

Ukelelele

Sintoniza tu paladar con comida artesanal y saludable

ENTRADAS

Sopa del Día 4,900

Sopa casera, elaborada con una selección de verduras orgánicas frescas y chips de maíz.

Patacones para Compartir 5,900

Patacones crujientes con guacamole 100% natural y frijoles molidos.

Guacamole con Chips 5,000

Guacamole fresco 100% natural acompañado con chips de maíz orgánico.

Falafel de Lentejas o Garbanzos 4,900

Delicioso falafel de lentejas o garbanzos, con pan artesanal, salsa vegana y una fresca ensalada orgánica.

PLANT BASED



Bowl de Frutas Frescas 4,900

Una refrescante mezcla de sandía, fresa, piña, banano y mango, acompañada de granola y un toque de miel de abeja.

Papas Veggie Fest 7,200

Deliciosas papas en gajo, acompañadas de hongos salteados, salsa vegana cremosa, tomates cherry, hierbas aromáticas y cebolla morada.

Vegan Sandwich 6,500

Pan artesanal de masa madre, con torta de lentejas, tomate, lechuga, cebolla morada, pepino y una suave salsa vegana. Acompañado papas en gajo.

Aguacate Toast 5,000

Pan artesanal, cubierto con una generosa capa de guacamole, rodajas frescas de pepino y espinaca.

Vivan los Nachongos 7,900

Hongos salteados con vegetales, acompañados de chips orgánicos, frijoles molidos, tomates cherry, guacamole y una salsa vibrante.

Wrap Vegano 6,000

Tortilla rellena de hongos salteados con vegetales, guacamole casero, frijoles molidos, tomates cherry frescos y cebollino.

Lasagna Vegetariana 6,000

Lasagna con capas de vegetales, hongos salteados, queso mozzarella y salsa de tomate natural. Acompañada de una fresca ensalada orgánica.

SALAD BAR

Ensalada Tropical 5,900

Mezclum de hojas orgánicas con fresa, piña, manzana crujiente y coco rallado, aderezado con una suave vinagreta de canela, piña y jengibre.

Ensalda de la Huerta 5,900

Mezclum de hojas orgánicas con zanahoria crujiente, aguacate, cebolla y mix de semillas, aderezado con vinagre balsámico.

Ensalada Especial 5,900

Mezclum de hojas orgánicas con maíz dulce, palmitos tiernos y hongos salteados, todo complementado con un aderezo de mora y vino.

Ensalada Fresca 5,900

Mezclum de hojas orgánicas con jugosos tomates cherry, maíz dulce y pepino, todo con un toque de vinagreta.

AGRANDA TU ENSALADA CON NUESTRAS DELICIOSAS ADICIONES

Disfruta un delicioso plato sin arrepentimiento con productos 100% Orgánicos

NACHOS Y PAPAS

Papas Fest Pollo / Churrasco

Papas en gajo crujientes, acompañadas de queso mozzarella, tomates cherry frescos, hierbas de la huerta y cebolla morada.

Vivan los Nachos! Pollo / Churrasco

Crujientes chips orgánicos acompañados de frijoles molidos, queso mozzarella derretido, tomates cherry frescos y guacamole casero.



7,200

7,500

ARROCES

Platos típicos 

Arroz con Pollo

Arroz con pollo, cebolla, chile dulce, cebollino y maíz dulce. Servido con una fresca ensalada orgánica y papas en gajo crujientes.

6,500

Arroz con Camarones

Arroz con camarones, cebolla, chile dulce, cebollino y maíz dulce. Acompañado de patacones crujientes y una fresca ensalada orgánica.

8,000

Casados

Arroz, frijoles, plátano maduro y una fresca ensalada orgánica. Acompañado de la proteína de su elección.

Pollo 5,500

Churrasco 6,500

Falafel lentejas o garbanzos 4,900

Corvina 5,500

MAR Y TIERRA

Ceviche de Corvina

Corvina Reina con cebolla morada, culantro, limón y naranja, acompañada de patacones crujientes.

6,500

Camarones al Coco

Camarones al coco, servidos con salsa de maracuyá, papas en gajo crujientes y una fresca ensalada orgánica.

7,500

Corvina al Horno

Corvina Reina acompañada de salsa de maracuyá, patacones crujientes y una fresca ensalada orgánica.

7,900

Churrasco

Churrasco servido con chimichurri, papas en gajos crujientes y una fresca ensalada orgánica.

8,900

Pollo con Hierbas

Pechuga de pollo acompañado de pico de gallo de mango, papas en gajo crujientes y una fresca ensalada orgánica.

6,500

Picada Mar y Tierra para Compartir

Camarones al coco, churrasco a la parrilla y pechuga de pollo, acompañados de frijoles molidos, patacones crujientes, guacamole fresco y salsa de la casa.

16,500

SANDWICH - TOSTAS - WRAPS

Sandwich de Pollo

Pan artesanal relleno con pollo, tomate fresco, lechuga crujiente, cebolla morada y pepino. Acompañado de papas en gajo crujientes.

6,900

Sandwich de Churrasco

Pan artesanal relleno con churrasco, tomate fresco, lechuga crujiente, cebolla morada y pepino. Acompañado de papas en gajo crujientes.

7,400

Tosta de Camarones a la Diabla **NEW!**

Camarones servidos con pan artesanal, salsa picante y una fresca ensalada orgánica.

6,900

Wrap de Camarones

Tortilla rellena de camarones, frijoles molidos, tomates cherry frescos, culantro, cebollino y acompañado de guacamole casero.

7,400

Wrap de Pollo

Tortilla rellena de pollo, frijoles molidos, queso mozzarella, tomates cherry frescos, cebollino y acompañado de guacamole casero.

6,400

Wrap de Churrasco

Tortilla rellena de churrasco, frijoles molidos, queso mozzarella, tomates cherry frescos, cebollino y acompañado de guacamole casero.

6,400

Comer es una necesidad, pero comer de forma consiente es un

ARTE

Ukelelele

Juice Bar

Descubre la Frescura Natural

JUGOS Y LIMONADAS

Naranja
Sandia
Maracuyá
Mango
Piña
Fresa
Limonada de Hierbabuena
Limonada de Fresa
Limonada de Coco

2,500



SMOOTHIES

Revitaliza tu día!

Ananás Bananas

3,500

Piña, banano, fresa y maracuyá combinados en una mezcla suave y refrescante.

Kokos Berry

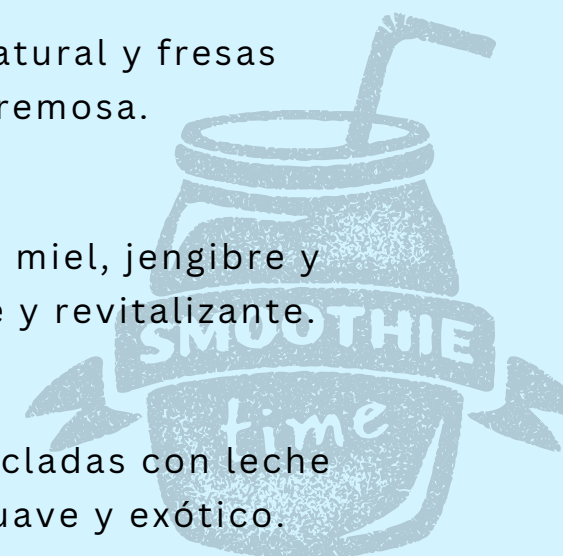
Leche de coco con miel natural y fresas jugosas, mezcla suave y cremosa.

Dragón Lava

Sandía, pitahaya, naranja, miel, jengibre y albahaca, mezcla vibrante y revitalizante.

Piña Colada

Piña y crema de coco mezcladas con leche de coco y miel de abeja suave y exótico.



¡Pide tu bebida favorita y emborracha la experiencia agregando 1 onz de tu licor favorito!

GIN & SPRITZ GARDEN

5,500

Gin Tonic Tradicional
Gin Tonic Frutos Rojos
Gin Tonic Fresa
Gin Tonic Naranja

Jeremias
Tom Collins

OTRAS BEBIDAS

Hatsu 1,500
Sodas Saborizadas 1,500
Cerveza Nacional 1,800
Cerveza Artesanal 3,000
Cerveza Draft 3,500

MARGARITAS Y SANGRIAS

5,500

Margarita Clásica
Margarita Pitahaya
Margarita Cas
Margarita Maracuya
Sangrías

Pregunta por nuestra carta de
HAPPY DRINKS



Ukelele

Tune Your Palate with Artisanal
and Healthy Food

STARTERS

Soup of the Day 4,900

Homemade soup made with a selection of fresh organic vegetables and corn chips.

Patacones to Share 5,900

Crispy fried green plantains with 100% natural guacamole and refried beans.

Guacamole with Chips 5,000

Fresh 100% natural guacamole served with organic corn chips

Lentil and Chickpea Falafel 4,900

Delicious lentil and chickpea falafel, served with artisanal bread, vegan sauce, and a fresh organic salad.

PLANT BASED



Fresh Fruit Bowl

4,900

A refreshing mix of watermelon, strawberry, pineapple, banana, and mango, accompanied by granola and a touch of honey.

Veggie Fest Potatoes

7,200

Delicious wedge potatoes, served with sautéed mushrooms, creamy vegan sauce, cherry tomatoes, aromatic herbs, and red onion.

Vegan Sandwich

6,500

Artisanal sourdough bread, with a lentil patty, tomato, lettuce, red onion, cucumber, and a creamy vegan sauce. Served with wedge potatoes.

Avocado Toast

5,000

Artisanal bread topped with a generous layer of guacamole, fresh cucumber slices, and spinach.

Shroom Nachos

7,900

Sautéed mushrooms with vegetables, served with organic chips, refried beans, cherry tomatoes, guacamole, and a vibrant sauce.

Vegan Wrap

6,000

Tortilla filled with sautéed mushrooms and vegetables, homemade guacamole, refried beans, fresh cherry tomatoes, and chives.

Veggie Lasagna

6,000

Lasagna with layers of vegetables, sautéed mushrooms, mozzarella cheese, and natural tomato sauce. Served with a fresh organic salad.

SALAD BAR

Tropical Salad

5,900

Organic mixed greens with strawberries, pineapple, crisp apple, and shredded coconut, dressed with a smooth cinnamon, pineapple, and ginger vinaigrette.

Garden Salad

5,900

Organic mixed greens with crunchy carrots, avocado, onion, and a seed mix, dressed with balsamic vinegar.

Special Salad

5,900

Organic mixed greens with sweet corn, tender hearts of palm, and sautéed mushrooms, all complemented by a blackberry and wine dressing.

Fresh Salad

5,900

Organic mixed greens with juicy cherry tomatoes, sweet corn, and cucumber, all with a hint of vinaigrette.

ENHANCE YOUR SALAD WITH OUR DELICIOUS ADD-ONS

Enjoy a delicious meal with no regrets using 100% organic products.

NACHOS & WEDGES

Potatoe Fest Chicken/ Steak

Crispy wedge potatoes, served with mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, garden herbs, and red onion.

Vivan los Nachos! Chicken/ Steak

Crispy organic chips served with refried beans, melted mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, and homemade guacamole.



7,200

7,500

SURF & TURF

Sea Bass Ceviche

Fresh Sea Bass with red onion, cilantro, lemon, and orange, accompanied by crispy patacones.

Coconut Shrimp

Coconut-breaded shrimp, served with passion fruit sauce, crispy wedge potatoes, and a fresh organic salad.

Baked Sea Bass

Fresh Sea Bass accompanied by passion fruit sauce, crispy patacones, and a fresh organic salad.

6,500

7,500

7,900

Grilled Steak

Grilled steak served with chimichurri, crispy wedge potatoes, and a fresh organic salad.

Herbal Chicken

Chicken breast accompanied by mango pico de gallo, crispy wedge potatoes, and a fresh organic salad.

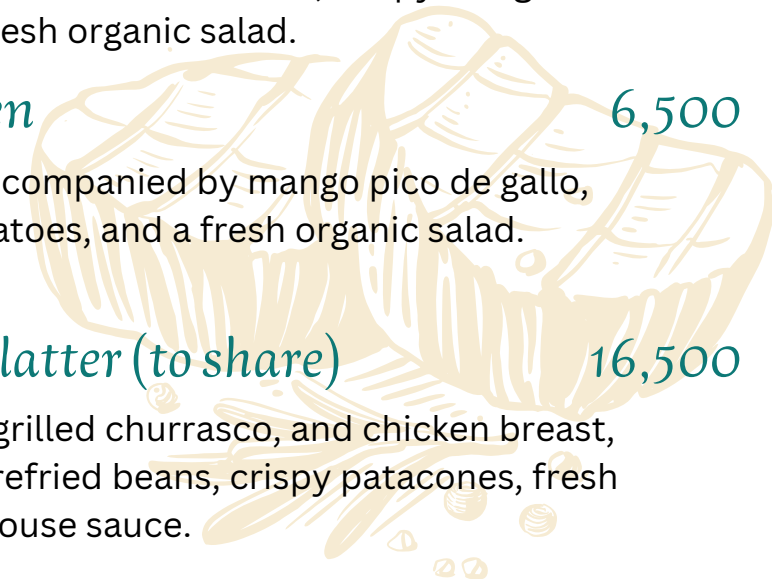
Surf & Turf Platter (to share)

Coconut shrimp, grilled churrasco, and chicken breast, accompanied by refried beans, crispy patacones, fresh guacamole, and house sauce.

8,900

6,500

16,500



LOCAL DISHES

Costa Rican Rice Specialties



Rice with Chicken

Rice with chicken, onion, sweet pepper, chives, and sweet corn. Served with a fresh organic salad and crispy wedge potatoes.

6,500

Rice with Shrimp

Rice with shrimp, onion, sweet pepper, chives, and sweet corn. Accompanied by crispy patacones and a fresh organic salad.

8,000

Casados

Rice, beans, ripe plantain, and a fresh organic salad. Accompanied by the protein of your choice.

Chicken

5,500

Steak

6,500

Lentil and Chickpea Falafel

4,900

Sea Bass

5,500

SANDWICH - TOASTS - WRAPS

Chicken Sandwich

Artisanal bread filled with chicken, fresh tomato, crispy lettuce, red onion, and cucumber. Served with crispy wedge potatoes.

6,900

Steak Sandwich

Artisanal bread filled with grilled churrasco, fresh tomato, crispy lettuce, red onion, and cucumber. Served with crispy wedge potatoes.

7,400

Diabla Shrimp Toast

Shrimp served with artisanal bread, spicy sauce, and a fresh organic salad.

6,900

NEW!

Shrimp Wrap

Tortilla filled with shrimp, refried beans, fresh cherry tomatoes, cilantro, green onions, and served with homemade guacamole.

7,400

Chicken Wrap

Tortilla filled with chicken, refried beans, mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, chives, and served with homemade guacamole.

6,400

Steak Wrap

Tortilla filled with churrasco, refried beans, mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, chives, and served with homemade guacamole.

6,400



Nourish your body and soul by eating consciously - it's an art worth cultivating

Ukelele

Juice Bar

Experience Natural Freshness

LEMONADE & JUICES

- Orange
- Watermelon
- Passion Fruit
- Mango
- Pineapple
- Strawberry
- Mint Lemonade
- Strawberry Lemonade
- Coconut Lemonade

2,500



SMOOTHIES

Revitalize your day!

Ananás Bananas

3,500

Pineapple, banana, strawberry, and passion fruit combined in a smooth and refreshing blend.

Kokos Berry

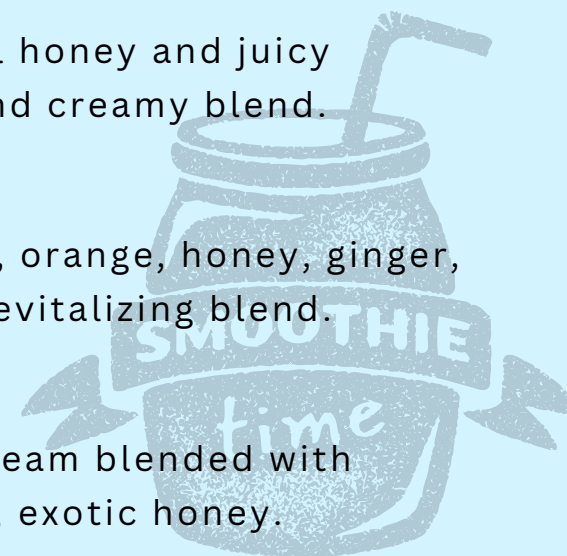
Coconut milk with natural honey and juicy strawberries, a smooth and creamy blend.

Dragón Lava

Watermelon, dragon fruit, orange, honey, ginger, and basil, a vibrant and revitalizing blend.

Piña Colada

Pineapple and coconut cream blended with coconut milk and smooth, exotic honey.



¡Order your favorite drink and elevate the experience by adding 1 ounce of your favorite liquor!

GIN & SPRITZ GARDEN

5,500

- Gin Tonic Traditional
- Gin Tonic Red Berries
- Gin Tonic Strawberry
- Gin Tonic Orange

- Jeremias
- Tom Collins

OTHER DRINKS

- Hatsu 1,500
- Flavored Soda 1,500
- Local Beer 1,800
- Craft Beer 3,000
- Craft- Draft Beer 3,500

MARGARITAS Y SANGRIAS

5,500

- Classic Margarita
- Dragon Fruit Margarita
- Margarita Cas
- Margarita Passion Fruit
- Sangrías



Ask about our menu of Happy Drinks!

CARTA de VINOS

Un viaje sensorial a través del vino

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
<i>Adobe Merlot, Valle Central, Chile</i>	5,500	25,000
<i>Adobe Red Blend Reserva Especial, Valle Central, Chile</i>	5,500	25,000
<i>Adobe Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile</i>	5,700	27,000
<i>Toro de Piedra Syrah, Cordillera los Andres, Chile</i>	5,500	25,000
<i>Gato Negro Merlot, Vurico, Chile</i>	6,900	32,500
<i>Paso a Paso Tinto, La Mancha, España</i>	5,500	25,000
<i>Matsu El Picaro, Zamorana, Espana</i>	6,900	32,500
<i>Lopez de Haro Crianza, Rioja, España</i>	7,500	36,500
<i>Wente Sandstone Merlot, Valle de California, USA</i>	5,500	25,000

VINO BLANCO

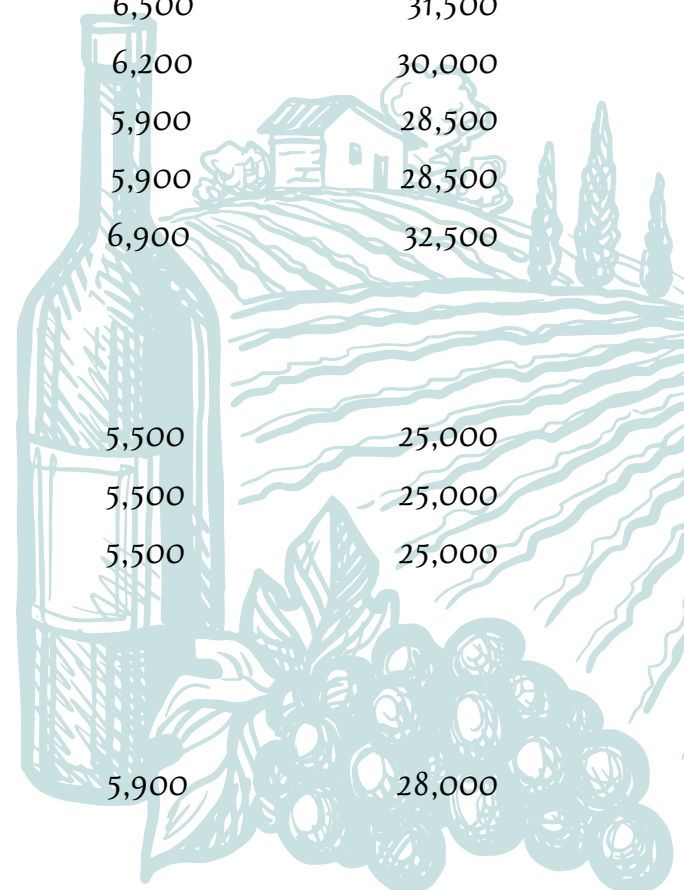
<i>Adobe Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile</i>	5,500	25,000
<i>Novas Chardonnay, Valle de San Antonio, Chile</i>	6,500	31,500
<i>Novas Sauvignon Blanc, Valle de San Antonio, Chile</i>	6,500	31,500
<i>Gato Negro 9 Lives Sauvignon Blanc, Vurico, Chile</i>	6,200	30,000
<i>La Celia Reserva Chardonnay, Valle de Uno, Argentina</i>	5,900	28,500
<i>Lopez de Haro Blanco, Rioja, España</i>	5,900	28,500
<i>Paso a Paso Verdejo Blanco, La Mancha, España</i>	6,900	32,500

VINO ROSADO

<i>Adobe Rose, Valle Central, Chile</i>	5,500	25,000
<i>Los Riscos Rose, Valle Curico, Chile</i>	5,500	25,000
<i>Gato Negro Rose, Vurico, Chile</i>	5,500	25,000

VINO ESPUMOSO

<i>Chandon Garden Spritz, Mendoza, Argentina</i>	5,900	28,000
--	-------	--------



SHOTS

¡Brindemos por las risas, los amigos y los buenos momentos!

WHISKY Y BOURBON

Busker Irish	4,900
Glenmorangie	5,000
Iwai	5,000
Tomatin 12 años	6,000
Templeton 4year	4,500
Bufallo Trace	3,500
Jim Beam Black	4,000

TEQUILA

Herradura Reposado	4,900
Herradura Blanco	8,000

VODKA

Belvedere	4,900
Titos Handmade	4,900

RON

Diplomatico Mantuano	5,500
Don Q Gold	3,500

GINEBRA

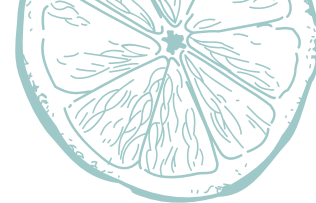
Condesa Gin Clasica	4,000
Condesa Gin Xoconostle	5,500
Gin Mare	4,900

MEZCAL

Recuerdo de Oaxaca Abocado	5,000
Recuerdo de Oaxaca Joven	5,000
Señorio Joven	5,000
Zignum Reposado	5,000

OTROS

Kuyper Crema Menthe Verde	4,500
Viche Colombiano Doña Sofi	4,900
Airesbei Crema	5,000
Cream Heroes Fresa	4,000
Cream Heroes Mango	4,000
Disaronno Amaretto	4,500
Fireball Cinnamon	3,000



COCTELERÍA DE AUTOR

BESO DE SABINA

6,000

Un equilibrio perfecto entre mora, limón, vodka, mezcal y un toque de soda.

APEROL SPRITZ

8,900

Un delicioso giro clásico, el Bandarra vermouth rojo, soda, chandon, garden spritz y rodaja de naranja.

COCO LOCO

5,000

Una explosión tropical en cada sorbo de crema de coco, jugo de limón y Cacique.

NEGRONI

6,900

Para los amantes de los sabores intensos, puerto de indias, soda, el bandarra vermouth rojo y naranja.

ENTRE SABANAS

6,500

Una mezcla sofisticada de camus VSOP, Ron diplomático, fauconnier Triple sec y jugo de limón.

GUAYANA

5,500

Un refrescante y exótico cóctel que combina ron dos maderas con jugo de naranja y soda.

HEMINGWAY SPECIAL

8,500

La esencia de los días de verano. ron diplomático, limón, soda y jugo de cereza.

AMERICAN MULE

5,900

Coctel refrescante a base de vodka, jugo de limón y goslings ginger beer. Sabor: Ukelele - Pitahaya - Cas

COCTELES DE TEMPORADA

Anden del Pacífico

5,500

Bloody Mary

7,500

Carajillo

5,000

Cas de Luz

5,500

Cosmopolitan

5,500

Daiquiri Fresa

5,900

Jeam Bean Sun Rise

6,000

Jeremías

5,500

Mai Thai

5,500

Mojito

5,500

Piña Borracha

5,000

Trago Negro

6,000

HAPPY DRINKS

Celebra el sabor con cócteles exclusivos a un precio irresistible.



ESPECIALES 2x 8,000

Margarita Tradicional / Cas / Pitahaya
Gin Tonic Tradicional / Naranja
American Mule Pitahaya / Cas
Jeam Bean Sun Rise
Beso de Sabina
Entre Sabanas
Trago Negro
Guayana
Jeremías
Mai Thai

HAPPY 2x 6,000

Sangría Vino Tinto / Rosada
American Mule Ukelele
Margarita Maracuya
Anden del Pacífico
Copa Piña Colada
Daiquiri Fresa
Cosmopolitan
Coco Loco
Carajillo
Mojito