



- ALMUERZO -
LUNCH

CASADO COSTARRICENSE \$16,50

Arroz, frijoles, picadillo del día, ensalada verde y plátano maduro, servido sobre hoja de plátano.
Proteína a elegir: Carne, pollo, pescado, queso fresco o vegano.

*Rice, beans, "picadillo", mixed greens, sweet plantains, served on a plantain leaf.
Protein of choice: meat, chicken, fish, fresh farm cheese or vegan option.*

PESCA DEL DÍA \$19,50

Arroz cremoso de aguacate, carpaccio de zanahoria y culantro, fruta de pan frita.
With creamy avocado rice, carrot and cilantro carpaccio, fried jackfruit.

PULLED PORK SANDWICH \$13

Cerdo mechado con salsa barbacoa casera, romesco, ensalada de repollo y estragón, pepinillos de la casa.
Servido con papas fritas o ensalada.,

*Pulled pork with homemade barbecue and romesco sauce, cabbage and tarragon salad, house pickles.
Served with fries and salad.*

CHICKEN SANDWICH \$13

Pechuga de pollo empanizada servida en pan ciabatta con mantequilla de estragón, cebolla escabechada, mayonesa de culantro, tomate, salsa Romesco y arúgula.

Breaded chicken breast served in ciabatta bread, tarragon butter, cilantro mayo, tomato, pickled onions, Romesco sauce and fresh arugula.

ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA \$14

Lechugas variadas, piel de trucha crocante, pepino, aguacate, cebolla escabechada, zanahorias, vinagreta de naranja y aceite de coco.

Mixed greens, crispy trout skin, cucumber, avocado, pickled onions, carrots, orange and coconut oil vinaigrette.

CEVICHE DE CORVINA \$16

Servido con aguacate y patacones.

Served with avocado and fried plantains.

PASTA DEL JARDÍN \$17

Pasta fresca, hongos salvajes, tomate confitado, vegetales salteados, queso Bagaces, hierbas de la huerta.

Fresh pasta, wil mushrooms, candied tomatoes, sauteed veggies, Bagaces style cheese, garden herbs.

23% de impuestos y servicio incluido.
23% tax and service charge included.

ENSALADA DE CROQUETAS DE GARBANZO \$12

Lechugas varias, queso de cabra, cebolla, tomate cherry, aguacate, remolacha asada, pepino y semillas de girasol con curry, vinagreta de jengibre.

Mixed greens, local goat cheese, cherry tomatoes, avocado, roasted beets, cucumber, curry sunflower seeds, ginger vinaigrette.

HAMBURGUESA BELMAR \$14,50

Pepinillos de la casa, queso cheddar y mozzarella, tomate, cebolla, mayonesa y mostaza. Servida con papas fritas o ensalada. Opción vegetariana disponible.

Cheddar and mozzarella cheese, tomato, onions, house pickles, mayo and mustard. Served with fries or salad. Vegetarian option available.

VACÍO A LA PARRILLA \$18

Vacío a la parrilla servido con bastones de papa y camote con parmesano, ensalada de aguacate y tomates cherry.

Grilled flank steak served with fries and sweet potato parmesan fries, and an avocado and cherry tomato salad.

PEDRITO SANDWICH \$17

Puntas de carne cocidas en chipotle, mozzarella crujiente con escabeche de cebolla, aguacate, mayonesa de hierbas y lechuga. Servido en pan ciabatta. Opción vegetariana disponible.

Chipotle beef fajitas wrapped in crunchy Mozzarella with pickled onions, avocado, herb mayo and lettuce. Served on Ciabatta bread. Vegetarian option available.

- POSTRES - DESSERT

POT DE CREME \$8

Pot de creme de chocolate y café con galletitas de mantequilla y lavanda.

Chocolate and coffee Pot de Creme with lavender butter cookies.

BROWNIE \$8

Brownie caliente con helados caseros.

Warm Brownie with homemade Ice Cream.

23% de impuestos y servicio incluido.
23% tax and service charge included.