

# ME NÚ

## ENTRADAS

### Ensalada San Carlos 🥗 \$17

aguacate, quinoa, aderezo de naranja, semillas de marañón, hojas tiernas y camote de San Carlos crujiente.

*San Carlos Salad. Avocado, quinoa, orange dressing, cashew seeds, tender greens, and crispy San Carlos sweet potato.*

### Carpaccio de Lomito con Palmito Local \$18

alcaparras, cebolla morada, queso grana padano, arúgula, reducción de balsámico con una vinagreta de jengibre y pan de masa madre tostado.

*Beef carpaccio with local heart of palm. Capers, purple onion, grana padano cheese, arugula, balsamic reduction with ginger vinaigrette, and toasted sourdough bread.*

### Bisque de Langosta 🦞 \$17

con boudin de langosta, aceite de tomate, hierbas frescas y maíz tierno.

*Lobster Bisque. With lobster boudin, tomato oil, fresh herbs, and tender corn.*

### Velouté de Espárragos 🥗 \$17

con huevo pochado, aceite de trufa negra y crutones de parmesano.

*Asparagus Velouté. With poached egg, black truffle oil, and Parmesan croutons.*

### Tiradito de Corvina 🌶️🦞 \$25

con coco, aji amarillo, maíz tierno y servido sobre un puré de camote morado.

*Corvina Tiradito. With coconut, yellow chili pepper, tender corn served on a purple sweet potato puree*

### Ceviche de Atún 🦞 \$20

cebolla roja encurtida, mango fresco, pepino, albahaca, limón mesino, salsa de soya, semillas de marañón y chips de camote.

*Tuna Ceviche. Pickled red onion, fresh mango, cucumber, basil, lime, soy sauce, cashew seeds, and sweet potato chips.*



MARISCOS  
SEAFOOD



PICANTE  
SPICY



VEGETARIANO  
VEGGIE



GLUTEN FREE

## PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

### Carnes, Mariscos y Aves / Meat, Seafood, and Poultry

**Filet Mignon con Jus de Vino Tinto** **\$44**  
croqueta de papas, espárragos al grill y tomates confitados.

*Filet Mignon with red wine jus. Potato croquette, grilled asparagus, and candied tomatoes.*

**Ribeye al grill con salsa cremosa de pimienta verde**  **\$48**  
puré rústico de papas con espinacas y cebollino, espárragos grillados y ensalada fresca de rúcula con parmesano.

*Grilled Ribeye with Green Peppercorn Cream Sauce. Rustic mashed potatoes with spinach and chives, grilled asparagus, and fresh arugula salad with Parmesan.*

**Churrasco con Chimichurri** **\$53**  
risotto de hongos y tomates caramelizados, salsa chimichurri de la casa y hojas tiernas con salsa de jus.

*Churrasco with chimichurri. Mushroom risotto and caramelized tomatoes, house chimichurri sauce, and tender greens with jus sauce.*

**Costilla de Cerdo glaseada con tamarindo y café** **\$34**  
con puré de camote, bok choy salteado, zanahorias baby glaseadas, chimichurri de cebolla morada y cebollitas crujientes.

*Tamarind & Coffee-Glazed Pork Ribs. With sweet potato purée, sautéed bok choy, glazed baby carrots, red onion chimichurri, and crispy shallots.*

**Pechuga de pollo rellena de espinaca, ricotta y salvia** **\$32**  
envuelta en prosciutto con gnocchi de parmesano tostados en pesto de tomate y ricotta.

*Stuffed Chicken Breast filled with spinach, ricotta, and sage. Wrapped in prosciutto, served with toasted Parmesan gnocchi in tomato and ricotta pesto.*

**Pollo Empanizado en Salsa de Naranja de Guatuso** **\$25**  
puré de cebolla caramelizada con papas, zucchini, cebollino y almendras tostadas.

*Orange-glazed breaded chicken. Caramelized onion and potato puree with zucchini, chive and toasted almonds.*

**Pulpo a la Parrilla Marisco**  **\$34**  
croqueta de papa, salsa de chile rostizado, chimichurri de la casa, espárragos y tomate cherry confitado,

*Grilled octopus. Potato croquette, roasted chili sauce, house chimichurri, asparagus and confit cherry tomato.*



**Filet de Corvina en Salsa Cítrica** 🍷 **\$40**

puré de palmito de San Carlos, salsa de tomate y palmito con albahaca, y cebollino al grill con ralladura de limón.

*Corvina fillet in citrus sauce. San Carlos heart of palm puree, tomato and basil sauce, and grilled chives with lemon zest.*

**Salmón en Costra de Pistacho** 🍷 **\$40**

con salsa cremosa de mostaza Dijon y miel, puré de camote, ensalada de hinojo y manzana verde, vainicas tiernas y leche de coco.

*Salmon in Pistachio Crust. With creamy Dijon mustard and honey sauce, sweet potato puree, fennel and green apple salad, tender green beans and coconut milk.*

**Atún Sellado con Mantequilla de Hierbas** 🍷 **\$47**

camarones al grill, salsa cremosa de mostaza dijon y miel, sobre base de puré de coliflor, con ensalada tibia de espárragos y chayote fresco con ralladura de naranja, alcaparras y hierbas.

*Seared Tuna with Herb Butter. Grilled shrimp, creamy dijon mustard and honey sauce, cauliflower purée, and warm asparagus-chayote salad with orange zest, capers, and fresh herbs.*

**Punta de Solomo para dos Personas** **\$86**

600 g de punta de solomo, ideal para compartir. Acompañada de tres acompañamientos de su elección.

*Sirloin Tip for Two. 600 g of tender sirloin tip, ideal for sharing. Accompanied by three sides of your choice.*

**Pastas y Arroces / Pastas and Rice**

**Ravioli de Queso Ricotta y Espinaca** 🍷 **\$24**

con crema de cebolla caramelizada, brócoli, berros y ajo frito.

*Ricotta and spinach ravioli. With caramelized onion cream, broccoli, watercress, and fried garlic.*

**Lasagna Vegetariana** 🍷 **\$24**

de vegetales rostizados, ricotta al limón con salsa de tomate y queso mozzarella fresco.

*Vegetarian Lasagna. With roasted vegetables, lemon-scented ricotta, and tomato sauce and fresh mozzarella cheese.*

**Tagliatelle con Camarones** 🍷 **\$28**

calabacín y salsa de limón, pecorino y eneldo.

*Tagliatelle with Shrimp. Zucchini and lemon sauce, Pecorino cheese, and dill.*



MARISCOS  
SEAFOOD



PICANTE  
SPICY



VEGETARIANO  
VEGGIE



GLUTEN FREE

### Risotto de Pollo al Limón con Espárragos \$37

cremoso risotto con pollo al limón y albahaca fresca, con ralladura de limón, queso grana padano, y tomate cherry.

*Lemon chicken risotto with asparagus. Creamy risotto with lemon chicken and fresh basil, lemon zest, grana padano cheese and cherry tomato.*

### Farfalle de Salmón Rostizado \$31

con zucchini al grill, crema de espinacas, hojas tiernas y queso de cabra cremoso.

*Roasted salmon farfalle with grilled zucchini. Spinach cream, tender greens, and creamy goat cheese.*

### Berenjena a la Parrilla \$22

croqueta de papas, salsa de chiles rostizados, chimichurri de la casa y espárragos.

*Grilled eggplant. Potato croquette, roasted chili sauce, house chimichurri and asparagus.*

## PIZZAS

### Prosciutto y arúgula \$25

salsa de tomate, mozzarella fresco, prosciutto, hojas frescas de arúgula, glaze de reducción de balsámico, tomates cherry y queso grana padano.

*Prosciutto and Arugula. Tomato sauce, fresh mozzarella, prosciutto, fresh arugula leaves, balsamic reduction glaze, cherry tomatoes, and grana padano cheese.*

### Lomas del Volcán \$28

base de salsa de tomate, mozzarella fresco, champiñones frescos, queso brie, prosciutto y un toque de aceite de trufa negra.

*Lomas del Volcán. Tomato sauce base, fresh mozzarella, fresh mushrooms, brie cheese, prosciutto, and a touch of black truffle oil.*

### Vegetariana de Ayote \$18

base de tomate, ayote, ajo, mozzarella fresco, queso de cabra, cebolla, chile morrón.

*Vegetarian Squash. tomato base, squash, garlic, fresh mozzarella, goat cheese, onion, bell pepper.*

### Amatriciana \$23

base de tomate, mozzarella fresca, guanciale crujiente, cebolla caramelizada, peperoncino, pecorino rallado, hojas de albahaca fresca.

*Amatriciana. Tomato base, fresh mozzarella, crispy guanciale, caramelized onion, chili pepper, grated pecorino, fresh basil leaves.*



MARISCOS  
SEAFOOD



PICANTE  
SPICY



VEGETARIANO  
VEGGIE



GLUTEN FREE

**Pollo al Pesto** **\$25**

base de pesto de tomate, pollo a la parrilla en tiras, mozzarella fresca, tomates cherry rostizados, pesto de albahaca, hojas de arúgula fresca.

*Grilled Chicken with Pesto. Tomato pesto base, grilled chicken strips, fresh mozzarella, roasted cherry tomatoes, basil pesto, and fresh arugula leaves.*

## POSTRES / DESSERTS

**Pie de Ganache de Chocolate**  **\$16**

con crema batida de banano y helado de mantequilla de maní casera.

*Chocolate ganache pie with banana. Whipped cream and homemade peanut butter ice cream.*

**Pavlova de Frutos Rojos**  **\$12**

merengue crujiente por fuera y suave por dentro, rellena con crema pastelera y crema chantilly de vainilla, frutillas, moras y arándanos frescos, con coulis de arándanos.

*Red Fruit Pavlova. Crispy on the outside and soft on the inside, meringue filled with pastry cream and vanilla chantilly cream, fresh strawberries, blackberries and blueberries, with blueberry coulis.*

**Mille Feuille de Piña Caramelizada**  **\$13**


con crema diplomática de piña y helado de coco.

*Caramelized Pineapple Mille-Feuille. With pineapple diplomat cream and coconut ice cream.*

**Queque Húmedo de Zanahoria**  **\$12**

helado de vainilla, pasta de ciruelas, frosting y nueces caramelizadas.

*Moist Carrot Cake. Vanilla ice cream, plum paste, frosting and caramelized nuts.*

**Crema Catalana de Café**  **\$10**

con compota de manzana y galleta de almendra.

*Coffee Crema Catalana. Silky coffee custard with apple compote and crisp almond biscuit.*

## BEBIDAS / BEVERAGES

### Gaseosas

|                |     |
|----------------|-----|
| Coca Cola      | \$3 |
| Coca Cola Zero | \$3 |
| Fresca         | \$3 |
| Fanta Naranja  | \$3 |
| Ginger Ale     | \$3 |
| Club Soda      | \$3 |

### Bebidas calientes

|                |     |
|----------------|-----|
| Café americano | \$3 |
| Café expresso  | \$3 |
| Cappuchino     | \$5 |
| Café con leche | \$4 |
| Chocolate      | \$4 |
| Té             | \$3 |

### Cervezas

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Imperial                | \$5 |
| Pilsen                  | \$5 |
| Imperial light          | \$5 |
| Corona                  | \$6 |
| Bavaria light           | \$6 |
| Bavaria gold            | \$6 |
| Cerveza Estrella barril | \$5 |

### Bebidas frías

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Bebida natural                    | \$3 |
| Milkshake                         | \$6 |
| Limonada / Lemonade               | \$3 |
| Té frío / Iced tea                | \$3 |
| Jugo de naranja /<br>Orange juice | \$3 |

### Cremas y aperitivos

|                |      |
|----------------|------|
| Amaretto       | \$10 |
| Bayleys        | \$9  |
| Sambuca romana | \$8  |
| Frángelico     | \$7  |
| Campari        | \$5  |
| Café Rica      | \$8  |
| Menta verde    | \$6  |
| Cointreau      | \$12 |

### Agua

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Casificada /<br>Carbonated water | \$12 |
| 1500ml                           | \$6  |
| 600ml                            | \$2  |