

# LA HACIENDA RESTAURANT

## MENÚ ALMUERZO LUNCH MENU

### ENTRADAS - STARTERS

**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.*

**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.*

**CEVICHE PESCADO / FISH CEVICHE** \$9.00

**PESCADO - CAMARÓN / FISH-SHRIMP** \$10.00

**CAMARÓN / SHRIMP** \$11.00

**Tradicional Ceviche Tico, acompañado de patacones.**

*Traditional costarican ceviche, with fried plantains.*

**OLLA DE CARNE** \$12.00

*OLLA DE CARNE "Tradicional Meat 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, accompanied by white rice.*

**GALLO DE CHORIZO** \$8.00

*"GALLO" DE CHORIZO*

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

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

### CARNES Y PESCADOS - MEAT AND FISH

**CHURRASCO** \$24.00  
*BARBECUE*

**Lomo de res servido con Chimichurri, papas fritas y vegetales.**

*Beef Sirloin served with Chimichurri, French Fries and vegetables.*

**POLLO MOZZARELLA** \$14.00  
*CHICKEN MOZZARELLA*

**Filete de pechuga, tomate, mozzarella, puré de papa y vegetales.**

*Chicken breast, tomato, mozzarella, mashed potatoes, and vegetables.*

**HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY** \$14.99  
*CRISPY CHICKEN BURGER*

**Pechuga empanizada, mozzarella, jamón, aguacate, aderezo Chipotle, lechuga, tomate, papas fritas. (Opción de pan sin gluten).**

*Breaded chicken breast, mozzarella, ham, avocado, Chipotle dressing, lettuce, tomato, French Fries. (Gluten-free bread option).*

**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** \$18.50  
*FISH FILLET*

**Pescado en salsa mantequilla limón, puré de papa y vegetales.**

*Fish in lemon butter sauce, mashed potatoes, and vegetables.*

**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.*

## A LO TICO - TICO SYTLE

**TRADICIONAL CASADO** \$12.00  
*TRADITIONAL "CASADO"*

**Opciones a elegir: pollo, pescado, cerdo, fajitas de res o vegetariano / Arroz, frijoles, picadillo papaya, plátano maduro, ensalada, queso frito.**

*Options to choose: chicken, fish, pork, beef fajitas, or vegetarian / Rice, beans, papaya hash, ripe plantain, salad, fried cheese.*

**ARROZ CON POLLO** \$10.00  
*CHICKEN RICE*

**Pollo, cebolla, chile dulce, vainicas, zanahoria, cilantro, papas fritas y ensalada.**

*Chicken, onion, sweet pepper, green beans, carrot, cilantro, French Fries and salad.*

**ARROZ CON CAMARONES** \$14.00  
*RICE WITH SHRIMP*

**Cebolla, chile dulce, vainicas, zanahoria, cilantro, acompañado de papas fritas y ensalada.**

*Onion, sweet pepper, green beans, carrot, cilantro, with French Fries and salad.*

**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.*

**ÓRDENES ADICIONALES**  
*ADDITIONAL ORDERS*

**Guarniciones** \$2.50  
*Side dishes*

**Salsas o aderezos** \$1.50  
*Sauces, dressings.*

## POSTRES - DESSERTS

**Flan de vainilla** \$5.00  
*Vanilla flan*

**Arroz con leche** \$5.00  
*Rice Pudding.*

**Queque de zanahoria** \$4.00  
*Carrot Cake*

**Copa de 2 bolitas de helado** \$5.00  
*Chocolate, Fresa o Vainilla.*  
*2 Scoops of ice cream - Chocolate, Strawberry or Vanilla.*

**Cheese Cake de fresa** \$6.00  
*Strawberry Cheese Cake*

# KETO - VEGANO

## KETO - VEGAN MENU

### Zucchini y Hongos \$12.00

*Zucchini and Mushrooms*

Espaguetti 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 \$20.00

**Guisantes**

*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, sweet pepper, 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

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

#### GASEOSAS & AGUA - SODAS & WATER

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

### CERVEZAS - BEERS

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

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

### COCTELES - COCKTAILS

#### CLÁSICOS - CLASSICS COCKTAILS

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

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

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

#### CON RON - COCKTAILS WITH RUM

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

## 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

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

*Adsolot Vodka, Kalua Coffee Liqueur, espresso coffee and vanilla syrup.*

### Tangerine Moscow Mule \$9.00

Vodka Absolut Mandarín, 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

### ESPUMANENTES - 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

<b>COPA - Glass</b>	<b>\$6.00</b>
<b>BOTELLA - Bottle</b>	<b>\$22.00</b>
<b>RAYÚN MERLOT</b>	
<b>RAYÚN CABERNET SAUVIGNON</b>	

### VINOS SELECTOS POR BOTELLA

*SELECTED WINES BY BOTTLE*

<b>MALBEC - TOMERO, ARGENTINA</b>	<b>\$42.00</b>
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>	
<b>CABERNET SAUVIGNON (ORGANIC) - ODEFJELL ARMADOR, CHILE</b>	<b>\$40.00</b>
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>	
<b>PINOT NOIR - BODEGA FIN DEL MUNDO, ARGENTINA</b>	<b>\$50.00</b>
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>	
<b>CARMENERE (ORGANIC) - ODEFJELL ARMADOR, CHILE</b>	<b>\$40.00</b>
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>	
<b>CALICANTO BLEND - VIÑA EL PRINCIPAL, CHILE</b>	<b>\$60.00</b>
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>	