

MENÚ DE CENA



APERITIVOS

EMPANADAS DE PAPAYA VERDE \$14 ✓

Empanadas de trigo, picadillo de papaya verde servidas con una vinagreta de tomate y frijoles molidos.

BITES DE ELOTE \$12 ✓ GFA

Esferas de maíz fritas rellenas de arracache bañadas con natilla.

CALAMARES TEMPURA \$15 GFA

Calamares tempura a la cerveza servidos con aderezo de mayonesa de chipotle.

CHIPS Y GUACAMOLE \$12 ✓

Servido con pico de gallo.

DEL OCÉANO

TARTAR BARRIGONA \$15 GFA

Una torre de atún, aguacate, cebollín, quinoa, ponzu y salsa de ajonjolí.

CEVICHE MANGLAR \$15 GFA

Pescado blanco y aguacate servido con chips de plátano.

CAMARONES CARIBE \$27 GFA

Camarones al coco, puré de camote con salsa agridulce.

PESCA DEL DÍA

PLAYA ROSADA \$26 GFA

Filete de pescado a la plancha, camarones salteados, vegetales, hierbabuena y salsa de mango.

ENSALADAS

ENSALADA MANGLAR \$12 ✓ GFA

Mix de hojas verdes, fresas, nueces tostadas, reducción de vinagreta balsámica.

AÑADIR POLLO A LA PLANCHA O FILETE DE ATÚN +\$7

ENSALADA DE LA HUERTA \$12 GFA

Mix de hojas verdes, champiñones, mango, piña, queso fresco con vinagreta de cúrcuma.

ENSALADA OSTIONAL \$26 ✓ GFA

Camarones a la plancha sobre cama de lechuga, hierbas y guacamole, con vinagreta de limón. Acompañado de chips de tiquisque.

DE LA PARRILLA

POLLO TAMARINDO \$21 GFA

Pechuga de pollo a la parrilla, calabacitas salteadas, puré de camote, chayote y salsa de tamarindo.

LOMITO OLAS VERDES \$26 GFA

Lomito de res con plátanos dulces y papas baby cubierto con pimienta y salsa de mostaza Dijon.

TENTACIÓN DE NOSARA \$21 GFA

Pescado de temporada al vapor con chilotes de maíz tierno, rábano, pepino encurtido, chayote y salsa de chile dulce.



RECOMENDACIONES

ÑOQUIS DE PEJIBAYE \$26 GFA

Ñoquis caseros hechos con harina de trigo y pejibayes en salsa cremosa de aguacate con tocino.

SURF N TURF \$28 GFA

Lomito de res, camarones salteados, verduras de temporada, salsa de maracuyá y reducción de vino.

ATUN LOS DIABLITOS \$26 GFA

Atún a la plancha con picadillo de plátano servido sobre hojas de plátano con tortillas caseras y verduras encurtidas.

ORDENES ADICIONALES

CHIPS \$4

TORTILLAS CASERAS \$4

PLÁTANO MADURO \$3

ARROZ ACHIOTADO \$4

YUCA FRITA \$4

POSTRES

PANA COTTA DE CAFÉ \$6 GFA

Pana cotta con licor de café, miel de calabaza, y maní garapiñado con azúcar de caña.

ARROZ CON LECHE Y COCO \$7 GFA

Arroz con leche tradicional con helado de plátano casero y nibs de cacao puro.

CHOCO BANANO \$8 GFA

Bombones de chocolate rellenos de plátano, palomitas de caramelo y miel de calabaza.

BROWNIE \$8

Brownie casero con helado de vainilla y chocolate.

Cocinamos comida real para gente real desde el corazón de Nosara. Orgullosamente utilizamos fuentes de alimentos nativos mientras trabajamos para preservar las tradiciones y la cultura a través de la comida.