



DINNER

Menu

APPETIZERS & GREENS

TROPICAL TUNA \$15

Tuna, pineapple, passion fruit, scallion, sesame seeds, coconut, soy sauce and plantain chips

PALM HEART SALAD \$13

Grilled heart of palm, mixed greens, mushrooms, tomato and a soy-orange dressing.

Add chicken for 5\$ or shrimp for \$10, beef \$10

MONTEVERDE SALAD \$13

Mixed lettuce, cherry tomato, red onion, avocado, carrot, broccoli, passion fruit and oregano lemon dressing

Add chicken for 5\$ or shrimp for \$10, beef \$10

WARM OCTOPUS CEVICHE \$18

Lime, ginger and turmeric, orange juice, garlic, peppers, onion, cilantro, balsamic dressing and cherry tomato

COSTA RICAN FLAVORS

CARIBBEAN RONDON \$17

Spicy fish stock with coconut milk, mixed spices, shrimp, sea bass and patacones

VEGAN CASADO \$15

Rice, beans, fried plantain, mixed salad, avocado, tortilla and potato picadillo

Add chicken for \$5, shrimp for \$10 or beef \$10

TURF & SURF

SKIRT STEAK \$34

Mashed sweet potato, grilled vegetables and chimichurri

CHICKEN BREAST \$27

Grandma's potato picadillo, sautéed spinach and mushroom with guava-chipotle glaze

GRATIN PORTOBELLO MUSHROOM \$25

Stuffed with vegetables, caramelized onion, mozzarella cheese, baby potato and garden salad

NICOYA SEASONAL FISH \$29

Mashed cassava, zucchini, carrots, corn and white wine & herbs sauce

TRADITIONAL MARISCADA \$34

Selected seafood, citrus & garlic sauce, served with rice and avocado

GRILLED OCTOPUS \$34

Mashed cauliflower, balsamic, carrots, tomato and chimichurri

BURGERS & SANDWICHES

CHEF'S BURGER \$20

Choice of beef, chicken or portobello mushroom, homemade bread, bacon, caramelized onion, Monte Rico cheese, lettuce, tomato, pickles and french fries

CIABATTA VEGGIE SANDWICH \$15

Avocado, grilled zucchini, cheese, onion, bell pepper, tomato, pesto and plantain chips

 Gluten-Free  Vegetarian  Vegan

Our kitchen handles a variety of allergens.

If you have specific dietary requirements, please speak to a member of our team before placing your order.

Sensitivity: COMMERCIALY CONFIDENTIAL



DE GENA

Menu

BOCAS & VERDES

ATÚN Y AGUACATE TROPICAL \$15

Atún, piña, maracuyá, cebollino, semillas de ajonjolí, coco deshidratado, salsa de soya y chips de plátano

ENSALADA DE PALMITO \$13

Palmito a la parrilla, verdes mixtos, hongos, tomate, aderezo de soya y naranja.

Agregue pollo por 5\$, o camarones por \$10, carne \$10

ENSALADA MONTEVERDE \$13

Lechugas mixtas, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, zanahoria, brócoli, aderezo de maracuyá y lemoneta de orégano

Agregue pollo por 5\$, camarones por \$10, carne por \$10

CEVICHE TIBIO DE PULPO \$18

Limón, jengibre, cúrcuma, naranja ajo, chile dulce, cebolla, culantro, reducción de balsámico y tomate cherry

DE COSTA RICA

RONDÓN CARIBEÑO \$17

Fondo de pescado picante, leche de coco, especias mixtas, camarones, corvina y patacones

CASADO VEGANO \$15

Arroz, frijoles, plátano frito, ensalada mixta, aguacate, tortilla y picadillo de papa.

Agregue pollo por \$5, camarones por \$10, carne \$10

TIERRA & MAR

ENTRAÑA \$34

Servida con puré de camote, vegetales a la parrilla, y chimichurri

PECHUGA DE POLLO \$27

Glaseado de chipotle y guayaba, acompañada con picadillo de papa de la abuela, espinacas y hongos salteados

HONGO PORTOBELLO \$25

Hongos rellenos de vegetales, cebolla caramelizada, queso mozzarella, papa bebé y ensalada mixta

PESCADE NICOYA \$29

Corvina en salsa de hierbas y vino blanco sobre una cama de puré de yuca, zucchini, zanahoria y maíz

MARISCADA \$34

Selección de mariscos en salsa cítrica de ajo, servido con arroz de la casa y pluma de aguacate

PULPO A LA PARRILLA \$34

Puré de coliflor, reducción de balsámico, zanahorias, tomate cherry y chimichurri

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

HAMBURGUESA DEL CHEF \$20

Elección de torta de res, pollo o hongo portobello, sobre pan hecho en casa, tocineta, cebolla caramelizada, queso Monte Rico, lechuga, tomate, pepinillos y papas fritas

SANDWICH VEGETARIANO \$15

Relleno con aguacate, zucchini parrillado, tomate, queso, cebolla, chile morrón, pesto, y chips de plátano 

 Sin gluten  Vegetariana  Vegano

Nuestra cocina maneja una variedad de alérgenos. Si tienes requisitos dietéticos específicos, por favor habla con un miembro de nuestro equipo antes de hacer tu pedido.

Sensitivity: **COMMERCIALLY CONFIDENTIAL**