

TERRAZA NEKAJUI

MENÚ MENU

"Nekajui", la palabra en lengua Chorotega para jardín fue seleccionada para nuestro ambiente de jardín y restaurante. En un agradable rincón del jardín antiguo de la casa de la hacienda se han colocado 4 agradables fogatas para disfrutar de un excelente coctel y algo de comer al aire libre. En la terraza, al lado del viejo horno de barro de la hacienda, hemos seleccionado unos platos que preparamos al horno de barro para disfrutar de los ingredientes locales con platillos de la zona.

"Nekajui", the Chorotega word for garden was selected for our garden and restaurant environment. In a pleasant corner of the old garden of the hacienda house, 4 pleasant firepits have been placed to enjoy an excellent cocktail and something to eat outdoors. On the terrace, next to the hacienda's old clay oven, we have selected some dishes that we prepare in the coven to enjoy local ingredients with dishes from the area.

ENTRADAS - STARTERS

Crema de maíz <i>Corn cream</i>	\$9.00	Ceviche pescado fresco <i>Fresh fish ceviche</i>	\$12.00
Crema de pejibaye y palmito <i>Pejibaye and Heart of Palm cream</i>	\$9.00	Con maracuyá y tomates Cherry deshidratados. <i>With passion fruit and Cherry dehydrated tomatoes.</i>	
Ceviche de plátano verde <i>Green plantain ceviche</i>	\$9.00	Ensalada Nekajui <i>Nekajui Salad</i>	\$10.00
Ceviche de palmito & pejibaye con aguacate <i>Heart of palm & pejibaye ceviche with avocado</i>	\$9.00	Kale, mostaza, col morada, pepino, arúgula, rábano, trocitos de aguacate, chile asado & aderezo maracuyá. <i>Kale, mustard, red cabbage, cucumber, arugula, radish, cucumber, avocado bits, roasted sweet pepper & passion fruit dressing.</i>	

PLATO FUERTE - MAIN COURSE

Brocheta de camarón Jumbo <i>Jumbo Shrimp Skewers</i>	\$25.00	Rollos de pechuga <i>Chicken breast rolls</i>	\$15.00
Cebolla, chile dulce, zucchini, con Chimichurri de piña, ensalada de mostaza, col morada, pepino, rábano, Kale, tomate Cherry confitados y aderezo cremoso de maracuyá. <i>Onion, Sweet pepper, zucchini, with pineapple chimichurri, mustard salad, red cabbage, cucumber, radish, Kale, Cherry tomato confit and creamy passion fruit dressing.</i>		Rellenos de mousse de pejibaye y mozzarella, con salsa cremosa de espinaca. <i>Stuffed with pejibaye and mozzarella mousse, with creamy spinach sauce.</i>	
Filete de pescado St. Peter <i>St. Peter's Fish Steak</i>	\$14.50	Ribeye - Rib-eye	\$25.50
Envuelto en hoja de plátano, aromatizado con zacate de limón y acompañado de vegetales al horno. <i>Wrapped in banana leaves flavored with lemon grass, with baked vegetables.</i>		Cocido a baja temperatura con salsa hongos y discos de camote asado. <i>Cooked at low temperature with mushroom sauce and discs of roasted sweet potato.</i>	
Pescado entero St. Peter <i>Whole fish St. Peter</i>	\$24.00	Lasaña Vegetariana - Vegetarian Lasagna	\$13.00
Pescado al comal ahogado en salsa criolla de tomates acompañado de ensalada. <i>Comal fish drowned in Creole tomato sauce with salad.</i>		Berenjena, zucchini, hongos, zanahoria, espinacas & salsa de tomate. <i>Aubergine, zucchini, mushrooms, carrot, spinach & tomato sauce.</i>	
Muslo de pollo de pastoreo <i>Grass-fed chicken thigh</i>	\$14.00	Papa rellena de cerdo mechado <i>Potato stuffed with shredded pork</i>	\$13.00
Al tomillo & ajo, relleno de palmito asado y Queso Rico, servido en una cama de vegetales asados. <i>Thyme & garlic, stuffed with roasted hearts of palm and rich cheese, served on a bed of roasted vegetables.</i>		Mozzarella, Queso PepperJack, especias y jalapeños. <i>Mozzarella, PepperJack Cheese, spices and jalapeños.</i>	
		Arroz con Palmito <i>Rice with hearts of palm</i>	\$9.00
		Cremoso arroz con palmito, queso tipo Bagaces y Mozzarella gratinado al horno. <i>Creamy rice with hearts of palm, Bagaces-type cheese and baked Mozzarella au gratin.</i>	

PIZZA SIGNATURE - PIZZA DE AUTOR

Pizza Guachipelín \$22.00

Pizza Guachipelin

Rib-eye, tomates Cherrys confitados, cebolla, cebollino, queso tierno, queso Bagaces.

Rib-eye, Cherry tomatoes confit, onion, chives, soft cheese, Bagaces cheese.

Pizza Camarón \$22.00

Shrimp Pizza

Camarones, arúgula, aguacate, cebolla, mozzarella y Pepper Jack.

Shrimp, arugula, avocado, onion, mozzarella and Pepper Jack.

Pizza Capress \$20.00

Pizza Capress

Albahaca, mozzarella, tomates Cherry confitados, mozzarella fresca, pesto, reducción balsámica.

Basil, mozzarella, Confit Cherry Tomatoes, fresh mozzarella, pesto, balsamic reduction.

Pizza Caprichosa \$20.00

Capricious Pizza

Tocineta, hongos, cebolla, chiles asados, Pepperoni, arúgula, aceitunas, lascas de parmesano.

Bacon, mushrooms, onion, roasted chilies, Pepperoni, arugula, olives, parmesan flakes.

Pizza Chorizo Tico & Alcachofa \$20.00

"Costarrican Chorizo" & Artichokes Pizza

Ajo rostizado, aceite de oliva, salame, chorizo Tico, alcachofas, aceitunas negras.

Roasted garlic, olive oil, salami, "Chorizo Tico", artichokes, black olives.

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.

COCTELES - COCKTAILS

Rosemary-Basil Berries Gin & Tonic \$19.00

Ginebra Gin-Mare, fresas rebanadas, romero, albahaca, arándanos & Tónica Zero Berries.

Gin-Mare gin, sliced strawberries, rosemary, basil, blueberries & Zero Berries Tonic.

Red Night Gin & Tonic \$18.00

Gin-Mare, Tónica ginger beer, Frambuesa, jarabe de almendra y cereza.

Gin-Mare, Tónica ginger beer, Raspberry, almond and cherry syrup.

Citrus Gin & Tonic \$17.00

Ginebra Gin Mare, Tónica original ZERO, cáscara limón, romero, angostura, naranja & cascara.

Gin Mare gin, ZERO original tonic, lemon peel, rosemary, angostura, orange & peel.

Smoked Gin & Tonic table Premium \$16.00

Hendrick, Tónica Indian, canela en astilla ahumada, romero & arándanos.

Hendrick, Indian Tonic, smoked cinnamon sticks, rosemary & blueberries.

Martini Sucio \$14.00

Dirty Martini, Gen-Mare, Vermut Seco & jugo de aceitunas.

Gen-Mare, Dry Vermouth & olive juice.

Italian Gin & Tonic \$13.00

Gin-Mare, Cava, sumo de mandarina & rodaja de pomelo quemado.

Gin-Mare, Cava, mandarin sumo & burnt grapefruit slice.

Gin & Tonic Frambuesa \$12.00

Ginebra de frambuesa, splash de romero, agua Tónica Indian & rodajas de limón deshidratado.

Raspberry gin, rosemary splash, Indian Tonic water & dehydrated lemon slices.

Gin & Tonic Cítrico de Frutas \$12.00

Tanquerai, Tónica Grapefruit, arándanos, fresas, miel de abeja, rodajas de pomelo & piel de lima.

Tanquerai, Grapefruit Tonic, blueberries, strawberries, honey, grapefruit slices & lime peel.

Gibson James Bond American Martini \$12.00

Bombay, Vermut & jugo de cebollino.

Bombay, Vermouth & chive juice.

POSTRES - DESSERTS

Nieve (Fresa, Mora o Maracuya) \$4.00

Snow Ice Cream (Strawberry, Blackberry or Passion Fruit)

Queque de frutas con helado de vainilla \$6.00

Fruit Cake with vanilla Ice Cream.

Flan de vainilla \$5.00

Vanilla Flan

Queque de frutas con helado de vainilla \$6.00

Fruit Cake with vanilla Ice Cream.

Copa de helados - Ice Cream Cup \$5.00

2 bolitas de helado - Chocolate, fresa o vainilla.
2 Scoops of ice cream - Chocolate, Strawberry or Vanilla.

Brownie con helado vainilla \$6.00

Brownie with Vanilla ice cream

TERRAZA NEKAJUI

CARTA DE VINOS WINE LIST

ESPUMANENTES - SPARKLING

BRUT NATURE \$65.00
Fin del Mundo, Patagonia, Argentina

VINOS BLANCOS - WHITE WINES

VINOS SELECTOS POR BOTELLA

SELECTED WINES BY BOTTLE

TORRONTES \$50.00
Laborum, Salta, Argentina.

ALBARIÑO \$50.00
Paco & Lola, D.O, Rias Baixas, España.

VINOS TINTOS - RED WINES

VINOS SELECTOS POR BOTELLA

SELECTED WINES BY BOTTLE

PINOT NOIR \$50.00
William Cole Gran Reserva, Casablanca, Chile.

MALBEC \$50.00
Fin de Mundo Reserva, Patagonia, Argentina.

CABERNET SAUVIGNON \$50.00
Los Vascos Grande Reserve, Colchagua, Chile.

MONASTRELL \$55.00
Juan Gil 12 Meses, Jumilla, España.

TEMPRANILLO \$55.00
Altanza Reserva, Rioja, España.