

LA HACIENDA RESTAURANT

MENÚ CENA DINNER MENU

ENTRADAS - STARTERS

ENSALADAS - SALAD

ENSALADA DE NUESTRA HUERTA \$8.00
SALAD FROM OUR GARDEN

Mix de hojas verdes, cebolla roja, rábano, remolacha, zanahoria, pepino, tomate, aderezo maracuyá.

Mix of green leaves, red onion, radish, beet, carrot, cucumber, tomato, passion fruit dressing.

ENSALADA TROPICAL \$8.00
TROPICAL SALAD

Lechuga, arúgula, quínoa, chíá, piña, tomate cherry, aguacate, pepino, aderezada con reducción balsámica y almíbar de carambola y maracuyá.

Lettuce, arugula, quinoa, chia, pineapple, cherry tomato, avocado, cucumber, seasoned with balsamic reduction and carambola and passion fruit syrup.

SOPAS - SOUPS

CREMA DE TOMATE \$8.00
TOMATO CREAM

Hecha en casa con ingredientes 100% naturales, tomate, cebolla, zanahoria, aceite oliva, pan.

Homemade with 100% natural ingredients, tomato, onion, carrot, olive oil, bread.

GALLO DE CHORIZO \$8.00
"GALLO" DE CHORIZO

Un clásico tico, servido con salsa pico de gallo sobre tortillas de maíz.

A classic tico, served with "pico de gallo" sauce on soft corn tortillas.

OLLA DE CARNE \$12.00

OLLA DE CARNE "Traditonal Beef Soup"

Tradicional sopa costarricense, hecha a base de trozos de carne de res & verduras, acompañado de arroz blanco.

Traditional Costa Rican Soup, made with pieces of beef & vegetables, with white rice.

CEVICHE - CEVICHE

CEVICHE TROPICAL DE PESCADO \$10.00
TROPICAL FISH CEVICHE

Maracuyá, chile dulce, cebolla, cilantro, aguacate, patacones.

Passion fruit, sweet pepper, onion, coriander, avocado, fried plantain.

CEVICHE PICANTE DE CAMARÓN \$12.00
ESTILO CARIBEÑO

SHRIMP SPICY CEVICHE CARIBBEAN STYLE

Jugo limón, salsa picante, chile, cebolla, cilantro, leche de coco, patacones.

Lemon juice, hot sauce, pepper, onion, coriander, coconut milk, fried plantains.

BROCHETAS - SKEWERS

BROCHETAS VEGETALES \$10.00
VEGETABLE SKEWERS

Zucchini, berenjena, cebolla, chile dulce, tomate, acompañada de ensalada verde con aderezo de maracuyá.

Zucchini, eggplant, onion, sweet chili, tomato, with green salad and passion fruit dressing.

CARNES Y PESCADOS - MEAT AND FISH

RIBEYE - RIBEYE \$25.50

Salsa hongos, Kale, tomate Cherry, cebolla, frijoles cubaces con tocino.

Mushroom sauce, Kale, Cherry tomato, onion, "Cubaces" beans with bacon.

CHURRASCO GRILLED \$24.00
CHURRASCO BARBECUE

Lomo en Salsa de pimienta negra, yuca frita, vegetales a la parrilla.

Beef Sirloin with black pepper sauce, fried yucca, grilled vegetables.

COSTILLA DE CERDO BBQ \$22.00
BBQ PORK RIBS

Salsa barbacoa, papas fritas, elote asado.

BBQ sauce, French fries, grilled corn.

FAJITAS (Res, Pollo, Cerdo, Vegetarianas) \$12.00

FAJITAS (Beef, Chicken, Pork, Vegetarian)

Carne a su elección o mixta, chile dulce, cebolla, cilantro, tortillas de maíz, salsa aguacate, jalapeño, frijoles molidos, queso parmesano / Meat of your choice or mixed, sweet

pepper, onion, cilantro, corn tortillas, avocado sauce, jalapeño, refried beans, parmesan cheese.

FILETE DE PESCADO AL AJILLO \$18.50
FISH FILLET WITH GARLIC

Ajo, tomate, zucchini, gajos de limón, aguacate y arúgula

Garlic, tomato, zucchini, lemon wedges, avocado and arugula.

PESCADO ENTERO \$18.00
WHOLE FISH

Tilapia entera frita acompañada de ensalada criolla de repollo y patacones / Whole fried tilapia with creole cabbage salad and fried plantains.

CARNES Y PESCADOS - MEAT AND FISH

HAMBURGUESA GUANACASTE \$16.99
GUANACASTE BURGER

Torta de ¼ de libra de res, queso fresco, cebolla caramelizada, jamón, tocineta, hongos, lechuga, tomate, papas fritas.
¼ pound beef burger, fresh cheese, caramelized onion, ham, bacon, mushrooms, lettuce, tomato, French Fries.

HAMBURGUESA CHORRERAS \$14.00
"CHORRERAS" BURGER

Opcional pollo o torta de ¼ de libra de res, mozzarella, salsa casera tomate, aguacate, tocineta, salsa Sri Racha, envuelta en hojas de lechuga, zucchini, tomate a la parrilla.
Optional chicken or ¼ pound beef burger, mozzarella, homemade tomato sauce, avocado, bacon, Sri Racha sauce, wrapped in lettuce leaves, zucchini, grilled tomato.

POLLO A LA PARRILLA \$14.00
GRILLED CHICKEN

Filete de pechuga, arroz de coliflor con palmito, brócoli al vapor.
Breast fillet, cauliflower rice with hearts of palm, steamed broccoli.

POLLO MOZZARELLA \$14.00
CHICKEN MOZZARELLA

Filete de pechuga, tomate, mozzarella, puré de papa y vegetales.
Chicken breast, tomato, mozzarella, mashed potatoes, and vegetables.

CARNES ESPECIALIDADES - MEAT SPECIALTIES

(SUJETO A DISPONIBILIDAD - LIMITED AVAILABILITY)

CHUCK ROLL 35 oz. \$32.99

Corte rectangular con hueso con grasa intramuscular que le aporta sabor y jugosidad / Rectangular cut with bone with intramuscular fat that gives it flavor and juiciness.

COWBOY 12 oz. \$21.99

Tierno corte obtenido de la parte superior de las costillas con grasa intramuscular brindándole gran sabor y jugosidad / Tender cut obtained from the upper part of the ribs with intramuscular fat, giving it great flavor and juiciness.

TOMAHAWK 45 oz. \$61.99

Tierno corte con hueso obtenido de la parte superior de las costillas / Tender bone-in cut obtained from the top of the ribs.

NEW YORK 14 oz. \$25.99

Corte obtenido del lomo medio con grasa en uno de sus bordes, aportando sabor y jugosidad. / Cut obtained from the medium loin with fat on one of its edges, providing flavor and juiciness.

Con 2 acompañamientos a escoger entre: Vegetales a la parrilla, ensalada, papas fritas, gajos de papa al horno, puré de papa, con una salsa de su elección entre chimichurri tipo argentino, salsa de hongos y salsa 3 pimentas / **With 2 side dishes to choose between:** Grilled vegetables, salad, French fries, baked potato wedges, mashed potatoes, with a sauce of your choice between Argentinian chimichurri, mushroom sauce and 3 pepper sauce.

PASTA - PASTA

PASTA DE LA CASA \$12.99
HOUSE PASTA

Pasta Penne con pollo o res, en salsa roja o blanca, cebolla, tomate cherry, ajo, pan con mantequilla y ajo.
Penne pasta with chicken or beef, in red or white sauce, onion, cherry tomato, garlic, bread with butter and garlic.

PENNE CON CAMARONES \$16.99
PENNE WITH SHRIMP

Hongos, tomate, albahaca, mantequilla, pan con ajo y mantequilla.
Mushrooms, tomato, basil, butter, garlic bread and butter.

ÓRDENES ADICIONALES - ADDITIONAL ORDERS

Guarniciones - Side dishes \$2.50

Salsas o aderezos - Sauces, dressings \$1.50

POSTRES - DESSERTS

Nieve (Fresa, Mora o Maracuyá) \$4.00

Snow Ice Cream (Strawberry, Blackberry or Passion Fruit)

Crème Brulée \$5.00

Crème Brulée

Cheese Cake \$6.00

Cheese Cake

Flan de vainilla \$5.00

Vanilla Flan

Panacota de coco \$5.00

Coconut Panna Cotta

Brownie con helado vainilla \$6.00

Brownie with Vanilla ice cream

K E T O - V E G A N O

K E T O - V E G A N M E N U

Zucchini y Hongos **\$12.00**

Zucchini and Mushrooms

Espagueti de zucchini, hongos, tomate Cherry, salsa casera de tomate, albahaca, aceite de oliva.
Zucchini spaghetti, mushrooms, Cherry tomato, homemade tomato sauce, basil, olive oil.

Arroz de coliflor

Cauliflower Rice

Coliflor, cebolla, chile dulce, vainicas, cilantro, aguacate y ensalada.
Cauliflower, onion, sweet pepper, green beans, cilantro, avocado and salad.

Con Pollo - *With Chicken* **\$10.00**

Con Camarón - *With Shrimp* **\$15.00**

Con Carne - *With Beef* **\$12.00**

Vegetariano - *With Vegetarian* **\$8.00**

Penne con albóndigas de Guisantes **\$20.00**

Penne with pea protein dumplings.

Salsa de tomate, cebolla, hongos, albahaca, ajo, pan con aceite oliva, albóndigas de proteína de guisantes.
Tomato sauce, onion, mushrooms, basil, garlic, bread with olive oil, pea protein dumplings.

Hamburguesa vegana **\$20.00**

Vegan Burger

Torta de proteína de guisantes, hongos, aguacate, salsa casera de tomate, lechuga, tomate, cebolla, papas fritas.
Pea protein burger, mushrooms, avocado, homemade tomato sauce, lettuce, tomato, onion, French Fries.

Filete de pescado ajillo **\$18.50**

Garlic Fish fillet

Ajo, tomate, zucchini, gajos de limón, aguacate y arúgula.
Garlic, tomato, zucchini, lemon wedges, avocado and arugula.

Hamburguesa Chorreras **\$14.00**

"Chorreras" Burger

Opcional pollo o torta de ¼ de libra de res, mozzarella, salsa casera de tomate, aguacate, tocineta, salsa Sri Racha, envuelta en hojas de lechuga, zucchini, tomate a la parrilla.
Optional chicken or ¼ pound beef burger, mozzarella, homemade tomato sauce, avocado, bacon, Sri Racha sauce, wrapped in lettuce leaves, zucchini, grilled tomato.

Pollo a la parrilla **\$14.00**

Grilled Chicken

Filete de pechuga, arroz de coliflor con palmito, brócoli al vapor.
Chicken Breast, cauliflower rice with hearts of palm, steamed broccoli.

Pizza Vegana **\$22.00**

Vegan Pizza

Arúgula, aguacate, hongos, cebolla, chile, queso vegano tipo mozzarella, parmesano.
Arugula, avocado, mushrooms, onion, chili, vegan mozzarella cheese, parmesan.

MENÚ PIZZAS

PIZZA MENU

Pizza tomate & queso \$12.00

Tomato and cheese Pizza

Pasta delgada, queso, salsa & rodajas de tomate.

Thin pasta, cheese, sauce & tomato slices

Pizza jamón \$12.00

Ham Pizza

Pasta delgada, queso, salsa & jamón.

Thin pasta, cheese, sauce & ham.

Pizza jamón y hongos \$12.00

Ham and mushrooms Pizza

Pasta delgada, queso, salsa, jamón & hongos.

Thin pasta, cheese, sauce, ham & Mushrooms.

Pizza pepperoni \$12.00

Pepperoni Pizza

Pasta delgada, queso, salsa & pepperoni.

Thin pasta, cheese, sauce & pepperoni.

Pizza pepperoni & hongos \$12.00

Pepperoni & Mushrooms Pizza

Pasta delgada, queso, salsa, pepperoni & hongos.

Thin pasta, cheese, sauce, pepperoni & mushrooms.

Pizza Hawaiana \$12.00

Hawaiian Pizza

Pasta delgada, queso, salsa, jamón & piña.

Thin pasta, cheese, sauce, ham & pineapple.

Pizza vegetariana \$12.00

Vegetarian Pizza

Pasta delgada, queso, salsa, cebolla, tomate,

aguacate, hongos & chile dulce

Thin pasta, cheese, sauce, onion, tomato, avocado, mushrooms & sweet pepper.

Pizza queso \$12.00

Cheese Pizza

Pasta delgada, queso & salsa.

Thin pasta, cheese & sauce.

Pizza Suprema \$14.00

Supreme Pizza

Pasta delgada, queso, salsa, jamón, pepperoni, salame, cebolla, chile dulce & hongos.

Thin pasta, cheese, sauce, ham, pepperoni, salami, onion, sweet pepper & mushrooms.

*** Pizza de pasta delgada hecha en casa, a base de harinas libre de gluten.**

** Thin homemade pizza dough, based on gluten-free flour.*

LA HACIENDA RESTAURANT

MENÚ DE BEBIDAS BEVERAGE MENU

NATURALES & GASEOSAS - NATURAL & SODAS

NATURALES - NATURAL DRINKS

Batido de frutas en agua <i>Fruit smoothie in water</i>	\$3.00
Batido de fresa en agua <i>Strawberry shake in water</i>	\$3.50
Batido de frutas en leche <i>Fruit and milk smoothie</i>	\$3.50
Batido de fresa en leche <i>Strawberry Milkshake</i>	\$4.00
Té frío de la Casa <i>House cold Tea</i>	\$3.00
Jugo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	\$3.00
Kombucha <i>Kombucha</i>	\$7.00

GASEOSAS & AGUA - SODAS & WATER

Sodas 12 Oz. \$3.00 / 600 ml. \$3.50 <i>(7 UP / Evervess Soda / Coca Cola (regular, light or zero) / Evervess Ginger Ale / Evervess Toronja / Fanta Naranja)</i>	
Botella de agua 600ml. <i>600 ml water bottle</i>	\$3.00
Botella de agua 1.75ml. <i>Water bottle 1.75 ml</i>	\$6.00
Agua San Pellegrino 750ml. <i>San Pellegrino Water 750 ml.</i>	\$8.00
Evervess Tónica 600ml. <i>Evervess Tonic 600 ml.</i>	\$3.00

CERVEZAS - BEERS

Cerveza local - Local beer	
Imperial (Regular-Light-Silver) Pilsen \$4.00	\$4.00
Cerveza Premium - Premium Beer	
Bavaria (Gold-Light-Regular) Corona	\$7.00 \$7.00

Libres de gluten - Gluten free Beers Daura or Estrella	\$7.00
Cerveza artesanal - Craft Beer Guanaca (Honey - Rep Ipa) Numu (Liberiana Kolsh - Sabanera Saison - Chorotega IPA) Ambar (Light - Premium Pilsener -Trigueña) Fragona	\$7.00

COCTELES - COCKTAILS

CLÁSICOS - CLASSICS COCKTAILS

Piña Colada Ron Centenario Blanco, piña natural, crema de coco & leche evaporada. <i>White Centenario Rum, natural pineapple, coconut cream & evaporated milk.</i>	\$8.00
Mojito Ron Centenario Blanco, hierba huena, jarabe de azúcar & soda. <i>White Centenario Rum, mint, sugar syrup & soda.</i>	\$8.00
Daiquirí Ron Centenario Blanco, Fresa o limón, ron, azúcar. <i>White Centenario Rum, Strawberry or lemon, rum, sugar.</i>	\$8.00
Margarita Tequila Sierra, Triple Sec & jugo de limón. <i>Sierra Tequila, Triple Sec & lemon juice.</i>	\$7.00

Old Fashioned Whisky Jack Daniels, soda & bitters. <i>Whiskey Jack Daniels, soda & bitters.</i>	\$10.00
--	----------------

Whisky Sour Red Label, Jugo de limón & jarabe de azúcar. <i>Red Label, Lemon Juice & Sugar Syrup.</i>	\$8.00
--	---------------

CON RON - COCKTAILS WITH RUM

Mojito Caribeño - Caribbean Mojito Ron Centenario Blanco, Blue Curaçao, limón, hierba buena, azúcar y soda. <i>White Centenario Rum, Blue Curaçao, lemon, mint, sugar and soda.</i>	\$9.00
--	---------------

COCTELES - COCKTAILS

Mojito de Fresa & Albahaca \$10.00

Strawberry & Basil Mojito

Ron Centenario blanco 4 años, almíbar fresa, limón en trocitos, tónica toronja rosada, hojas albahaca & fresa en rebanadas.

Centenario white 4 year old rum, strawberry syrup, lemon in pieces, pink grapefruit tonic, basil leaves & strawberry in slices.

Mojito de Maracuyá \$10.00

Passion Fruit Mojito

Ron Centenario blanco (4 años), almíbar de maracuyá, mandarina en trocitos, Agua tónica de menta y hierba buena.

4-year-old white Centenary Rum, passion fruit syrup, diced tangerine, mint tonic water and mint.

Rincón Tres Añejos - Corner Three Aged \$10.00

Ron Centenario (4,5,7 años), sirope de maracuyá y puré de piña.

Centenario Rum (4,5,7 years), passion fruit syrup and pineapple puree.

CON TEQUILA - WITH TEQUILA

Margarita Mango-Jalapeño \$8.00

Mango-Jalapeno Margarita

Tequila Sierra infusionado con jalapeño, almíbar de piña, jugo de limón, Triple Sec & pulpa de mango deshidratado.

Sierra Tequila infused with jalapeño, pineapple syrup, lime juice, Triple Sec & dehydrated mango pulp.

Margarita Hacienda \$10.00

Tequila Sierra, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de azúcar, Sal del Himalaya & romero.

Sierra Tequila, orange liqueur, lemon juice, sugar syrup, Himalayan salt & rosemary.

Paloma - Pigeon \$10.00

Tequila Sierra, Soda Toronja Rosada, limón y Sal del Himalaya.

Sierra Tequila, Pink Grapefruit Soda, lemon and Himalayan Salt.

CON GUARO - WITH GUARO

Guaro Sour \$6.00

Guaro Cacique, jugo de limón, azúcar & granadina.

Guaro Cacique, lemon juice, sugar & grenadine.

Guaro Punch \$6.00

Guaro Cacique & mixto de frutas.

Guaro Cacique & mixed fruit.

Guaipiriña \$6.00

Guaro Cacique, rodajas de limón & azúcar.

Guaro Cacique, lemon slices & sugar.

Guachili Guaro \$5.00

Guaro Cacique, jugo de tomate, jugo de limón y chile Jalapeño de la huerta.

Guaro Cacique, tomato juice, lemon juice and Jalapeño Pepper from the garden.

CON GINEBRA - WITH GENEVA

Cuco Tonic \$10.00

Cuckoo Tonic

Burnett, Tónica de la Casa, pepino & romero.

Burnett, House Tonic, cucumber & rosemary.

Puro Cítrico \$10.00

Pure Citrus

Burnett, pimienta rosa, Tónica Cítrica, mandarina, naranja, limón y hierba buena.

Burnett, pink pepper, Citrus Tonic, tangerine, orange, lemon and mint.

Clasiquito \$8.00

Classic

Burnett, Tónica Indian, enebro, cáscara de naranja & romero.

Burnett, Indian Tonic, juniper, orange peel & rosemary.

CON APEROL - WITH APEROL

Aperol Spritz \$11.00

Aperol, Cava, soda & naranja en rodajas.

Aperol, Cava, soda & sliced orange.

Aperol Guachipelín \$12.00

Aperol, Burnett, enebro, Tónica Indian, rodaja de naranja y romero.

Aperol, Burnett, juniper, Indian Tonic, slice of orange and rosemary.

CON VODKA - WITH VODKA

Expresso Martini \$10.00

Adsolut Vodka, Licor de Café Kalua, expreso de café y sirope de vainilla.

Adsolut Vodka, Kalua Coffee Liqueur, espresso coffee and vanilla syrup.

Tangerine Moscow Mule \$9.00

Vodka Absolut Mandarin, hierba buena, jugo & cáscara de mandarina.

Absolut Mandarin Vodka, mint, juice & mandarin peel.

Mula Clásica - Classic Mule \$8.00

Vodka Nicolai, Tónica Ginger Beer & hierba buena.

Nicolai Vodka, Ginger Beer Tonic & mint.

Mula Tropical - Tropical Mule \$8.00

Vodka Nicolai, Tónica Ginger Beer, maracuyá, limón & hierba buena.

Nicolai Vodka, Ginger Beer Tonic, passion fruit, lemon & mint.

LA HACIENDA RESTAURANT

CARTA DE VINOS WINE LIST

ESPUMANTE - SPARKLING

- CAVA MAS FI BRUT, ESPAÑA** **\$30.00**
Aromas cítricos y de fruta fresca. Fresco, muy afrutado, agradable, bien equilibrado y con fina y buena estructura de burbuja.
Soft aging aroma with sign of flower, ripe fruit and citric. Fresh, balanced and a fine bubbling structure .
- CAVA MAS FI ROSÉ, ESPAÑA** **\$30.00**
Burbuja fina. Suave con fresco aroma a frutas silvestres, sobre todo fresa. Equilibrado con buena estructura.
Fine persistent bubble. A fresh and clean aroma with signs of ripe fruit with particular emphasis in white fruit.

VINOS BLANCOS - WHITE WINES

VINOS DE LA CASA - HOUSE WINES

- COPA - Glass** **\$6.00**
BOTELLA - Bottle **\$22.00**
RAYÚN SAUVIGNON BLANC
RAYÚN SAUVIGNON CHARDONAY

VINOS SELECTOS POR BOTELLA SELECTED WINES BY BOTTLE

- PINOT GRIGIO - CALLIA, ARGENTINA** **\$32.00**
Color dorado pálido, abundante aroma de frutas con toques de eucalipto, en boca buen balance y final largo.
Pale gold color, fruit flavors with hints of eucalyptus, good balance and long finish in the palate.
- SAUVIGNON BLANC - ALTANZA, ESPAÑA** **\$40.00**
En nariz muy expresivo con notas a flores blancas, en boca muy persistente fresco y muy refrescante.
Expressive white flowers in nose, persistent and very refreshing in the palate.
- CHARDONAY - VIÑA INDOMITA GRAN RESERVA, ARGENTINA** **\$48.00**
Equilibrio entre frutas y madera. Fresco, aromático y roble suave. Acidez fresca.
Balance between fruit and wood. Fresh, aromatic and soft oak. Fresh acidity.

VINOS TINTOS - RED WINES

VINOS DE LA CASA - HOUSE WINES

COPA - Glass	\$6.00
BOTELLA - Bottle	\$22.00
RAYÚN MERLOT	
RAYÚN CABERNET SAUVIGNON	

VINOS SELECTOS POR BOTELLA

SELECTED WINES BY BOTTLE

MALBEC - TOMERO, ARGENTINA	\$42.00
Intenso color violeta, aromas a canela y chocolate. Entrada dulce en boca con muy buena estructura y de largo final. <i>Intense violet red color, aromas of cinnamon and chocolate. In the palate sweet entrance and long finish.</i>	
CABERNET SAUVIGNON (ORGANIC) - ODEFJELL ARMADOR, CHILE	\$40.00
Bayas rojas con notas de especias exóticas y cedro. Taninos sólidos y aterciopelados, con final balanceado y sedoso. <i>Abundant red berry with hints of exotic spice and cedar. Tannins are solid and velvety, with a silky and balanced finish.</i>	
PINOT NOIR - BODEGA FIN DEL MUNDO, ARGENTINA	\$50.00
Color rojo ruby brillante, aroma frutado, con notas a guindas, cereza y dulce de leche y reminiscencias a vainilla y coco. <i>Bright ruby red fruty aroma, with notes of cherries and caramel and reminiscent of vanilla and coconut.</i>	
CARMENERE (ORGANIC) - ODEFJELL ARMADOR, CHILE	\$40.00
De color púrpura brillante, con clavos de olor, árboles nativos, tabaco y notas especiadas. Taninos firmes, elegantes y frescos. <i>Bright purple color, with cloves, natives trees, tobacco and spicy notes. Firm tannins, elegant and fresh.</i>	
CALICANTO BLEND - VIÑA EL PRINCIPAL, CHILE	\$60.00
Un vino con una gran expresión de frutas rojas. Fresco y equilibrado, de cuerpo medio y taninos muy redondos. <i>Great expression of red fruit. Fresh and balanced, medium-bodied and round tannins.</i>	