



# Menú

Lapa Rios Lodge



*Los precios incluyen el 13% de IVA y 10% de impuesto de servicio.*

# Menú de BEBIDAS

## No Alcohólicas

BATIDOS DE FRUTAS FRESCAS _____	₪ 4.400
AGUA GASIFICADA 750ML _____	₪ 5.500
AGUA SIN GAS 750ML _____	₪ 3.300
GASEOSAS _____	₪ 1.650
CÓCTELES SIN ALCOHOL _____	₪ 3.600
MALTEADAS * _____	₪ 3.300

*\*Opción a base de plantas.*

## Cervezas

CERVEZA NACIONAL _____	₪ 2.750
CERVEZA ARTESANAL _____	₪ 4.950

# Menú de ALMUERZO

Servido todos los días de 11:30am a 4:00pm

## ENTRADAS

### ENSALADAS

**MOZZARELLA  
TROPICAL**   \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Ensalada de lechuga con mango, mozzarella de búfala, cebolla, pepino, aceite de albahaca, limón y chips de plátano.

**ENSALADA DE  
REMOLACHA**   \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Hojas frescas de espinaca, texturas de remolacha, palmito, aderezo de maracuyá y queso de cabra con semillas de marañón.

*\*Opción a base de plantas.*

**BOWL DE  
GARBANZOS**  \_\_\_\_\_ ₡ 7.000

Servido con quinua, brócoli, rúcula fresca, tomates cherry y aderezo de cítricos.

**ENSALADA  
DE RÚCULA**   \_\_\_\_\_ ₡ 8.500


Con fresas, arándanos, pecanas caramelizadas, rábano, queso ricotta y aderezo de fresas.

*\*Opción a base de plantas.*

### SOPAS Y GAZPACHOS

**MANGO  
GAZPACHO**   \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Hecho de fruta natural y jengibre, servido con mango rostizado, láminas de pepino, papaya verde y pecanas caramelizadas.


**GAZPACHO  
VERDE**  \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Hecho con espinaca, kale y albahaca, leche de coco y aguacate. Servido con vegetales verdes crudos.

**GAZPACHO  
DE PEPINO Y YOGUR**  \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Pepino fresco, yogur natural, menta y un toque de limón.

### ENTRADAS Y TAPAS

**CEVICHE**  \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Rebanadas de corvina marinadas en jugo de limón, jengibre, chile ají y cilantro. Servido con chips de yuca.

**CAMARONES**   \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

A la parrilla, servidos con quinua marinada con frutas tropicales, pepino, cilantro y mousse de aguacate.

**ROLLOS DE POLLO**   \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Rollos tempura rellenos con pechuga de pollo, vegetales y servidos con alioli de chile panameño.

**TATAKI DE ATÚN**   \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Rebanadas de atún con semillas de sésamo, servido con aguacate tatemado y aderezo togarashi.

 GLUTEN

 LÁCTEOS

 SEMILLAS

 A BASE DE PLANTAS

 PICANTE

# Menú de ALMUERZO

Servido todos los días de 11:30am a 4:00pm

## PLATOS FUERTES

### ENSALADA

**DEL SUR**    \_\_\_\_\_ ₡ 10.500

Mezcla de diferentes variedades de lechuga, huevo crujiente de pastoreo, vegetales, aguacate y queso parmesano con su elección de proteína: pechuga de pollo a la parrilla o atún estilo tataki. Servida con pan pita de la casa y aderezos de vinagre balsámico o vinagre de manzana con mostaza Dijon.

*\*Opción a base de plantas.*

### PESCADO

**DEL DÍA**   \_\_\_\_\_ ₡ 14.000

Servido con salsa mediterránea, papas mini y aceite verde de albahaca.

### TACOS DE

**PESCADO**  \_\_\_\_\_ ₡ 12.500

Tortillas de maíz rellenas con pescado del día a la parrilla, guacamole, repollo morado caramelizado, lechuga y piña. Servidos con salsa de chile de la casa y limón.

### COSTILLAS

**DE CERDO**    \_\_\_\_\_ ₡ 15.000

Asadas al horno con salsa Hoisin, servidas con picadillo de camote y vainicas mini con aderezo de sésamo.

**PASTA OSA**   \_\_\_\_\_ ₡ 16.000

Tagliatelle de la casa en salsa bisque servida con una variedad de mariscos de la península.

**CHIFRILAPAS**  \_\_\_\_\_ ₡ 12.000

Base de arroz y frijoles tiernos, pico de gallo, aguacate, panceta de cerdo, chiles jalapeños y chips de tortilla de la casa.

*\*Opción a base de plantas.*

**CASADO** \_\_\_\_\_ ₡ 12.000

Arroz, frijoles, picadillo de ayote tierno y plátano maduro. Servido con tortillas de maíz de la casa y su elección de proteína a la plancha: carne de res, pescado o pollo.

*\*Opción a base de plantas.*


**LOMO DE ENTRAÑA** \_\_\_\_\_ ₡ 16.000

A la parrilla y servido con salsa tártara de chimichurri, mini ensalada verde y papas fritas.

**POLLO ASADO**  \_\_\_\_\_ ₡ 11.000




Muslo entero de pollo asado, servido con papas achiotadas y tortilla de maíz.

### FRUTOS

**DEL MAR**  \_\_\_\_\_ ₡ 12.000

Plato tradicional de la costa del Pacífico costarricense. Arroz mixto con una variedad de mariscos de la península. Servido con papas fritas.

## HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES



**FALAFEL PITA WRAP**    \_\_\_\_\_ ₡ 10.000

Con vegetales a la parrilla y aderezo de yogur y tahini. Servido con chips de la casa, pico de gallo y guacamole.

*\*Opción a base de plantas.*



**SÁNDWICH DE PULLED PORK**   \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Paleta de cerdo a cocción lenta desmenuzada en pan ciabatta de la casa con repollo caramelizado y hojas de rúcula fresca. Servido con chips de la casa.

**VEGGIE CLUB SÁNDWICH**    \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Con pan integral de la casa, vegetales a la parrilla, pesto de hierbas, mozzarella, alioli de hierbas Servido con chips de la casa o ensalada de lechugas mixtas.



*\*Opción a base de plantas.*

**HAMBURGUESA LAPA**   \_\_\_\_\_ ₡ 11.000




Pan brioche de la casa, torta de carne Angus a la parrilla, chutney de tomate, cebolla caramelizada, pepinillos, tocino y mayonesa de chile panameño. Servido con chips de la casa.

*\*Opción a base de plantas.*



## PIZZAS DE MASA MADRE

**MARGARITA**   \_\_\_\_\_ ₡ 8.500


Salsa de tomate de la casa, albahaca fresca y mozzarella.

**PEPPERONI**    \_\_\_\_\_ ₡ 9.000



Salami, pepperoni picante, tocino, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

**VEGGIE**   \_\_\_\_\_ ₡ 9.000



Vegetales mixtos, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

**VEGANA**  \_\_\_\_\_ ₡ 8.500

Salsa de tomate de la casa con hierbas frescas.

**POLLO PICANTE**   \_\_\_\_\_ ₡ 11.000




Pollo a la parrilla, tocino crujiente, chile picante, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

**SUPREMA**   \_\_\_\_\_ ₡ 8.500


Mezcla clásica de carne molida, jamón, pepperoni, cebolla, pimientos rojos, champiñones, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

# Menú de BOCADILLOS

Servido todos los días de 11:30am a 5:00pm

**BOLAS DE YUCA**    \_\_\_\_\_ ₡ 6.500

Rellenas de carne o queso, servidas con ensalada de papaya verde y mayonesa de chile ají.

**ALITAS DE POLLO**  \_\_\_\_\_ ₡ 8.000


Con salsa de barbacoa y tamarindo, servidas con chips de la casa.

**TACOS DE PANCETTA** \_\_\_\_\_ ₡ 8.000


Tortillas de maíz de la casa rellenas con pancada de cerdo crujiente, frijoles, encurtido de cebolla y maíz tostado.

**BRUSCHETTA** \_\_\_\_\_ ₡ 6.000

Pan focaccia de la casa cubierto de tomates cherry marinados, albahaca y mozzarella fresca nacional de búfala.

**PATACONES**  \_\_\_\_\_ ₡ 5.000

Servidos con guacamole, frijoles y carne de res en salsa.

**CEVICHE DE MARISCOS**  \_\_\_\_\_ ₡ 6.000

Variedad de mariscos de la península marinados en jugo de limón, jengibre, chile ají y cilantro. Servido con chips de la casa.

# Menú de NIÑOS

Servido todos los días de 11:30am a 8:30pm

## SÁNDWICH DE MANTEQUILLA DE MANÍ \_\_\_\_\_ ₡ 6.500

Clásico untado de mantequilla de maní, mermelada de la casa en dos rebanadas de pan. Servido con frutas tropicales.

## BURRITO OSA \_\_\_\_\_ ₡ 6.500

Tortilla de harina rellena con pollo o pescado a la plancha, queso cheddar y frijoles. Servido con guacamole, pico de gallo o papas fritas.

## PASTA POMODORO \_\_\_\_\_ ₡ 8.500

Fetuccine con salsa de tomate de la casa. Servida con queso parmesano rallado.

*\*Opción a base de plantas.*

## CRISPY \_\_\_\_\_ ₡ 7.500

Dedos crujientes de pollo, pescado o queso. Servidos con papas fritas de la casa y mostaza miel.

## HAMBURGUESA CON QUESO \_\_\_\_\_ ₡ 6.500

Hamburguesa de carne premium en pan de la casa, con queso derretido. Servido con papas fritas.

*\*Opción a base de plantas.*

## QUESADILLA AHULLADOR \_\_\_\_\_ ₡ 6.500

Tortilla de harina rellena con pollo o pescado a la parrilla, queso cheddar y mozzarella. Servido con frutas tropicales o papas fritas.

*\*Opción a base de plantas.*



# Menú de CENA

Servido todos los días de 6:00pm a 8:30pm

## ENTRADAS

### SOPAS Y ENSALADAS

#### SOPA

**DE FRIJOLES** 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Con leche de coco, servida con huevo pochado de pastoreo, chips de yuca y cilantro fresco.

*\*Opción a base de plantas.*

#### SOPA

**DE ZANAHORIA** 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Hecha con caldo vegetal y servida con texturas de zanahoria.

**SOPA DE POLLO** 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 8.500

Con leche de coco, verduras locales, jengibre, curry verde, zacate de limón. Servida con un grissino.

#### ENSALADA

**DE AYOTE** 🍲 🥗 \_\_\_\_\_ ₡ 7.000

Hojas frescas de rúcula, espinaca, ayote confitado, farro, queso ricotta, semillas de marañón y aderezo de balsámico blanco.

*\*Opción a base de plantas.*

#### ENSALADA

**MAR Y TIERRA** 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Mix de lechuga romana y achicoria con rebanadas de entraña de res, crotones de masa madre y mayonesa de atún.

### DEL MAR Y LA TIERRA

**PAN DULCE** 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 7.000

Tiradito de corvina marinado en jugo de limón, naranja, mayonesa de chile ají, cebolla morada y cebollino.

#### TARTAR

**DE ATÚN** 🍲 🥗 \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Marinado con aceite de sésamo y mayonesa de coco. Servido con pan focaccia de la casa.

#### CALAMARES

**CRUJIENTES** 🍲 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Aros de calamar tempura servidos con salsa mediterránea y aioli de ajo negro.

**PULPO** 🍲 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

A la parrilla, servido con ensalada de garbanzos, pesto de hierbas y salsa de pimienta roja.

#### ROLLOS

**DE ALBAHACA** 🍲 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 7.000

Rollos de masa madre rellenos de queso ricotta y albahaca. Servido con salsa de queso gorgonzola y semillas de marañón tostadas.

#### TEXTURAS

**DE REMOLACHA** 🍲 🍲 🍲 \_\_\_\_\_ ₡ 7.000

Pasta filo rellena con mozzarella, almendras y miel. Servida con hojas de espinaca y reducción de balsámico.



GLUTEN



LÁCTEOS



SEMILLAS



A BASE DE PLANTAS



PICANTE

# Menú de CENA

Servido todos los días de 6:00pm a 8:30pm

## PLATOS FUERTES

### DEL MAR

#### FILETE

**DE CORVINA**   \_\_\_\_\_ ₡ 17.000

Servida con yuca y maíz tostado, crema de brócoli y costra de hierbas.

#### FILETE

**DE ATÚN**    \_\_\_\_\_ ₡ 14.000

A la parrilla, servido con salsa teriyaki, puré de camote, chutney de mango y espárragos.

#### FILETE

**DE DORADO**  \_\_\_\_\_ ₡ 15.000

Servido con risotto de azafrán y salsa de limón con alcaparras.

**MAR DE OSA**  \_\_\_\_\_ ₡ 12.000

Tradicional sopa de mariscos hecha con bisque de camarón, coco, una variedad de mariscos con verduras locales y jengibre.


### CARNES

#### CHULETA

**DE CERDO**    \_\_\_\_\_ ₡ 15.000

Servido con puré de papas con cebolla, espinaca, champiñones y salsa demi-glace con semillas de mostaza.

#### POLLO


**Y CURRY**  \_\_\_\_\_ ₡ 14.000

Servido con arroz salvaje, maíz tostado, salsa curry de ayote y chips de pejibaye.

**MAR Y TIERRA** \_\_\_\_\_ ₡ 20.000

Rib eye a la parrilla servido con salsa de camarones, tomate cherry y yuca negra con tinta de calamar.

#### OSOBUCO

**Y PALMITO**  \_\_\_\_\_ ₡ 18.000




Tierno estofado de res, servido con risotto de palmito al estilo costarricense.

# Menú de CENA



Servido todos los días de 6:00pm a 8:30pm

## PLATOS FUERTES

### PASTA Y ARROZ

**RAVIOLI**    \_\_\_\_\_ ₡ 12.000


Rellenos de frijol de árbol. Servido con salsa de tomate tatemada y semillas de marañón tostadas.

**TAGLIATELLE**   \_\_\_\_\_ ₡ 18.000

Pasta de la casa servida con ragú de champiñones, huevo pochado de pastoreo y prosciutto crujiente.

**CURRY VERDE** \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Salsa de curry y coco con pasta de hierbas. Servido con vegetales y arroz salvaje.  
*\*Opción a base de plantas.*

**GUACHO DEL GOLFO**  \_\_\_\_\_ ₡ 18.000

Risotto al estilo costarricense hecho con bisque y caldo de pescado, camarones, calamares y mejillones. Servido con pulpo a la parrilla.



**BÖENA**  
— Lodges —

ALLURING. AUTHENTIC. EXCLUSIVE