

Arenas Del Mar

Beach & Nature Resort

Menú de Cena

Sopas

Gaspacho Tropical de la Casa..... \$6

Deléitese con un refrescante gaspacho elaborado con una combinación de hortalizas de la zona de Quepos, servido con trocitos de piña, mango y crotones de pan casero.

Sopa Fría de Sandía & Mango..... \$5

Parrita es una zona del país muy cercana a Quepos y ahí se cultivan las mejores sandías. Hemos creado esta refrescante sopa con hierba buena servida con trocitos de mango y cebolla morada.

Sopa Negra (Receta de la Abuela)..... \$5

Una de las más tradicionales sopas del país, hecha con frijoles negros, cebolla, culantro y chile dulce, acompañada de chile jalapeño y chips de tortilla.

Sopa de Cebolla \$6

Pruebe nuestra deliciosa sopa de cebolla gratinada con queso Mozzarella y pita chips de queso azul.

Crema de Zapallo y Tomate..... \$5

Con hortalizas frescas de la zona, nuestro Chef creó una deliciosa crema de zapallo tierno y tomates rostizados.

Ensaladas

Ensalada de la Huerta..... \$7

Una deliciosa mezcla de lechugas mixtas con finas rebanadas de aguacate, bastones de palmito y tomates cherry.

Ensalada Mirador..... \$8

Una deliciosa ensalada de lechugas mixtas con hongos, chile dulce y zucchini a la parrilla; le agregamos crotones de pan casero, queso Parmesano y una vinagreta de vino tinto.

www.ArenasDelMar.com

El Mirador

Bar & Restaurant

Ensalada de Espinaca Orgánica & Lechugas Mixtas..... \$10

Frescas hojas de espinaca orgánica en combinación de lechugas mixtas, acompañada de cebolla morada, tomate, aguacate y trocitos de queso azul.

Elija

Uno de nuestros aderezos especiales para acompañar su ensalada: Mora, Maracuyá o Crema de Pimienta.

Ensalada Capressa a lo Tico..... \$12

Le encantará! Rodajas de tomate natural de la huerta, con una combinación de queso Mozzarella fresco y queso "Turrialba" proveniente de nuestras fincas, con hojas de albahaca, pesto de culantro y aceite de oliva extra virgen.

Ensalada Cesar

"Fruta de la Pasión"..... \$10

Disfrute nuestra propia versión de ensalada César, acompañada de crotones de pan casero y queso Parmesano. Servida con un espectacular aderezo César de maracuyá.

Agregue Pollo..... \$3

Agregue Camarones..... \$8

Nuestro Chef ha diseñado este menú utilizando los mejores ingredientes tropicales que caracterizan a Costa Rica. Por favor háganos saber si le gustaría alguna preparación especial o si es alérgico a algún tipo de ingrediente; con gusto prepararemos un plato exclusivo para Usted. Para nosotros es un placer poder servirle.



This paper is made from coffee fiber and recycled post consumer paper.

Precios no incluyen el 13% de impuesto de ventas ni el 10% de impuesto de servicio.

Arenas Del Mar

Beach & Nature Resort

Aperitivos

Rollos de Zucchini..... \$5

Una especialidad del Chef. Original paté de macadamia y piña envuelto en delicadas láminas de zucchini. Acompañado por nuestro guacamole con tomate de palo y una deliciosa vinagreta de soya y ajonjolí.

Sashimi de Atún..... \$8

Lonjas de atún fresco envuelto en semillas tostadas de ajonjolí. Acompañado con una deliciosa ensalada de pasta de trigo con gajos de mandarina y maní con salsa de jengibre y soya.

Calamari 2 Texturas..... \$6

Aros de calamar salteados a la plancha o empanizados, servidos en una cama de espinacas. Acompañados de salsa de mostaza en grano y miel.

Camarones & Pulpo..... \$9

Nuestra recomendación del Chef! Exquisita mezcla de camarones y pulpo en una salsa de tomate natural al vino blanco. Servido sobre un tradicional "patacón" y cebollín frito.

Exótico Ceviche de Atún..... \$8

Original ceviche de atún fresco de la zona, mezclado con trocitos de mango, cebolla, culantro y jugo de limón, servido con pesto de culantro.

Especial del Chef:

"Ruta del Atún"..... \$9

Inspirado a base de productos locales se creó esta deliciosa entrada con plátano maduro, aguacate y atún sellado con ajonjolí servido con una salsa picante de piña.

Torre de Tomates Secos con Hongos Portobello..... \$6

Delicado plato hecho con tomates secos, hongos portobello, pitas de queso azul y espinaca. Rociado con una deliciosa salsa de queso con esencia de trufa.

www.ArenasDelMar.com

El Mirador

Bar & Restaurant

Platos Fuertes

Pasta

Fettuccine a la Crema con Pollo...\$13

Especialidad de pasta fettuccini en una salsa ligeramente cremosa con albahaca, deliciosos trocitos de pollo y tomate seco hecho en casa.

Raviolis de Mariscos.....\$16

Raviolis de la casa rellenos de pulpo, calamar y camarón. Acompañados de una salsa a base de tomates frescos, mezclados con calamar y una ligera crema blanca.

Pasta Penne de la Huerta.....\$13

Deléitese con nuestra tradicional pasta penne con salsa de tomate natural, aceitunas, alcaparras, chile dulce, vainicas y albahaca fresca. Hecha con productos 100% costarricenses.

Risotto con Camarones Jumbo.....\$20

Exquisito arroz risotto hecho con una ligera salsa blanca acompañada de zucchini y cebolla en trocitos y servido con camarones jumbo.

Espagueti a lo Tico.....\$10

La más tradicional pasta hecha en casa del costarricense, la cual llamamos "macarrones". Hecha con una tradicional salsa de tomate, culantro coyote y acompañada de queso "Turrialba", un queso tierno parecido al queso Mozzarella fresco.



This paper is made from coffee fiber and recycled post consumer paper.

Precios no incluyen el 13% de impuesto de ventas ni el 10% de impuesto de servicio.

Arenas Del Mar

Beach & Nature Resort

Mariscos

Pargo Rojo Estilo Caribeño..... \$17

Disfrute de un plato tradicional del Caribe costarricense elaborado con un fresco filete de pargo, sellado con plátano verde y una salsa de tomate ligeramente picante a lo caribeño. Acompañado de papas picantes, brócoli y relish de palmito.

Atún del Pacífico en Salsa Estilo Oriental..... \$19

Disfrute de un trozo de atún fresco bañado con nuestra salsa Thai con jengibre hecha en casa, sobre un delicado puré de papa y salsa de berenjena natural.

Atún a la Pimienta en Salsa de Coco..... \$18

Exquisito atún fresco envuelto con pimienta negra en una salsa de coco especial, acompañado de berenjena a la parrilla y crujientes hilos de papa.

Corvina del Chef..... \$19

Deguste un suave filete de corvina sobre unos medallones de yuca con alioli de hierbas frescas, acompañado de una refrescante ensaladilla de tomate natural, cebolla, culantro y jugo de limón.

Mahi-Mahi Sellado con Almendras & Limón..... \$17

Fresco medallón de dorado sellado con almendras rebanadas y ralladura de limón. Servido con un aioli de alcaparras, puré de plátano maduro con trocitos de tocino y brócoli salteado.

Camarones Jumbo a la Parrilla..... \$21

Deleite su paladar con camarones jumbo frescos, puré de papa y una mezcla de vegetales de la casa. Recomendación del Chef!

El Mirador

Bar & Restaurant

Carnes

Corazón de Lomito..... \$28

Delicioso y jugoso corte de lomito de 300 gramos en salsa chimichurri con ajo y hierbas. Acompañado con patacón costarricense, frijoles, pico de gallo y natilla.

Bistec Encebollado Costarricense..... \$18

Un bistec de lomito a la parrilla, acompañado de cebolla salteada aderezada a lo "tico", arroz jardinero, plátano maduro y vegetales salteados.

Brocheta Mar y Tierra..... \$24

Brocheta de lomito con camarones, marinados con mantequilla y ajo, servida con una tradicional tortilla con cebollín, trozos de papa picante y una ensalada criolla de repollo.

Miñón de Lomito de Res..... \$20

Un delicioso medallón de lomito envuelto en tocino, servido con salsa de vino tinto y hongos y acompañado de papa aplastada y brócoli.

Costillas de Cordero con Hierbas..... \$28

Deguste unas costillas de cordero con un glaze de mostaza y hierbas rostizadas en salsa de romero. Acompañadas de vegetales y un puré especial del Chef elaborado con plátano maduro y tocina.

Arenas Del Mar

Beach & Nature Resort

Platos Típicos

Camarones Estilo Costarricense... \$20
Jugosos camarones de nuestras costas del Pacífico, servidos con salsa de naranja, acompañados de gallo pinto y deliciosos patacones con natilla.

Tradicional Arroz con Pollo..... \$15
Plato tradicional de arroz mezclado con pollo, achiote, chile dulce, maíz dulce, vainicas, cebollín y culantro acompañado con una tortilla casera y pico de gallo
Este es un plato muy típico en las casas de Costa Rica y es común comerlo los domingos, así como en bodas, cumpleaños y festejos especiales. Esta receta en particular no las dio la abuela "Panchita", de uno de nuestros cocineros que hace el mejor arroz con pollo de la zona!

Casado Costarricense..... \$17
Medallones de lomo o pechuga de pollo servidos con arroz blanco, frijoles negros, plátanos maduros, pico de gallo, natilla y tortilla aliñada.
El "Casado" es el plato Costarricense más popular. Tiene este nombre ya que las mujeres se los preparaban a sus esposos para el almuerzo.

Corvina a lo Tico..... \$17
Fresco filete de corvina servido con nuestro tradicional arroz con palmito gratinado. Acompañado de picadillo de chayote, enyucado y ensalada "criolla" de repollo.

Plato de Gallitos Costarricense..... \$15
Típico plato mixto con las siguientes bocas: fajitas de pollo con tortillas, yuca frita, empanada rellena de frijol, escabeche de vegetales y taco tico de queso.
"Gallitos o Bocas" es la versión costarricense de las "tapas" españolas o del "amuse gueule" francés. Puede también acompañarse de bebidas tropicales como jugo de frutas, sandía, piña o naranja.

www.ArenasDelMar.com

El Mirador

Bar & Restaurant

Pollo

Medio Pollo Glaseado con Tamarindo..... \$16

Delicioso medio pollo semi deshuesado, marinado en achiote y servido con un glaze de tamarindo ahumado, acompañado de arroz jardinero y mini vainicas. Esta pieza viene con hueso

Medallon de Pollo Envuelto en Tocineta..... \$17

Medallón de pechuga de pollo envuelto en tocineta, acompañado de trozos de piña, servido con una salsa tropical de mango ahumado y chile chipotle, acompañado con papa aplastada y brócoli salteado.

Platos Vegetarianos

Fricassée de Verduras..... \$13
Delicioso fricassée de verduras de temporada mezclado con huevo, servido con una salsa de tomate estilo caribeño y chips de camote.

Patacón Costarricense..... \$11
Tradicional patacón al estilo costarricense servido en una cama de salsa de tomate y nuestros tradicionales frijoles arreglados, pico de gallo, aguacate y mayonesa de ajo rostizado.

Fiesta de Vegetales con Tofu..... \$15
Vegetales de la zona rostizados: zucchini, berenjena, chile dulce y hongos salteados con queso Tofu, tomate seco, limón y culantro acompañado con arroz jardinero.

Fettuccine Primavera..... \$13
Maravílese con nuestro delicioso fettuccine estilo primavera elaborado con frescas verduras de la zona. Servido con su elección de salsa de tomate natural o aceite de oliva extra virgen.

 This paper is made from coffee fiber and recycled post consumer paper.

Precios no incluyen el 13% de impuesto de ventas ni el 10% de impuesto de servicio.