

La Galería

PARA PICAR

FAJITAS DE BERENJENA 22   
Tiras de berenjena ligeramente salteadas con aceite de oliva, chile dulce, cebolla, culantro, vino blanco, caldo de vegetal, miso y servidas con tortillas de maíz

ALITAS DE POLLO 28
Clásica búfalo, BBQ, Tamarindo y Mostaza-Miel
Acompañadas de bastones de vegetales y cremoso aderezo ranch

AROS DE CALAMAR 17
Empanizados y servidos con salsa tártara

NACHOS SUPREMOS 22  
Tortillas de maíz fritas tricolor cubiertas con frijoles molidos, queso mozzarella, pico de gallo fresco, guacamole y natilla

Pechuga de pollo a la parrilla	30
Carne mechada de res	28
Mixto de carne y pollo	31
Vegetales de la huerta 	22

ENSALADAS

DE LA GRANJA 25 
Pechuga de pollo a la parrilla sobre lechugas del jardín, maíz, queso fresco, huevo duro, aguacate, aderezo ranch y chips de tortilla

VERDE 18   
Frescas hojas de lechuga, pepino, apio, espinaca, rebanadas de manzana verde, aguacate, gajos de mandarina con una vinagreta de piña y albahaca

TOMATE, TOFU Y ALBAHACA 15   
Versión vegana del chef de una clásica Caprese aderezada con una reducción de balsámico y aceite de oliva extra virgen

QUINOA 22   
Quinoa tricolor, cebolla morada, tomate, garbanzos, pepino y aguacate, aderezada con limón, aceite de oliva extra virgen y vinagre de manzana

Pechuga de pollo a la parrilla	25
Camarones salteados	27
Atún sellado	28

CEVICHES

PESCA DEL DÍA 28 
El colorido y tradicional ceviche de pescado con jugo de limón, chile dulce, cebolla morada, culantro y acompañado de crujientes chips de temporada

SALPICÓN DEL MAR 30 
Una mezcla de frutos del mar, pescado, calamar y camarón, marinados con jugo de limón, chile dulce, cebolla morada, culantro y acompañado de crujientes chips de temporada

WRAPS

Tortilla de harina rellena con pico de gallo fresco y guacamole, lechuga, mozzarella rallada y tortilla de maíz frita
Acompañado con papas fritas

Carne de res mechada con pico salsa BBQ	27
Pechuga de pollo a la parrilla con mostaza miel	27
Camarones "Pinky" con salsa tártara	25
Vegetariano  	20
Relleno de zucchini, berenjena, zanahoria, tomate, lechuga, queso tofu y salsa tzatziki	

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

A la parrilla, servidas en pan pretzel

HAMBURGUESA DE RES ANGUS 27
Lechuga, tomate, cebolla encurtida, pepinillos, crocante tocineta y queso Cheddar derretido

PECHUGA DE POLLO TROPICAL 23
Lechuga, tomate, cebolla encurtida, pepinillos, salsa BBQ, rebanada de piña y crocante tocineta

PESCA DEL DÍA 25
Lechuga, tomate, cebolla encurtida, pepinillos y salsa tártara

VEGANA 34   
(Servida en pan de hamburguesa GF)
Torta de soya, garbanzo y remolacha, rebanada de tofu frito, servida con lechuga, tomate, cebolla encurtida, pepinillos y acompañado de crujientes chips de temporada

CLUB SANDWICH 27
Pan hecho en casa, pollo a la parrilla, tocineta, jamón, queso, huevo frito, lechuga, tomate y aderezo del chef

Acompañamientos

Papas Fritas o Gajos de Papa	7
Aros de Cebolla	12
Ensalada Verde	7

CASADOS

Plato típico costarricense servido con arroz, frijoles, plátano maduro, queso blanco, huevo frito y ensalada

Pollo a la parrilla	37
Lomito a la parrilla	47
Filete de pescado a la parrilla	41

DEDOS Y PAPAS FRITAS

DEDOS DE POLLO 20
Tiras de pollo empanizado, frito y servido con papas fritas

DEDOS DE PESCADO 23
Tiras de pescado blanco empanizado, frito y servido con papas fritas



Vegetariano



Vegano



Sin Gluten



Sin Lácteo

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

GALLOS

Servidos en tortillas suaves de maíz, con lechuga, pico de gallo, cebolla morada encurtida y zanahoria rallada

Pechuga de pollo a la parrilla con mostaza miel	25
Pescado a la parrilla con salsa tártara	28
Lomito a la parrilla con salsa BBQ	30
Camarones salteados con salsa tártara	25
Vegetales de la huerta 	18

QUESADILLAS

Tortilla de harina rellena de frijoles molidos y queso mozzarella, guacamole, pico de gallo y natilla

Pechuga de pollo a la parrilla	27
Carne de res mechada	28
Camarones salteados	30
Vegetales de la huerta 	22

DE LA PARRILLA

Seleccione dos acompañamientos:

Papa asada con natilla y tocineta, papas fritas, vegetales a la parrilla o ensalada verde (bañado con chimichurri)

PESCA DEL DÍA 220g	41
FILETE DE ATÚN 220g	34
PECHUGA DE POLLO 220g	37
LOMITO NACIONAL 220g	47
SALMÓN A LA PARRILLA 220g	43

ARROZ

ARROZ CON POLLO DE LA ABUELA 22

Arroz caldoso sazonado con achiote, cebolla, ajo, tomate, salsa tica, culantro, petit pois, caldo de pollo y mantequilla

ARROZ CON CAMARONES 25

Arroz caldoso con camarones locales sazonados con achiote, cebolla, ajo, tomate, salsa tica, culantro, petit pois, caldo de camarón y mantequilla

RISOTTO DE AYOTE 22

Creimoso arroz arbóreo preparado con caldo de vegetal, ajo, cebolla, ayote tierno a la parrilla y queso vegano de soya molido

PIZZAS

FOCACCIA CAPRESA 27

Base de salsa de tomate, albahaca, mozzarella fresca, tomate rebanado, pesto y dulce reducción de balsámico

JAMÓN Y QUESO 18

Base de salsa de tomate, rebanadas de jamón y mozzarella rallada (puede agregar piña si desea)

PEPPERONI 22

Base de salsa de tomate, pepperoni y mozzarella rallada

SUPREMA 23

Base de salsa de tomate, cebolla morada, aceitunas, carne molida sazónada, rebanadas de jamón, hongos y mozzarella rallada

CAMARONES 25

Base de salsa blanca, camarones salteados, palmito, mozzarella rallada y culantro

POLLO BBQ 22

Base de salsa BBQ, pechuga de pollo a la parrilla, cebolla morada y mozzarella rallada

VEGETALES 18

Masa de harina de arroz, base de salsa de tomate, vegetales asados, albahaca aromática y queso vegano de soya molido

PASTAS

Spaguetti, Penne, Tagliatelle
Opción sin gluten \$5 adicionales

MEDITERRÁNEA 20 con camarones salteados 25

Tomates maduros con ajo, cebolla, albahaca, vino blanco y mantequilla

BOLOÑESA 25

Tomates maduros con ajo, cebolla, carne de res molida sazónada, vino tinto y mantequilla

POMODORO DEL HUERTO 20

Salteado con cebollas, ajo, vino blanco y tomate, y perfumado con hojas tiernas de albahaca

OPCIONES LIGERAS

SALTEADO DE GARBANZOS 22

Garbanzos salteados con cebolla, ajo, tomate, zanahoria, apio, vino blanco y perfumado con hojas tiernas de albahaca

QUINOA DE LA CAMPIÑA 23

Salteada con caldo de vegetales, ayote tierno de temporada, hongos y plátano maduro

Camarones salteados	30
Pechuga de pollo a la parrilla	27
Atún sellado	30



Parador Nature Resort & Spa, como empresa responsable con el medio ambiente, no incorpora en su menú especies en peligro de extinción y respeta periodos de veda en la pesca. Los productos que utilizamos cumplen con las regulaciones y recomendaciones del ente competente.

Advertencia: El consumo de carnes, aves, huevos o mariscos crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor informarnos de alguna alergia o intolerancia para incorporarla en la preparación de sus alimentos.

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteo

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio