Libre de Gluten Vegetariano

menú snacks

- **Plato de frutas de la temporada:** frutas frescas de la temporada. — $9
- **Ensalada de palmito y pejibaye:** mezcladas con mayonesa, chile dulce, cebolla y culantro. — $12
- **Ensalada tico capresse:** rodajas de tomate, queso blanco fresco, tapenade de aceitunas negras, hojas de albahaca con aderezo de pesto. — $9
- **Aguacate relleno:** de palmito, manga verde, hongos frescos, tomate, apio, lechugas mixtas con vinagreta de limón. — $11
- **Ceviche de tilapia:** ceviche fresco de tilapia, maridado en jugo de limón criollo, cebolla, chile dulce y culantro, acompañado de chips. — $12
- **Ceviche de plátano verde:** marinado con jugo de limón criollo, cebolla, chile dulce y culantro, chips de malanga como acompañamiento. — $9
- **Aros de cebolla:** con salsa ranch. — $11
- **Aros de calamar:** sazonados y pankonizados con salsa tártara. — $14
- **Dados de queso:** queso fresco pankonizados en salsa maracuyá. — $10
- **Dedos de pollo:** acompañado de papas fritas y salsa a escoger: BBQ, Mostaza Miel, Ranch. — $14
- **Carne arreglada:** carne arreglada en salsa de tomate con de tortillas fritas, frijoles molidos y pico de gallo. — $12
- **Patacones:** crujiente plátano verde frito, servido con frijoles molidos, guacamole y pico de gallo. — $10
- **Wraps:** envueltos en tortilla de trigo rellenos de frijoles molidos, queso mozzarella y pico de gallo, mixtos de carne y pollo, solo carne o pollo, o vegetales. — $15
- **Puntas de lomito al jalapeño:** salteadas con cebolla y chile jalapeño en fondo de res, acompañadas de arroz blanco y ensalada. — $14
- **Sándwich:** pan de la casa, lomito de res, de pollo o de jamón de pavo, queso blanco, tomate lechuga y aguacate, acompañado de papas fritas. — $15 $14 $12
- **Sándwich vegetariano:** pan de la casa, vegetales parrilla, queso blanco, tomate lechuga y aguacate, acompañado de papas fritas. — $12
- **Hamburguesa de pollo:** pan de la casa, pechuga de pollo a la parrilla, queso blanco, tocino, cebolla caramelizada, lechuga y tomate, acompañada de papas fritas. — $14
- **Hamburguesa de res:** pan de la casa, torta de carne a la parrilla, queso blanco, tocino, cebolla caramelizada, lechuga y tomate, acompañada de papas fritas. — $15
- **Hamburguesa vegetariana:** pan de la casa, torta de arroz y lentejas, zuquini y berenjena a la parrilla, tomate con aderezo de cebolla morada, pepino y yogurt natural, acompañado de papas fritas. — $13
- **Nachos Rio Perdido:** crujientes chips de malanga, sobre una cama de frijoles molidos cubiertos de pico de gallo, guacamole, pollo, chile jalapeño, queso y natilla. — $13
- **Nachos Rio Perdido Res:** crujientes chips de maíz, sobre cama de frijoles molidos cubiertos de pico de gallo, guacamole, carne de res desmechada, chile jalapeño, queso y natilla. — $14
- **Nachos vegetarianos:** crujientes chips de maíz, sobre cama de frijoles molidos cubiertos de pico de gallo, guacamole, zuquini a la plancha, chile jalapeño, extra de queso y natilla. — $12

Gluten Free Vegetarian

snacks menu

- **Seasonal fruit plate:** fresh seasonal fruit. — $9
- **Palm heart and palm nut salad:** mixed with mayonnaise, sweet peppers, onions and cilantro. — $12
- **Capresse tico salad:** sliced tomatoes, fresh white cheese, black olives tapenade, basil leaves and a pesto dressing. — $9
- **Stuffed Avocado:** palm hearts, green mango, fresh mushrooms, tomato, celery and mixed greens with a lemon vinaigrette. — $11
- **Tilapia Ceviche:** fresh tilapia marinated in lemon juice, onion, sweet pepper and cilantro. Served with chips. — $12
- **Green plantain Ceviche:** marinated in Mexican lemon juice, with onion, sweet pepper and cilantro. Served with side malanga chips. — $9
- **Onion rings:** with ranch dressing. — $11
- **Squid Rings:** breaded and with tartar sauce. — $14
- **Fried Cheese-Cubes:** fresh fried cheese cubes in a passion fruit sauce. — $10
- **Chicken fingers:** a side of fries and your favorite sauce: BBQ, Honey Mustard, Ranch. — $14
- **Traditionally Seasoned meat:** with tomato sauce, fried tortillas, refried beans and pico de gallo. — $12
- **Crispy fried plantains:** served with refried beans, guacamole and pico de gallo. — $10
- **Wraps:** wrapped in wheat tortilla, stuffed with refried beans, mozzarella cheese, pico de gallo and your choice of chicken, beef, mixed chicken and beef, or vegetables. — $15
- **Jalapeño Steak tips:** spicy beef chunks with onion and jalapeño; served with white rice and salad. — $14
- **Sandwich:** homemade bread, tenderloin beef, chicken or turkey-ham, cheese, tomato, lettuce and avocado served with French fries. — $15 $14 $12
- **Vegetarian sandwich:** homemade bread, grilled vegetables, cheese, tomato, lettuce and avocado, served with French fries. — $12
- **Chicken Burger:** homemade bread, grilled chicken breast, cheese, bacon, caramelized onions, lettuce and tomato, served with fries. — $14
- **Beef Burger:** homemade bread, grilled beef patty, cheese, bacon, caramelized onions , lettuce and tomato, served with fries. — $15
- **Veggie Burger:** homemade bread, rice and lentils patty, zucchini and grilled eggplant, tomato, red onion dressing , cucumber and yogurt served with French fries. — $13
- **Rio Perdido Nachos:** Crispy malanga chips over a bed of mashed-beans; covered with pico de gallo, guacamole, chicken, jalapeño, cheese and sour cream. — $13
- **Rio Perdido Beef Nachos:** Crispy corn chips over a bed of mashed-beans; covered with pico de gallo, guacamole, shredded beef, jalapeño, cheese and sour cream. — $14
- **Vegetarian Nachos:** Crispy corn chips , over a bed of mashed beans, covered with pico de gallo , guacamole , grilled zucchini , jalapeño peppers , extra cheese and sour cream. — $12

Todos los precios incluyen, el 10% de servicio y el 13% de taza Prices include a basic, 10% service fee, and 13% sales tax