

CANOPY BAR

MENÚ

CANOPY BAR MENU

"Patalupa" \$5.00
Our version of Fried plantain and chalupa

Patacón acompañado con carne o pollo, pico gallo, natilla, salsa queso, frijoles molidos.
Patacón with beef or chicken, pico gallo, custard, cheese sauce, refried beans.

Popular "Caldosa" costarricense \$3.00
Con Camarón / with Shrimp \$4.00
Popular Costa Rican "Caldosa" of fish

La más tradicional de las comidas de la calle, ceviche de pescado o camarón, servido con un snack de su elección.
The most traditional of street foods, fish or shrimp ceviche, served with a snack of your choice.

Tradicional ticos ticos \$10.00
Traditional tico tacos

Tortillas fritas de maíz, rellenas de carne mechada de res o pollo, acompañada de repollo, pico gallo y salsa tradicional.
Fried corn tortillas, stuffed with shredded beef or chicken, with cabbage, pico gallo and traditional sauce.

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.

Quesadillas de Res / Beef \$10.00
Con pollo / with Chicken \$10.00
Con camarón / with Shrimp \$12.00

Rellena de queso mozzarella, frijoles molidos y la proteína de su elección, acompañada de natilla, pico gallo y salsa aguacate.
Stuffed with mozzarella cheese, refried beans and the protein of your choice, served with sour cream, pico gallo and avocado sauce.

Ceviche pescado / Fish Ceviche \$9.00
Con pescado y camarón / Fish and shrimp \$10.00
Con camarón / Shrimp \$11.00

Tradicional ceviche tico, acompañado de patacones.
Traditional costarrican ceviche, served with fried plantains.

"Guachifrijo" \$8.00
Our Guachipelin version of traditional "Chifrijo"

Plato popular de cantina: arroz y frijoles cubaces con tocino, trocitos de chicharrón de carne de cerdo, cubierto con pico de gallo, limón para acompañar al gusto, aguacate y tortillas fritas.
Popular cantina dish: Cubaces beans and rice, with bacon, pieces of pork rinds, covered with pico de gallo, lemon with your taste, avocado and fried tortillas.

Hamburguesa Guanacaste \$16.99
Guanacaste Burger

Torta ¼ de libra de res, queso fresco, cebolla caramelizada, jamón, tocineta, hongos, lechuga, tomate, papas fritas. (Opción de pan sin gluten).
¼ pound Beef burger, fresh cheese, caramelized onion, ham, bacon, mushrooms, lettuce, tomato, French Fries. (Gluten-free bread option).

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).

Hamburguesa jamón y queso \$14.00
Ham and cheese burger

Torta ¼ de libra de res, con pepinillos, jamón, queso cheddar, lechuga, tomate, acompañado de papas fritas (Opción de pan sin gluten).
¼ pound beef burger, with pickles, ham, cheddar cheese, lettuce, tomato, with French Fries (Gluten-free bread option).

Sándwich de pollo empanizado \$10.00
Breaded Chicken Sandwich

Filete de pechuga empanizada, queso mozzarella, lechuga, tomate, acompañado de papas fritas. (Opción de pan sin gluten).
Chicken breast, mozzarella cheese, lettuce, tomato, with French Fries. (Gluten-free bread option).

Nachos de pollo, carne o mixtos \$10.00
Chicken, beef or mixed nachos

Tortillas fritas, acompañado de frijoles molidos, pico gallo, natilla, salsa aguacate, salsa de queso.
Fried tortillas, with ground beans, pico gallo, sour cream, avocado sauce, cheese sauce.

Dedos de pollo - Chicken fingers \$10.00
Dedos de pescado - Fish fingers \$12.00

Con salsa mostaza miel o tártara, acompañado de papas fritas.
With honey mustard or tartar sauce, with French fries.

Croquetas de yuca frita con chipotle \$6.00
Fried yucca croquettes with chipotle.

Patacones Peq. \$6.00 - Gde. \$12.00
Fried Plantain (Small or Large order)

Acompañados con frijoles molidos, carne o pollo, pico gallo, salsa aguacate, natilla.
With ground beans, beef or chicken, pico gallo, avocado sauce, custard.

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 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.*

BEBIDAS - BEVERAGE

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) | \$4.00 |
| Pilsen \$4.00 | |
| Cerveza Premium - Premium Beer | |
| Bavaria (Gold-Light-Regular) | \$7.00 |
| Corona | \$7.00 |

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

COCTELES - COCKTAILS

CLÁSICOS CLASSICS COCKTAILS

| | |
|--|----------------|
| Piña Colada | \$8.00 |
| <i>Ron Centenario Blanco, piña natural, crema de coco & leche evaporada. White Centenario Rum, natural pineapple, coconut cream & evaporated milk.</i> | |
| Mojito | \$8.00 |
| <i>Ron Centenario Blanco, hierba huena, jarabe de azúcar & soda. White Centenario Rum, mint, sugar syrup & soda.</i> | |
| Daiquirí | \$8.00 |
| <i>Ron Centenario Blanco, Fresa o limón, ron, azúcar. White Centenario Rum, Strawberry or lemon, rum, sugar.</i> | |
| Margarita | \$7.00 |
| <i>Tequila Sierra, Triple Sec & jugo de limón. Sierra Tequila, Triple Sec & lemon juice.</i> | |
| Old Fashioned | \$10.00 |
| <i>Whisky Jack Daniels, soda & bitters. Whiskey Jack Daniels, soda & bitters.</i> | |

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

CON RON COCKTAILS WITH RUM

| | |
|--|----------------|
| Mojito Caribeño - Caribbean Mojito | \$9.00 |
| <i>Ron Centenario Blanco, Blue Curaçao, limón, hierba buena, azúcar y soda. White Centenario Rum, Blue Curaçao, lemon, mint, sugar and soda.</i> | |
| Mojito de Fresa & Albahaca | \$10.00 |
| <i>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.</i> | |

COCTELES - COCKTAILS

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 COCKTAILS 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 COCKTAILS 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 COCKTAILS 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 COCKTAILS 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.

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

CON VODKA COCKTAILS 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 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.