



# LUNCH MENU

## **CEVICHE DE CORVINA \$16**

Served with cucumber, onion, cilantro, lemon, orange juice, avocado and patacones.

## **CHICKPEA CROQUETTES SALAD \$12**

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

## **SMOKED TROUT SALAD \$14**

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

## **CATCH OF THE DAY \$19,50**

Creamy avocado rice with cilantro pesto, carrot and mango carpaccio, fried jackfruit.

## **COSTA RICAN "CASADO" \$16,50**

Rice, beans, "picadillo", mixed greens and sweet plantain. Protein of choice: Meat, chicken, fish, pork chop, fresh farm cheese or vegan option.

## **GARDEN PASTA \$17**

Fresh pasta, wild mushrooms, candied tomatoes, sautéed vegetables, Bagaces style cheese, basil.

## **VACÍO A LA PARRILLA \$14**

Served with fries and sweet potato parmesan fries, and an avocado, onion and cherry tomatoe salad.

## **BELMAR BURGER \$13**

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

## **PEDRITO SANDWICH \$16**

Chipotle and garlic beef fajitas in ranchera sauce wrapped in crunchy mozzarella with pickled onions, avocado, herb mayo and lettuce. Served on ciabatta bread with fries or salad. Vegetarian option available.

## **PULLED PORK SANDWICH \$13**

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

## **DESSERTS \$9**

Chocolate and Coffee Pot de Creme with lavender cookies.

Warm Brownie with homemade Ice Cream .



# MENU ALMUERZO

## **CEVICHE DE CORVINA \$16**

Servido con pepino, cebolla, culantro, limón, jugo de naranja, aguacate y patacones

## **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.

## **ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA \$14**

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

## **PESCA DEL DÍA \$19,50**

Arroz cremoso de aguacate con pesto de culantro, carpaccio de zanahoria y mango, fruta de pan frita.

## **CASADO COSTARRICENSE \$16,50**

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

### **PASTA DEL JARDÍN \$17**

Pasta fresca, hongos salvajes, tomate confitado, vegetales salteados, queso Bagaces, albahaca.

### **VACÍO A LA PARRILLA \$14**

Servido con bastones de papa y camote con parmesano, ensalada de aguacate, cebolla y tomates cherry

### **BELMAR BURGER \$13**

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

### **PEDRITO SANDWICH \$16**

Puntas de carne en salsa ranchera con chipotle y ajo, mozzarella crujiente con escabeche de cebolla, aguacate, mayonesa de hierbas y lechuga. Servido en pan ciabatta con papas fritas o ensalada. Opción vegetariana disponible.

### **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.

### **POSTRES \$9**

Pot de Creme de Chocolate y café con galletitas de lavanda. .

Brownie caliente con helados caseros