



HEALTH & WELLNESS EXPERIENCE



ENTRADAS STARTERS

CEVICHE DE ATÚN ORIENTAL/ASIAN STYLE TUNA CEVICHE \$10

Finos trocitos de atún cocinados en jugo de limón y salsa a base de soya, en una cama de aguacate y con cubierta de piña a la parrilla.

Fine pieces of tuna marinated in lemon juice and soy sauce, placed over a creamy avocado bed and covered with sweet Costa Rican grilled pineapple.

PULPO A LA GALLEGA/GALICIAN OCTUPUS \$11

Clásico plato de Galicia con delicioso pulpo costarricense en cama de papa con paprika, aderezado con aceite de oliva extra virgen.

Classic Galician dish made with Costa Rican octopus on paprika potato bed drizzled with extra virgin olive oil.

AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN/SHRIMP STUFFED AVOCADO \$13

Medio aguacate relleno de camarón, rábano y huevo en aderezo de culantro, servido con chips de plátano verde.

Half avocado stuffed with shrimp, radish and fresh cilantro dressing, served with green plantain chips.

ENSALADA PARADISE GARDEN/PARADISE GARDEN SALAD \$8

Fresca ensalada de tres tipos de lechuga, tomates cherry, huevo duro, papas miniatura salteadas a las hierbas, alcaparras y anchoas, acompañada de aderezo mostaza miel.

Fresh salad made with three types of lettuce, cherry tomatoes, hard boiled egg, mini herbed potatoes, capers, anchovies and honey mustard dressing.

PLATO FUERTE MAIN

PARGO EN SALSA DE JENGIBRE/ SNAPPER IN GINGER SAUCE \$18

Filet de trucha costarricense preparada junto con una delicada salsa de jengibre y soya, acompañada de ensalada y puré de camote.

Costa Rican trout filet prepared with a delicate and sweet soy and ginger sauce, served with salad and mashed sweet potato.

CORVINA REINA EN SALSA TROPICAL/TROPICAL SEA-BASS \$20

Filet de corvina a la plancha con salsa tropical ligeramente picante de piña y papaya, acompañado de vegetales al grill y arroz.

Pan-seared sea-bass filet in slightly spicy pineapple and papaya tropical sauce, served with grilled vegetables and white rice.

LOMITO EN SALSA DE PIMIENTA/BEEF TENDERLOIN IN PEPPER SAUCE \$22

Fino corte de lomo de res costarricense (200g) en salsa de pimienta negra, rosada y blanca, acompañado de tomate a la parrilla al orégano, y papa asada.

Fine Costa Rican beef tenderloin (200g/ 7oz) in pepper sauce, served with grilled tomato and baked potato.

LOMITO EN SALSA OPORTO/BEEF IN DEMIGLACE SAUCE \$22

Medallones de lomo de res preparado en salsa de vino Oporto y mantequilla de peras y queso azul, servido con vegetales a la parrilla y papas miniatura a las hierbas.

Beef tenderloin medallions in Oporto wine sauce and blue-cheese and pear butter, served with grilled vegetables and mini herbed potatoes.

KEBAB DE POLLO A LA MARACUYÁ/HERBED CHICKEN KEBAB \$13 WITH PASSION FRUIT

Pincho de filet de pollo a las hierbas, acompañado de salsa de maracuyá, vegetales a la parrilla y papas bravas.

Chicken breast filet kebab, served with passion fruit dipping sauce, grilled vegetables and spanish style potatoes.

POLLO EN SALSA CÍTRICA/CHICKEN ROLL IN CITRUS SAUCE \$15

Filet de pollo relleno de vegetales, acompañado de vegetales a la parrilla y arroz blanco.

Chicken breast filet roll stuffed with carrot and zucchini, served with grilled vegetables and white rice.

PASTA PENNE AL SALMÓN Y ZUQUINI/ZUCHINNI AND SALMON PENNE \$14

Pasta aromática al salmón, zucchini y aceite de oliva.

Fragrant penne pasta with salmon, zucchini and extra virgin olive oil.

PASTA VEGANA DE ZUQUINI AL PESTO/PESTO ZOODLES \$10

Zucchini cortado en forma de spaghetti, levemente salteado con tomates cherry en salsa pesto de albahaca y espinaca.

Zucchini noodles, sautéed with cherry tomatoes in basil and spinach pesto.



POSTRES DESSERTS

BROWNIE CARAMELO/CARAMEL BROWNIE \$8

Decadente brownie de chocolate acompañado de caramelo,
helado de vainilla y cacao nibs.

Indulgent chocolate brownie served with caramel, vanilla ice
cream and cacao nibs.

CHEESECAKE TROPICAL/TROPICAL CHEESECAKE \$8

Creoso cheesecake horneado acompañado de salsas frutales
de fresa y maracuyá.

Creamy baked cheesecake with a strawberry and passion fruit
sauce duo.

PIÑA Y BANANO FLAMBEADO/ BANANA AND PINEAPPLE FLAMBÉ \$8

Piña y banano en salsa de caramelo flambeados con Triple Sec,
acompañados de helado de vainilla.

Pineapple and banana in caramel sauce flambéed with Triple
Sec, served with vanilla ice cream.

