menú a la carta

Entradas

Coctel de camarón jumbo: camarones jumbo frescos cocinados con jugo de limón en salsa de tomate y pasta de rábano blanco. $25

Ceviche de pescado tico: ceviche fresco de pescado marinado en jugo de limón criollo, cebolla, chile dulce y culantro. $13

Rollos primavera: en hojas de papel de arroz relleno de zanahoria, pepino, chile dulce, culantro, berros chinos y cebollino en una salsa picante de soya y limón. $11

Ensaladas

Ensalada cesar: lechugas mixtas, parmesano, aderezo césar, pollo, aceite de oliva, pimienta y crutones. $14

Ensalada Rio Perdido: tomates cherry, pepino aceitunas negras, alcaparras, cebolla morada, queso fresco, culantro, con vinagreta de limón, aceite de oliva, balsámico y orégano. $8

Ensalada de salmón: lechugas mixtas, salmón ahumado, aguacate, cebolla morada encurtida, sandia, pepino, almendras rostizadas con aderezo de mostaza, miel y eneldo. $19

Sopas y Cremas

Sopa fría de pepino y aguacate: servida con ensalada de pepino zanahoria, chile dulce sobre un crotón de pan integral (las personas celiacas sin crotón). $12

Sopa de tortilla: a base de cebolla, apio, puerro, ajo, tocino, tomates frescos y fondo de pollo, acompañado de aguacate, queso fresco y tortillas fritas. $8

Crema ayote sazón: con cebolla caramelizada y ayote sazón, acompañado de crotones de pan y aceite de oliva. $7

Sopa o crema del día: pregunte por la especialidad. $9

Todos los precios incluyen, el 10% de servicio y el 13% de tasas

menú a la carta

Pastas

Fettuccine Miravalles: con camarones, cebolla, ajo, puerro, perejil y albahaca en una cremosa salsa blanca con tomates cherry. $22

Fettuccine Alfredo: cebolla, ajo, perejil, champiñones y pollo en salsa blanca. $20

Fettuccine pesto cremoso: pesto con reducción de crema dulce, acompañada de pechuga de pollo a la parrilla. $16

Espagueti de la costa guanacasteca: camarón, calamar, pulpo, mejillones almejas y camarones en salsa de tomate, vino blanco y fumet de pescado con salsa a escoger a base de tomate o salsa cremosa blanca. $22

Espagueti al calamar: salteado con calamares, tomate cherry, ajo, albahaca, perejil y vino blanco. $20

Penne al pomodoro: con queso fresco, tomate, cebolla, aceite de oliva. $12

Espagueti vegetariano: vegetales frescos en salsa pomodoro fresca. $15

Platos Fuertes

Corvina en fumet de tomate: con tomate cherry, culantro y vino blanco, acompañada de arroz blanco y espinaca salteada. $29

Trucha con camarones en salsa de eneldo: salsa de vino blanco y eneldo, acompañada de puré de papa con chispas de espinacas y vegetales mantequilla $34

Pargo rojo: en salsa verde a base de perejil y alcaparras, acompañado de quínoa blanca y vegetales salteados en aceite de oliva. $29

Atún sellado en cajun con ensalada de papaya en salsa de chile dulce: acompañado de puré de malanga. $29

Pechuga de pollo rellena: de queso fresco, jamón de pavo, espinaca, albahaca en salsa de chile morrón, puré de papas y vegetales salteados. $29

Pechuga de pollo a la parrilla: en salsa de maracuyá, puré de papas y vegetales. $20

Todos los precios incluyen, el 10% de servicio y el 13% de tasas

menú a la carta

Platos Fuertes

Medallón de lomito en salsa de pimienta verde: a la parrilla con camarones, papa al romero y vegetales. — $39

Filet mignon: a la parrilla en salsa de vino tinto, papas al romero y vegetales. — $31

Medallón de lomo de cerdo: en salsa de tamarindo picante, puré de papa y vegetales. — $26

Lasagña de berenjena: rellena de hongos y vegetales en salsa de tomate, queso mozarela y parmesano, acompañada de ensalada verde de la casa. — $19

Risotto de ayote con salvia: arroz arbóreo cocido con fondo de vegetales y ayote sazón y parmesano. — $14

Risotto de vegetales al pomodoro: arroz arbóreo acompañado de vegetales frescos en salsa de tomate. — $14

Pastel de papa relleno de carne de soya y espinacas: acompañado de ensalada de quínoa, garbanzos y mandarinas en aderezo de aceite de sésamo y limón. — $12

Menú de Niños

Plato de frutas. — $7

Dedos de pollo: acompañado de puré de papas o papas fritas. — $13

Mini hamburguesas: con papas fritas, queso fresco, lechuga y tomate. — $12

Derretido de jamón y queso: con papas fritas. — $9

Espagueti: Espagueti en salsa de tomate o de mantequilla y queso parmesano. — $9

Postres

Postres de la casa: preguntar por las especialidades de pastelería.

Libre de Gluten Vegetariano

Todos los precios incluyen, el 10% de servicio y el 13% de tasas

menu
a la carte

Appetizers

Shrimp cocktail: fresh jumbo shrimp, marinated in lemon juice, with a tomato sauce and white radish. $25

Tico ceviche: Fresh fish ceviche with lemon juice, onion, sweet pepper and cilantro. $13

Spring Rolls: rice paper stuffed with carrot, cucumber, sweet pepper, coriander, watercress and Chinese chives in a spicy soy sauce with lemon. $11

Salads

Caesar salad: mixed greens, parmesan cheese, Caesar dressing, chiken, olive oil, black pepper and croutons. $14

Rio Perdido salad: cherry tomatoes, cucumber, black olives, capers, red onion, cheese, cilantro, lemon vinaigrette, olive oil, balsamic vinegar and oregano. $8

Salmon salad: mixed lettuces, smoked salmon, avocado, pickled red onion, watermelon, cucumber, roasted almonds with mustard and a honey dill dressing. $19

Soups

Cold cucumber and avocado soup: served with a cucumber salad, carrots, and sweet pepper on a whole wheat bread bowl (without bread for celiac diet). $12

Tortilla soup: with onion, celery, leek, garlic, bacon, fresh tomatoes and chicken broth, served with avocado, cheese and tortilla chips. $8

Creamy squash soup: squash and caramelized onions, served with croutons and olive oil. $7

Soup of the day: ask for the specialty. $9

Prices include 10% service fee, and 13% sales tax

menu a la carte

Pasta

Miravalles fettuccine: with shrimp, onion, garlic, leek, parsley and basil in a creamy white sauce, with cherry tomatoes. $22

Fettuccine Alfredo: onion, garlic, parsley, mushrooms and chicken in white sauce. $20

Creamy pesto fettuccine: pesto and cream sauce served with grilled chicken breast. $16

Guanacaste coast spaghetti: shrimp, squid, octopus, mussels and clams in a tomato sauce, white wine and fish fumet. Your choice of tomato sauce or creamy white sauce. $22

Squid spaghetti: sauteed with squid, cherry tomatoes, garlic, basil, parsley and white wine. $20

Penne al pomodoro: with cheese, tomato, onion and olive oil. $12

Vegetarian spaghetti: fresh vegetables in a pomodoro sauce. $15

Main Courses

Sea bass in tomato fumet: with cherry tomato, cilantro and white wine, served with white rice and sauteed spinach. $29

Trout and shrimp in a dill sauce: white wine sauce and dill, served with mashed potatoes, spinach sparks and butter vegetables. $34

Red snapper: green sauce made of parsley and capers, served with white quinoa and vegetables sauteed in olive oil. $29

Seared tuna with cajun, papaya salad and sweet chili sauce: Served with mashed malanga. $29

Stuffed chicken breast: fresh cheese, turkey ham, spinach, basil bell pepper sauce, mashed potatoes and sauteed vegetables. $29

Grilled chicken breast: in a passion fruit sauce, with mashed potatoes and vegetables. $20

Tenderloin medallion in green pepper sauce: grilled shrimp, rosemary potatoes and vegetables. $39

Prices include 10% service fee, and 13% sales tax

menu a la carte

Main Courses

Filet mignon: grilled, in a red wine sauce with rosemary potatoes and vegetables. — $31

Tenderloin pork medallion: spicy tamarind sauce, mashed potatoes and vegetables. — $26

Eggplant lasagna: stuffed with mushrooms and vegetables in a tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese, served with our green house salad. — $19

Pumpkim risotto with sage: Arborio rice with vegetables and squash background and parmesan cheese. — $14

Vegetable risotto al pomodoro: Arborio rice served with fresh vegetables in tomatoes sauce. — $14

Potato pie stuffed with soy meat and spinach: with quinoa salad, chickpeas and tangerines in sesame oil dressing. — $12

Kids Menu

Season fruits plate. — $7

Chicken fingers: served with mashed potatoes or fries. — $13

Mini burgers: cheese, lettuce and tomato served with fries. — $12

Cheese and ham melt: served with fries. — $9

Spaghetti: in tomato sauce or butter and parmesan cheese. — $9

Desserts

Homemade desserts: please ask your server for the day's specialties.

Gluten Free Vegetarian

Prices include 10% service fee, and 13% sales tax