

SIN ALCOHOL  
NON - ALCOHOLIC

NATURALES | NATURAL BEVERAGES

Frutas frescas licuadas | Smoothies (with Fresh Fruits)..2 500

Preparaciones de la casa | House-made beverages ...3 200

Sandía-Maracuyá-Jengibre |  
Watermelon-Passion Fruit-Ginger

Frutos Rojos-Tamarindo-Albahaca |  
Red Berries-Tamarind-Basil

Piña-Mango-Canela | Pineapple-Mango-Cinnamon

Cordial de Frutos Rojos | Ruby Berry Cordial

BEBIDAS GASEOSAS | SOFT-DRINKS

Coca Cola, Ginger Ale, Sprite, Club Soda ..... 1 900

AGUA | WATER

Agua de Manantial | Natural Spring Water

600 ml ..... 1 800

1.5 l ..... 2 700

San Pellegrino (750 ml) ..... 5 000

Acqua Panna (750 ml) ..... 4 500

BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEZA ARTESANAL | CRAFT BEER

Cerveza de Costa Rica. Costa Rican draft beer.

350 ml/12 Oz ..... 4 500

Caña 175 ml/6 Oz ..... 2 600

CERVEZAS IMPORTADAS / IMPORTED BEERS

Heineken / Corona / Modelo ..... 3 300

CERVEZAS CLÁSICAS DE COSTA RICA  
CLASSIC COSTA RICAN BEERS

Imperial / Imperial Light, Silver / Pilsen ..... 2 600

AGUARDIENTES | SPIRITS

Grappa Sarpa di Poli ..... 7 800

Mezcal Alipús Tío Felix..... 8 900

Amarás Cupreata Mezcal 100 % Agave..... 8 200

Bozal Espadín Mexicano Barril..... 6 400

Pisco Santiago Queirolo ..... 4 700

Cacique ..... 3 000

RON | RUM

Ron Centenario 30 años ..... 13 400

Ron Centenario 25 años ..... 9 200

Ron Centenario 20 años ..... 6 500

Ron Zacapa Centenario 23 Años ..... 7 600

Flor de Caña 18 Años ..... 6 000

Flor de Caña 12 Años ..... 5 000

GINEBRA | GIN

Gardener ..... 8 600

Brockmans ..... 7 000

Hendrick's ..... 6 200

Tanqueray Ten ..... 5 400

WHISKY & BOURBON

Macallan 12 Years ..... 17 600

Dalmore 12 Years ..... 11 800

Glenmorangie 10 Years ..... 8 800

Michter's Bourbon ..... 9 200

Michter's Rye ..... 9 200

Glenfiddich 12 Years ..... 8 900

Wild Turkey Bourbon..... 7 000

Jameson Irish Whiskey ..... 5 000

Monkey Shoulder ..... 6 800

TEQUILA

Cascahuín Extra Añejo ..... 14 900

Tequileño Añejo ..... 12 800

Cascahuín Blanco Tahona Blanco..... 11 300

Código 1530 Rosa ..... 9 200

Cascahuín Reposado..... 8 500

Milagro Plata ..... 6 500

VODKA

Grey Goose ..... 5 900

Tito's ..... 4 800

Ketel One ..... 4 400

Absolut ..... 3 800

COCTELES | COCKTAILS

**RED TICO SOUR.** Guaro, Passoa, cordial de frutos rojos y jarabe de albahaca | Guaro, Passoa, red fruits cordial and basil syrup ..... 7 400

**MANZANILLA 20.** Maceración de ron Centenario 20 años, miel de abeja, manzanilla con bitters de caco y jarabe simple de banano | Aged Centenario 20-Year rum macerated with wild honey and chamomile, finished with cacao bitters and a house banana simple syrup. ....11 000

**WHITE CACAO NEGRONI.** Vermut rosso, Tanqueray N° Ten, Campari y cacao con clarificación láctea | Rosso vermouth, Tanqueray No. Ten gin, Campari, and cacao, milk-clarified ..... 9 500

**NEBRINA.** Brockmans gin, infusión de jamaica y jalapeños, limoncello, maracuyá | Brockmans gin, hibiscus and jalapeño infusion, limoncello, Passoa, passion fruit ..... 8 500

**TEQUILA FIZZ.** Tequila Milagro Plata, Combier, limón, sidra de rosas, jarabe de agave | Milagro Plata (tequila), Combier, lemon, agave syrup, rose cider ..... 8 700

**PEPE AGUILAR.** Mezcal Bozal Espadín Mexicano, licor de chiles, limón, piña grillada, sal especiada | Bozal Espadín Mexicano mezcal, pepper liqueur, lemon, grilled pineapple, spiced saltcider ..... 9 800

**Oak & Tamarind.** Monkey Shoulder, sirope de pecanas, vermut rosso, bitters de cacao y sirope de tamarindo | Monkey Shoulder blended malt Scotch, pecan syrup, rosso vermouth, cacao bitters, and tamarind syrup ..... 9 000

Nuestros precios ya incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%). Los precios aparecen expresados en colones.  
Our prices include service charge (10%) and sales tax (13%) Prices are stated in Costa Rican colones.

MENÚ DEGUSTACIÓN

**Huetar Norte.** Un delicioso viaje de sabores hecho con ingredientes locales. Diseñado por el chef Santiago Fernández Benedetto. 5 tiempos.  
Disponibilidad limitada ..... 44 000

Acompáñelo con una de nuestras opciones de maridaje. Consúltelas con su saloner/a.

PARA PICAR

**Tostadas de camarón fritas** con cebollino, furikake casero y salsa tare ..... 7 300

**Burrata con crema de alcachofas y tomates caramelizados,** balsámico de frambuesa y espinacas tierna ..... 10 500

**Croquetas de papa con dip casero de trucha ahumada,** aceite de cebollino y crema de wasabi ..... 8 000

**Tamalitos de pulpo y puerro,** salsa taquera de tomate verde, tamarindo y ensalada fresca de elote local ..... 9 600

**Chorizo de Cordero Merguez a la parrilla,** puré ajvar de chiles rostizados, chimichurri de menta y yogurt de pepino fresco ..... 6 500

ENTRADAS

**Tuétano al carbón,** palmito, gremolata con anchoas, pan de masa madre ..... 8 300

**Ensalada marroquí** con aguacate, crema de zanahorias rostizadas, aderezo de tahini, crujientes de linaza, quinoa marinada y kale ..... 7 000

**Boca de atún fresco marinado,** ajo blanco cremoso, aceite de togarashi, vinagre de jerez y wakame ..... 7 000

**Sopa estilo bouillabaisse de la casa,** con camarones, mejillones, calamar, papitas asadas y crouton con salsa rouille de ajo ..... 9 600

**Costilla de res estofada 3 veces,** glaseado de jengibre, jamaica y miel; crema de camote local ..... 8 700

**Ceviche de pescado fresco,** salsa de chiles rostizados, jengibre, aguacate, culantro, maíz cancha crujiente y ají ..... 10 800

TASTING MENU

**Huetar Norte.** A delicious journey of flavors made with local ingredients. Designed by chef Santiago Fernández Benedetto. 5 courses.  
Limited availability ..... 44,000

Pair it with one of our wine pairing options. Consult them with your waiter/waitress.

NIBBLES/TAPAS

**Fried shrimp tostadas** with scallions, house-made furikake, and tare sauce ..... 7,300

**Burrata with artichoke cream and caramelized tomatoes,** aspberry balsamic, and tender spinach .. 10,500

**Potato croquettes with home-made smoked trout** with home-made smoked trout dip, chive oil, and wasabi ..... 8,000

**Octopus and leek tamales** with green tomato tamarind salsa, fresh salad made with local corn.....9,600

**Grilled merguez lamb sausage** with roasted chili ajvar puree, mint chimichurri, and fresh cucumber yogurt ..... 6,500

STARTERS

**Grilled bone marrow,** palm heart, gremolata with anchovies, sourdough bread ..... 8,300

**Moroccan salad** with avocado, roasted carrot cream, tahini dressing, flaxseed crisps, marinated quinoa, and kale ..... 7,000

**Marinated tuna,** creamy white garlic, togarashi oil, sherry vinegar and wakame ..... 7,000

**Home-style bouillabaisse Soup,** with shrimp, mussels, calamari, roasted potatoes, and garlic rouille croutons .....9,600

**Thrice-braised beef rib, ginger,** allspice and honey glaze; local sweet potato cream ..... 8,700

**Fresh fish ceviche,** with roasted chili sauce, ginger, avocado, cilantro, crispy cancha corn, and chili peppers ..... 10,800

Nuestros precios están expresados en colones e incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%). Por favor infórmele a quien le atiende si padece de alguna alergia. El consumo de alimentos crudos o poco cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Our prices are stated in Costa Rican colones and include service charge (10%) and sales tax (13%). Consumption of raw or undercooked foods may increase risk of foodborne illness. Please inform your server of any allergies.



EL GRILL

CARNES

Nuestras carnes provienen de fincas locales, producidas de manera natural, en pastoreo, sin hormonas ni aditivos.

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Rib eye - 300 g .....            | 24 800 |
| Medallón de lomito - 250 g ..... | 25 200 |

CORTES IMPORTADOS

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Rib eye (EE.UU) - 300 g ..... | 39 600 |
| Wagyu (EE.UU) - 300 g .....   | 47 000 |
| New York steak - 300 g .....  | 26 000 |

Acompañamiento: Milhojas de papa crujiente con cebolla caramelizada, salsa soubise, cebollinos asados y cebollitas crujientes.

PARA COMPARTIR

|                                                                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Punta de solomo</b> - 1.300 g (Ideal para 3 ó 4 personas) servida con la guarnición que usted escoja. Su saloner/a le podrá dar detalles .....         | 73 000 |
| <b>Paleta de cordero</b> , (con orgullo, producidas localmente) ensalada de hinojo y menta, con papas jóvenes al romero (ideal para 2 ó 3 personas) ..... | 69 000 |
| <b>Wellington de Don Rufino</b> con duxelle de hongos, prosciutto, mostaza casera y acelgas (para 2-3 personas) .....                                     | 74 000 |

DEL MAR

Trabajamos con proveedores de pesca artesanal para ofrecer especies sostenibles, respetando los periodos de veda. La disponibilidad varía según el mes.

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Filet de pescado</b> .....                                                     | 19 800 |
| <b>Camarones del Pacífico Central al grill con mantequilla y ajo</b> - 300 g..... | 25 500 |
| <b>Pulpo al grill</b> - 180 g .....                                               | 25 000 |

Servido con puré de camotes de la Zona Azul, ensalada virge de tomate e hinojo, velouté de jengibre y limones locales.

Nuestros precios están expresados en colones e incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%). Por favor infórmele a quien le atiende si padece de alguna alergia. El consumo de alimentos crudos o poco cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Our prices are stated in Costa Rican colones and include service charge (10%) and sales tax (13%). Consumption of raw or undercooked foods may increase risk of foodborne illness. Please inform your server of any allergies.

THE GRILL

MEATS

Our beef comes from local farms, raised naturally, grass-fed, free range, hormone-free, additive-free.

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Rib eye - 300 g. (10.5 Oz) .....          | 24,800 |
| Tenderloin medallion - 250 g (9 Oz) ..... | 25,200 |

IMPORTED PRIME BEEF CUTS

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Rib eye (EE.UU) - 300 g (14 Oz) ..... | 39,600 |
| Wagyu (EE.UU) - 300 g(9 Oz) .....     | 47,000 |
| New York steak - 300 g .....          | 26,000 |

Side dish: Crispy potato mille-feuille with caramelized onion, soubise sauce, grilled scallions, and crispy onions.

FOR SHARING

|                                                                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Top sirloin</b> - 1.300 g, (ideal for 3 or 4 people) served with the side dish of your choice. Ask your waiter for more details .....                 | 73,000 |
| <b>Lamb shoulder</b> (proudly, raised locally), served with fennel and mint salad, rosemary young potatoes, mustard sauce (ideal for 2 or 3 people)..... | 69,000 |
| <b>Don Rufino's Wellington</b> with mushroom duxelles, prosciutto, house-made mustard, and swiss chard (serves 2–4 people) .....                         | 74,000 |

FROM THE SEA

We serve the finest selection from our fishmonger, always offering a variety of species while adhering to sustainability policies. As a result, availability is seasonal.

|                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Fish fillet</b> .....                                                             | 19,800 |
| <b>Central Pacific chargrilled shrimp with garlic butter</b> - 300 g (10.5 Oz) ..... | 25,500 |
| <b>Grilled octopus</b> - 180 g .....                                                 | 25,000 |

Served with Blue Zone sweet potato purée, tomato and fennel virge salad, ginger velouté, and local lemons.



LOS PRINCIPALES

|                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>V Lasaña de hongos</b> con ayote, bechamel de espinacas, mozzarella fresco y salvia ..... 12 900                                                                          |
| <b>Pollo al estilo de la abuela</b> , adobado con café, chocolate y estragón; con salsas B.B.Q. de miel, envuelto en hojas de plátano ..... 16 300                           |
| <b>Tagliatelle de camarones</b> con bisque de camarón y coco, crema de zanahorias asadas, coco fresco y espinacas ..... 17 300                                               |
| <b>Ravioles de costilla de res</b> , puré de palmito de San Carlos, espinacas y acelgas con nuez moscada ..... 16 500                                                        |
| <b>Canelones de Cordero</b> con puré de berenjena blanca, reducción de sus jugos, Boquerones Nacionales y glaze de balsámico ..... 15 200                                    |
| <b>Robalo asado en hoja de plátano</b> con frijoles blancos cremosos, pesto suave de tomates deshidratados, hierbas frescas y chilli crunch casero con ajo frito..... 17 900 |
| <b>V Coliflor rostizada con Muhammara de berenjena</b> , chimichurri de pasas de champán, marañón tostado y lentejas marinadas hierbas frescas ..... 11 000                  |
| <b>Costillas de cerdo ahumadas</b> con salsa BBQ agridulce de Gochujang, puré de papas con cebollino y verdes al grill ..... 20 000                                          |
| <b>Rigatoni en pesto de tomate y arúgula</b> , ayote rostizado, mozzarella fresco y proscuitto nacional ..... 14 200                                                         |
| <b>Risotto de ayote kabocha con camarones</b> , chimichurri, pechuga de pollo al grill, queso granapadano, tomates deshidratados en casa ..... 14 000                        |

MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mushroom lasagna with squash</b> , spinach bechamel, fresh mozzarella and sage ..... 12,900 <b>V</b>                                                            |
| <b>Grandma-style chicken</b> , seasoned with coffee, chocolate, and tarragon; with honey BBQ glaze, wrapped in banana leaves ..... 16,300                          |
| <b>Tagliatelle with shrimp</b> in a shrimp-coconut bisque, roasted carrot cream, fresh coconut, and spinach ..... 17,300                                           |
| <b>Beef short rib ravioli</b> with heart of palm purée from San Carlos, spinach, and chard with nutmeg ..... 16,500                                                |
| <b>Lamb cannelloni</b> with white eggplant purée, its own jus reduction, local anchovies, and balsamic glaze ..... 15 200                                          |
| <b>Snook fish roasted in banana leaves</b> with creamy white beans, sun-dried tomato pesto, fresh herbs, and home-made chili crunch with fried garlic ..... 17,900 |
| <b>Roasted cauliflower with eggplant muhammara</b> , golden raisin chimichurri, toasted cashews, and fresh herb-marinated lentils ..... 11, 000 <b>V</b>           |
| <b>Smoked pork ribs</b> with sweet and sour Gochujang BBQ sauce, chive mashed potatoes, and grilled greens ..... 20,000                                            |
| <b>Rigatoni with homemade tomato and arugula</b> pesto, roasted squash, fresh mozzarella, and local proscuitto ..... 14,200                                        |
| <b>Kabocha squash risotto with shrimp</b> , chimichurri, grilled chicken breast, granapadano cheese, homemade dried tomatoes ..... 14,000                          |

V = Vegetariano

V = Vegetarian

Nuestros precios están expresados en colones e incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%). Por favor infórmele a quien le atiende si padece de alguna alergia. El consumo de alimentos crudos o poco cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Our prices are stated in Costa Rican colones and include service charge (10%) and sales tax (13%). Consumption of raw or undercooked foods may increase risk of foodborne illness. Please inform your server of any allergies.

