

TACOS

3 unidades por orden • Servidos con limón en tortillas de maíz caseras



FISH TACOS 🔥

De róballo al panko; ají, guacamole, repollo curado, rabanitos encurtidos, cebolla morada, tomate y culantro.

CRC. 6,900



TACOS DE CAMARÓN 🔥

Camarones salteados, salsa tatemada de chipotle, cebolla morada, piña asada, aguacate y culantro.

CRC. 7,500

TACOS VEGETARIANOS 🌱

Champiñones, costra de queso, aguacate, alioli rostizado, almendras, cebolla caramelizada al vino tinto, culantro, queso bagaces.

CRC. 6,900

CARNITAS DE PICANHA 🔥

Costra de queso, picanha angus CAB® guacamole, cebolla morada, culantro, bagaces, salsa verde taquera. (jalapeño y tomatillo verde)

CRC. 7,900

TACOS DE CHORIZO 🔥

Adobado al pastor, queso fundido, guacamole, cebolla, culantro y salsa verde.

CRC. 6,900

TACOS DE ENTRAÑA

Asada, con salsa de culantro y aguacate, queso fundido, cebolla morada, rajitas de jalapeño y culantro.

CRC. 7,900

| Acompañamientos | *exclusivos para tacos |
|-------------------------|------------------------|
| Camotes o Papas en Gajo | CRC. 1,500 |
| Guacamole con totopos | CRC. 1,500 |

| Extras | |
|-------------------------------|------------|
| Costra de queso | CRC. 1,500 |
| Ke-Tacos (tortillas de queso) | CRC. 1,500 |



CEVICHE

preparados a la minuta



CEVICHE MACHU PICCHU 🔥

Corvina, leche de tigre, ají peruano, cebolla morada, culantro + platanitos.

Extra de Aguacate x CRC. 500

Extra de Camarón x CRC. 2000

CRC. 5,900

CEVICHE CALLEJERO

Corvina, pulpo, calamar crocante, camarón, limón, cebolla morada, ají, maracuya y culantro + platanitos.

CRC. 8.500

COCKTAIL DE CAMARÓN

Encurtidos en limón, en una salsa a base de clamato, chipotle y salsa de tomate; cebolla, culantro y aguacate + totopos.

Agrega pulpo (60g): 2.500

CRC. 7.900

TARTAR DE PULPO

Aliñado con un alioli de kalamatas, aguacate, cebolla morada, pistacho, culantro y limón, montado sobre una torta de yuca frita.

CRC. 6.900

TARTAR DE ATÚN (2 UNIDADES)

Aliñado con una salsa de mango estilo thai, aguacate, cebolla escabechada y culantro fresco: montado sobre una tostada de wantan frito.

CRC. 6,500



PRINCIPALES



PULP FICTION

Pulpo al hierro con papas mini, alioli de pimentón ahumado, cebolla y morrón asado.

CRC. 12,500



STEAK N FRIES

Picanha angus CAB® (300g) chimichurri, papas fritas caseras, ensalada verde con citroneta dijon y un huevo frito tierno.

CRC. 12,500

CALLEJEROS

NIPPON CHICKEN TENDERS

Trozos de pollo al panko con salsa teriyaki caribeña®, semillas de sésamo y camotes fritos con miel de naranja-jengibre.

CRC. 6.900

FISH N CHIPS

Róbalo de pesca responsable rebozado en cerveza, vinagre de malta, papas fritas y mayonesa de eneldo.

CRC. 7,500

PARA PICAR Y COMPARTIR



FRIED CALAMARDO

Calamares fritos, limón asado y alioli de limón.

CRC. 6,900

JUST THE CHIPS

Papas en gajo acompañadas de mayonesa de eneldo y alioli al limón.

CRC. 3,900

CAMOTES FRITOS

Camotes sazonados con jengibre, canela y queso bagaces, bañados en miel de naranja.

CRC. 4,900

CHILAQUILES

Totopos, con salsa verde, cebolla morada, culantro, natilla y queso estilo cotija. Chorizo al pastor y un huevo frito tierno.

CRC. 6,500

HOLY GUACAMOLY

Aguacate majado, tomate, cebolla morada, culantro y queso bagaces, acompañado de totopos.

CRC. 4,900



BEBIDAS

Cerveza Nacional **CRC. 1,800**

Bavaria **CRC. 2,500**

Heineken **CRC. 2,200**

Smirnoff **CRC. 2,500**

Importadas **CRC. 2,000 a 3,500**

Agua de Sapo **CRC. 1,600**

Gaseosas **CRC. 1,600**

Tropical **CRC. 1,500**



TACOS

3 tacos with homemade corn tortillas + lemon



FISH TACOS

Breaded sea bass, peruvian yellow ají; guacamole, pickled red cabbage, red onions, and cilantro.

CRC. 6,900



SHRIMP TACOS

Sauteed chipotle shrimp, roasted pineapple, avocado, pickled red onion, and fresh cilantro.

CRC. 7,500

VEGGIE TACOS

Mixed wild mushrooms, mozzarella crust, avocado, roasted garlic alioli, almond crumble, red wine caramelized onions, cilantro, and bagaces cheese.

CRC. 6,900

PICANHA CARNITAS

Picanha CAB®, mozzarella crust, roasted jalapeño and tomatillo sauce, guacamole, red onion, and cilantro.

CRC. 7,900

CHORIZO TACOS

Melted cheese, guacamole, jalapeño and tomatillo sauce, red onion, and cilantro.

CRC. 6,900

ASADA TACOS

Outside skirt, melted cheese, avocado and cilantro sauce, red onion, cilantro, and crunchy jalapeños.

CRC. 7,900

TACO SIDES

Potato Wedges or Camotes

CRC. 1,500

Guacamole with tortilla chips

CRC. 1,500

Extras

Cheese crust

CRC. 1,500

Cheese tortillas

CRC. 1,500



CEVICHE

Made fresh up to order



CEVICHE MACHU PICCHU

Bass, red onion, peruvian ají, and cilantro + plantains.

Extra Avocado × CRC. 500

Extra Shrimp × CRC. 2000

CRC. 5,900

CEVICHE CALLEJERO

Bass, octopus, fried clamari and shrimps; lemon juice, peruvian ají, passion fruit, and cilantro + plantains.

CRC. 8,500

SHRIMP COCKTAIL

Lemon pickled shrimp, clamato, tabasco chipotle and ketchup; avocado, fresh cilantro and red onion + totopos.

Agrega pulpo (60g): 2.500

CRC. 7,900

OCTOPUS TARTAR

Octopus, kalamata olive alioli, avocado, pistachio, lemon, red onion and cilantro over a cassava toast.

CRC. 6,900

TUNA TARTARE

Fresh tuna, avocado, pickled red onion, cilantro with lemon and mango nikkei sauce over a wantan toast.

CRC. 6,500



MAINS



PULP FICTION

Fried potatoes, andalouse sauce, roasted onion and red pepper, and grilled octopus.

CRC. 12,500



STEAK N FRIES

10.5 oz Picanha CAB® chimichurri, mezclum, homemade fries and a sunny side up egg.

CRC. 12,500

CALLEJEROS

NIPPON CHICKEN TENDERS

Panko chicken tenders, caribbean teriyaki® sauce, sesame seeds, sweet potato fries with an orange-ginger reduction.

CRC. 6.900

FISH N CHIPS

Beer battered sea bass, malt vinegar, fries, and dill mayo.

CRC. 7,500

APPETIZERS



FRIED CALAMARDO

Fry calamari, alioli and roasted lemon with a little bit of honey.

CRC. 6,900

JUST THE CHIPS

Potato wedges served with dill mayo and lemon alioli.

CRC. 3,900

SWEET POTATO FRIES

Sweet potatoes seasoned with cinnamon, ginger, salt and bagaces cheese, dressed with orange flavored honey.

CRC. 4,900

CHILAQUILES

Totopos, tomatillo and jalapeño green sauce, red onion, cilantro, sour cream, cotija cheese. Adobada chorizo and a sunny side up egg.

CRC. 6,500

HOLY GUACAMOLY

Delicious guacamole (tomato, red onion, cilantro), salty cheese, with corn tortilla chips.

CRC. 4,900



DRINKS N BEERS

Local Beers **CRC. 1,800**

Bavaria **CRC. 2,500**

Heineken **CRC. 2,200**

Smirnoff **CRC. 2,500**

Imported **CRC. 2,000**
a 3,500

Hiel **CRC. 1,600**

Sodas **CRC. 1,600**

Tropical **CRC. 1,500**

