

menú

ENTRADAS / APPETIZERS

Patacones con Guacamole \$14 🍷🌿
queso fresco, culantro y limón mandarina
Patacones with guacamole. Fresh cheese, cilantro, and tangerine lime.

Ceviche Arboleda \$19 🌿
jugo de limón fresco, tomate, pepino, culantro, cebolla, aguacate, soya y ajonjolí servidos en una tortilla de maíz.
Arboleda Ceviche. Fresh lime juice, tomato, cucumber, cilantro, oni avocado, soy sauce, and sesame seeds served on a corn tortilla

Ensalada Caprese en Focaccia \$18 🍷🌿
pesto de albahaca, tomates de la huerta y queso mozzarella fresco, sobre una focaccia rostizada con ajo y hojas tiernas.
Caprese Salad on Focaccia. Basil pesto, garden tomatoes, fresh mozzarella cheese on garlic-roasted focaccia with tender greens.

Mini Empanaditas de Costilla al Horno \$11 🍷
costilla de res, cebolla, azúcar morena, hoja de laurel, harina, envuelta en una delicada masa y servida con salsa criolla.
Mini Oven-Baked Short Rib Empanadas. Slow-braised beef short rib with onion, brown sugar, bay leaf, wrapped in a delicate pastry and served with criolla sauce.

Enyucados de pulpo y chorizo \$12 🍷🌿
con salsa romesco de tomate rostizado y pimentón ahumado.
Enyucado with Octopus and Chorizo. Served with roasted tomato and smoked paprika romesco sauce

Dados de queso \$10 🍷
cubos de queso curado empanizados con mezcla de hierbas, ajonjolí tostado, pimentón y orégano, servidos con salsa agri dulce de guayaba
Cheese Bites. Cubes of cured cheese breaded with a mix of herbs, toasted sesame seeds, paprika, and oregano, served with a sweet and sour guava sauce

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

Camarones Crispy \$23 🍷🌿
con glaseado de chile dulce, miel de caña y hierbas frescas, salsa de chile dulce y chips.
Crispy Shrimp. With sweet chili glaze, cane honey, and fresh herbs, served with sweet chili sauce and chips.

Ensalada César \$9 🍷🌿
lechuga romana, croutones tostados, aderezo césar y queso grana padano.
Extra de pollo \$3
Extra de camarones \$4
Caesar Salad. Romaine lettuce, toasted croutons, caesar dressing, and grana padano cheese.
Extra chicken \$3
Extra shrimp \$4

Gyozas Fritas de Camarón Rellenas \$15 🌿
camarones sazonados con jengibre, cebollino y culantro, acompañadas de salsa de tamarindo, Sweet Chili y soya.
Fried Shrimp Gyozas. Shrimp seasoned with ginger, scallion, and cilantro, served with tamarind, sweet chili, and soy sauces.

Sopa de Mariscos La Fortuna \$22 🍷🌿
caldo de pescado y mariscos con tomate fresco y rostizado, yuca, camote, mejillones, conchas, camarón y pulpo, aromático, limón mesino.
La Fortuna Seafood Soup. Fish and seafood broth with fresh and fire-roasted tomato, cassava, sweet potato, mussels, clams, shrimp, and octopus, aromatic with mesino lime.

Taco de Birria con Queso Fundido \$21 🍷🌿
tortillas de maíz artesanal a la plancha, rellenas de birria de res cocinada lentamente, queso mozzarella fundido, culantro fresco y cebolla encurtida, con su caldo concentrado de birria.
Birria Taco with Melted Cheese. Handmade corn tortillas grilled and filled with slow-cooked beef birria, melted mozzarella cheese, fresh cilantro, and pickled onion, served with its rich birria broth

Gallos de Lomo Suizo \$26 🍷🌿
tortillas de maíz con lomo a la parrilla, hongos salteados, ensalada criolla de repollo morado y crema de cebolla caramelizada con jalapeño suave.
Swiss-Style Beef Tacos. Corn tortillas with grilled beef loin, sautéed mushrooms, purple cabbage slaw, and caramelized onion cream with mild jalapeño

Chifrijo Costarricense \$16
arroz, frijoles, pico de gallo, chips de tubérculos, patacón y chicharrones de carne y concha.
Costa Rican Chifrijo. Rice, beans, pico de gallo, tuber chips, patacones, and meat and concha cracklings.

Quesadilla de pollo con camarón \$26 🍷🌿
marinados con chiles rostizados, cebollino, guacamole, pico de gallo, natilla y queso mozzarella fundido.
Chicken and shrimp quesadilla. Marinated with roasted chilies, chives, guacamole, pico de gallo, sour cream and melted mozzarella cheese.

Quesadilla de hongos y espinacas \$23 🍷🌿
marinada con chiles rostizados, cebollino, guacamole, pico de gallo, natilla y queso fundido.
Mushroom and spinach quesadilla. Marinated with roasted red peppers, chives, guacamole, pico de gallo, sour cream and melted cheese.

Nachos de pollo o carne \$25 🍷
tortillas de maíz crujientes, frijoles molidos arreglados, guacamole, cebolla, chile dulce y culantro, queso cheddar y mozzarella gratinado, pico de gallo, natilla y cebollino.
Chicken or beef nachos. Crunchy corn tortillas, with ground beans, guacamole, onion, red bell pepper, cilantro, grated cheddar and mozzarella cheese, pico de gallo, sour cream, and chives.

Fajitas mixtas de res y pollo \$26 🍷
servidas bien calientes con cebolla, chile dulce, frijoles molidos arreglados, guacamole, pico de gallo y tortillas frescas caseras.
Mixed beef and chicken fajitas. Served piping hot with onion, red bell pepper, ground beans, guacamole, pico de gallo, and fresh homemade tortillas.

PASTAS Y ARROCES

Pasta Carbonara Clásica \$18 🍷
spaghetti al dente con guanciale crujiente, yema de huevo, queso pecorino romano y pimienta negra recién molida.
Classic Pasta Carbonara. Al dente spaghetti with crispy guanciale, egg yolk, Pecorino Romano cheese, and freshly ground black pepper.

Pasta ragú de costilla \$20 🍷
de res rostizada lentamente y queso grana padano.
Slow-roasted Beef Rib Ragú. Grana padano cheese.

Arroz Chaufa de Pollo \$16
arroz salteado al wok con pollo marinado, especies frescas, huevo, salsa de soya y jengibre.
Chicken Chaufa Rice. Wok-tossed rice with marinated chicken, fresh spices, egg, soy sauce, and ginger.

SÁNDWICHES, HAMBURGUESAS Y WRAPS / SANDWICHES, BURGERS AND WRAPS

Hamburguesa de Lomas \$23 🍷
pan brioche, torta de carne nacional, tocino, queso cheddar, pepinillos, lechuga, tomate y aderezo de la casa, acompañada de papas fritas.
Lomas Burger. Brioche bun, national beef patty, bacon, cheddar cheese, pickles, lettuce, tomato, and house dressing, served with french fries.

menú

Hamburguesa de berenjena \$18

empanizada en panko, aderezo de la casa, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillos, cebolla caramelizada, salsa BBQ y acompañado de papas fritas.

Eggplant Burger. Breaded with panko, house dressing, cheddar cheese, tomato, lettuce, pickles and caramelized onion, BBQ sauce served with french fries.

Sándwich de roast beef \$20

pan ciabatta, roast beef, queso cheddar, hongos mixtos, cebollitas encurtidas, hojas tiernas de espinaca, arúgula con pesto de tomate, acompañado de papas fritas.

Roast beef sandwich. Ciabatta bread, roast beef, cheddar cheese, mixed mushrooms, pickled onions, tender spinach leaves, arugula with tomato pesto, served with french fries.

Wrap de pollo al grill \$20

aguacate, tocineta crujiente, lechuga, tomate, aderezo tipo César y pepino fresco, acompañado de papas fritas.

Grilled chicken wrap. Avocado, crispy bacon, lettuce, tomato, Caesar-type dressing, and fresh cucumber, served with french fries.

Panini de tres quesos \$17

pan ciabatta con queso cheddar, mozzarella fresco y queso parmesano, cebolla caramelizada y aderezo de la casa, acompañado de papas fritas.

Three cheese panini. Ciabatta bread with cheddar, fresh mozzarella, and parmesan cheese, caramelized onion, and house dressing, served with french fries.

PIZZAS

Margherita \$16

salsa de tomate natural, rodajas de tomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca.

Margherita. Natural tomato sauce, fresh tomato slices, mozzarella cheese, and fresh basil leaves.

Hawaiana \$19

salsa de tomate natural, queso mozzarella, jamón y piña.

Hawaiian. Natural tomato sauce, mozzarella cheese, ham, and pineapple.

Pepperoni \$17

salsa de tomate natural, queso mozzarella y pepperoni.

Pepperoni. Natural tomato sauce, mozzarella cheese, and pepperoni.

Vegetariana \$17

salsa de tomate natural, queso mozzarella, pimientos, cebolla, champiñones, aceitunas negras y tomates cherry.

Vegetarian. Natural tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, onion, mushrooms, black olives, and cherry tomatoes.

ROLLOS SUSHI / SUSHI ROLLS

Rollo California \$18

surimi, aguacate, pepino y huevo de masago.
California Roll. Surimi, avocado, cucumber and masago roe.

Rollo Arcoíris \$19

surimi, aguacate, pepino, atún, salmón y corvina.
Rainbow Roll. Surimi, avocado, cucumber, tuna, salmon, and grouper.

Arboleda \$21

salmón, surimi, atún, camarón, salsa de anguila y camote.

Arboleda. Salmon, surimi, tuna, shrimp, eel sauce, and sweet potato.

Rollo Costa Rica \$16

camarón pinky, aguacate, queso crema y plátano.
Costa Rica Roll. Pinky shrimp, avocado, cream cheese, and plantain.

Vegetariano \$14

aguacate, lechuga, hongo shiitake, queso crema y zanahoria.

Vegetarian. Avocado, lettuce, shiitake mushroom, cream cheese, and carrot.

Rollo Fusión \$23

lomito, aguacate y cebolla.

Fusion Roll. Beef tenderloin, avocado, and onion.

Rollo Dinamita \$19

aguacate, surimi, pepino, queso crema, camarón, atún, corvina, salmón ahumado, mayonesa y sriracha.

Dynamite Roll. Avocado, surimi, cucumber, cream cheese, shrimp, tuna, grouper, smoked salmon, mayonnaise, and sriracha.

*Todo rollo se puede hacer tempura por un extra de \$2

*Every roll can be made tempura for an extra \$2

POSTRES / DESSERTS

Flan de caramelo \$11

dulce de leche casero y nueces garapiñadas.
Caramel Flan. Homemade dulce de leche, and candied walnuts.

Brownie de chocolate \$12

servido calentito y con helado de vainilla.
Chocolate Brownie. Served warm with vanilla ice cream.

Semifreddo de Mango y Maracuyá \$11

Helado semifrío de mango y maracuyá con centro de caramelo salado, galleta de almendra y praliné de macadamia.

Mango & Passion Fruit Semifreddo. Chilled mango and passion fruit dessert with a salted caramel center, almond cookie, and macadamia praline

Tiramisú \$11

Clásico Tiramisú
Tiramisu. Classic Tiramisu



MARISCOS / SEAFOOD



PICANTE / SPICY



GLUTEN FREE



LACTOSA / LACTOSE



VEGETARIANO / VEGGIE