



menú



ENTRADAS FRESCAS Y CEVICHE

Fresh Appetizers & Ceviche

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL 
¢6.300 i.i.

Pesca de Temporada del Golfo, Limón Criollo, Culantro Coyote, Cebolla Morada, Chiles de la Zona, Aji, Jengibre, Arroz Crocante
Tropical Fish Ceviche, Seasonal Catch, Lime, Culantro Coyote, Red Onion, Local Chiles, Aji, Ginger, Crispy Rice

CEVICHE MIXTO 
¢6.800 i.i.

Calamar, Camarón, Pescado, Leche de Tigre de Tomate, Arroz Crocante
Squid, Shrimp & Fish Ceviche, Tomato Tiger's Milk, Crispy Rice

CEVICHE VERDE DE VEGETALES 
¢6.300 i.i.

Pepino, Chayote, Mango Verde, Aguacate, Jugo de Limón y Hierbas frescas, Aceite de Jengibre, Arroz Crocante
Green Vegetables Ceviche, Cucumber, Chayote, Green Mango, Avocado, Lime Juice & Fresh Herbs, Ginger Oil, Crispy Rice

SOPA DE MARISCOS 
¢7.200 i.i.

Fumet de Pescado, Leche de Coco, Zanahoria, Chilote, Edamame, Pulpo, Camarón, Filet de Pescado, Mejillón, Culantro de Coyote, Hierbas Frescas
Seafood Soup, Fish Fumet, Coconut Milk, Carrot, Baby Corn, Edamame, Octopus, Shrimp, Fish Fillet, Mussel, Coyote Cilantro, Fresh Herbs

TIRADITO DE ATÚN Y MARACUYA 
¢5.700i.i.

Atún Aleta Amarilla, Leche de Tigre de Maracuyá, Aji Dulce, Brotes y Sal Marina Artesanal
Tuna Tiradito with Passion Fruit, Yellowfin Tuna, Passion Fruit Tiger's Milk, Sweet Chili, Microgreens & Artisan Sea Salt

TATAKI DE ATÚN
¢5.700 i.i.

Atún Fresco, Salsa a Base de Soya, Ajo, Jengibre
Fresh Tuna Tataki, Soy-Based Sauce, Garlic & Ginger

PULPO ROSTIZADO 
¢8.500 i.i.

Tomate Cherry, Salsa Ponzu Picante, Mousse de Aguacate
Grilled Octopus, Cherry Tomatoes, Spicy Ponzu Sauce, Avocado Mousse

PARA COMPARTIR

To Share

GUACAMOLE 
¢4.500 i.i.

Con Chips de Tubérculos y Queso de Cabra
Guacamole With Root Vegetable Chips and Goat Cheese

CALAMARES O CAMARONES EMPANIZADOS
¢6.200 i.i.

Mayonesa de Tamarindo y Chile Panameño
Breaded Squid or Breaded Shrimp, Spicy Tamarind and Panamanian Chili Mayonnaise

NACHOS DE RES
¢8.700 i.i.

Falda de Res, Frijoles, Queso Mozzarella, Chimichurri de Culantro, Jalapeños, Chile Dulce Fresco, Crema Acida
Crispy Tortillas, Beef Flank, Beans, Mozzarella Cheese, Cilantro Chimichurri, Jalapeños, Fresh Sweet Chili, Sour Cream

TACOS LOCALES



Tortillas de Maíz orgánico hecha a mano, Salsas frescas y Vegetales de la zona
Handmade Organic Corn Tortillas, Fresh Salsas & Local Vegetables

TACOS DE PESCADO FRESCO
¢5.600 i.i.

Pesca del Día en Tempura ligera de Yuca, Repollo Morado, Salsa Tártara de hierbas
Catch of the Day in Light Yucca Tempura Tacos, Red Cabbage, Herb Tartar Sauce

TACOS DE CARNE 
¢6.400 i.i.

Res Local Marinada en Especies, Pico de Gallo, Guacamole, Hojas Tiernas
Beef Tacos, Locally Sourced Beef Marinated in Spices, Pico de Gallo, Guacamole, Tender Greens

TACO VEGETARIANO DEL HUERTO   
¢5.600 i.i.

Hongos y Vegetales Asados, Puré de Frijol, Salsa de Chipotle Natural
Veggie Taco, Roasted Mushrooms & Seasonal Vegetables, Creamy Bean Purée, House-Made Chipotle Sauce

HAMBURGUESAS & EMPAREADOS



Burgers & Sandwich

Pan Artesanal de Masa Madre o Pan de Yuca sin Gluten / Artisanal Sourdough Bread or Gluten-Free Yuca Bread

HAMBURGUESA DE GOLFITO
¢12.000 i.i.

Carne 100% Wagyu, Queso Fresco Madurado, Arugula, Tomate Criollo, Cebolla Caramelizada, Salsa de Cilantro y Ajo, Papas con Trufa
100% Wagyu Beef Burger, Aged Fresh Cheese, Arugula, Heirloom Tomato, Caramelized Onions, Cilantro and Garlic Sauce, Truffle Fries

HAMBURGUESA LA PLAYA
¢10.200 i.i.

Carne 100% Angus, Queso Cheddar, Cebolla Caramelizada, Tocineta, Mayonesa de Champiñones, Papas Gajo
100% Angus Beef Burger Cheddar Cheese, Caramelized Onions, Bacon, Mushroom Mayonnaise, Wedge Fries

HAMBURGUESA DE PESCADO
¢10.000 i.i.

Filete de Pesca del Día Empanizado, Mayonesa de Limón, Hojas Frescas, Encurtidos Caseros
Fish Fillet Burger, Breaded Daily Catch Fillet, Lemon Mayonnaise, Fresh Greens, Homemade Pickles

EMPAREADO DE VEGETALES ASADOS  
¢6.700 i.i.

Vegetales de Estación al Carbón, Hummus de Garbanzo Criollo, Pesto de Hierbas Locales
Veggie Sandwich, Charcoal-Grilled Seasonal Vegetables, Creole Chickpea Hummus, Local Herb Pesto

ENSALADAS FRESCAS

Fresh Salads

ENSALADA DEL HUERTO   
¢7.100 i.i.

Mezcla de Lechugas Verdes, Tomates, Aceitunas Kalamata, Pepino, Aguacate, Vinagreta de Cítricos
Garden Salad, Mix of Green Lettuces, Tomatoes, Kalamata Olives, Cucumber, Avocado, Citrus Vinaigrette

ENSALADA DE SANDIA  
¢7.100 i.i.

Camarón Salteado con Ajo y Hierbas, Sandía, Queso de Cabra, Arugula y Menta, Aderezo de Limón Mandarina
Watermelon Salad, Sautéed Shrimp with Garlic and Herbs, Watermelon, Goat Cheese, Arugula and Mint, Tangerine-Lemon Dressing

PLATOS FUERTES

Entrées

ENSALADA CÍTRICA 
Pollo / Chicken ¢7.200 i.i.
Atún / Tuna ¢11.500 i.i.
Camarones / Shrimps ¢9.500 i.i.

Mix de Lechugas, Nueces, Gajos de Naranja, Arándanos Deshidratados, Aguacate, Vinagreta de Naranja y Limón
Citrus Salad, Lettuce, Nuts, Oranges Segments, Dried Cranberries, Avocado, Orange & Lemon Vinaigrette

ARROZ CON CAMARONES 
¢9.100 i.i.

Camarón, Tomate Fresco, Ensalada Criolla.
Shrimp Rice, Fresh Tomato, Creole Salad

ARROZ MELOSO DE MARISCOS 
¢11.400 i.i.

Tomate Fresco, Culantro de Coyote, Pulpo, Fumet de Pescado, Camarón, Calamares, Chile Dulce, Cebolla, Apio
Creamy Seafood Rice, Fresh Tomato, Culantro Coyote, Octopus, Fish Fumet, Shrimps, Squid, Sweet Chili, Onion, Celery

POKE BOWL GOLFITO 
¢9.800 i.i.

Atún, Arroz, Pepino, Encurtido de Repollo, Aguacate
Tuna Poke Bowl, Rice, Cucumber, Pickled Cabbage, Avocado

ATÚN
¢8.500 i.i.

Marinado en Salsa de Soya Artesanal, Arroz de Coco, Relish Mango, Pepino
Tuna Marinated in Artisan Soy Sauce, Coconut Rice, Relish Mango, Cucumber

CHIFRIJO DE CERDO 
¢8.100 i.i.

Arroz, Frijoles Rojos, Pico de Gallo, Aguacate, Chips de Yuca
Pork Chifrijo, Rice, Red Beans, Pico de Gallo, Avocado, Yuca Chips

CHIFRIJO CARIBEÑO 
¢8.100 i.i.

Rice n Beans, Pico de Gallo, Aguacate, Chips de Yuca
Coconut Caribbean Rice & Beans, Pico de Gallo, Avocado, Cassava Chips

PLATOS FUERTES



Entrées

ENTRAÑA o LOMITO (Escoger)

Entraña / Skirt Steak €14.000 i.i.

Lomito / Tenderloin €17.500 i.i.

Con Chimichurri de Culantro y Pure de Plátano Maduro

With Cilantro Chimichurri and Sweet Plantain Purée

BROCHETAS DE POLLO

€10.500 i.i.

Salsa Yakitori, Edamames, Brócoli

Grilled Chicken Skewers, Yakitori Sauce, Edamame, Broccoli

PESCA DEL DÍA

€14.500 i.i.

Filete de Pescado, Vegetales Asiáticos, Mango Pico de Gallo y Salsa de Mantequilla y Ají

Fish Fillet, Asian Vegetables, Mango Pico de Gallo, Butter and Chili Sauce

CAMARONES CARIBE SUR

€14.600 i.i.

Camarón Fresco Salteado con Coco, Chile Panameño y Hierbas, Rice n Beans y Ensalada Criolla

Fresh Shrimp Sautéed with Coconut, Panamanian Chili, and Herbs, Rice & Beans, and Creole salad

COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS

€14.300 i.i.

Baby Ribs 350g Cocidas Lentamente en Reducción De BBQ de Café, Vegetales Asiáticos Servidas con Puré de Yuca Rústico

350g Baby Ribs Slow-Cooked in Coffee BBQ Reduction, Asian Vegetables, Served with Rustic Cassava Purée

BOWL DEL HUERTO & MAR

€11.000 i.i.

Base de Quinoa, Vegetales Grillados, Pescado Sellado y Aderezo de Limón y Jengibre

Garden & Sea Bowl, Quinoa Base, Grilled Vegetables, Seared Fish, and Lemon-Ginger Dressing

PESCA ENTERA FRITA

Pescado Entero (Precio Según Peso)

Whole Fish (Price According to Weight)

Ensalada y Patacones, Pico de Gallo

Catch Of the Day, Salad and Fried Green Plantains with Pico de Gallo

CORTES DE CARNE PREMIUM



Premium Meat Cuts

RIBEYE

300 g

€25.500 i.i.

NEW YORK STRIP

300 g

€23.900 i.i.

TOMAHAWK

800 g

€58.000 i.i.

Elija dos Guarniciones:

Papas Fritas con Trufa, Col Rizada al Limón, Papas Aligot, Ensalada de Farro, Papas Gajo y Zanahorias Baby Asadas

Choice of two sides:

Truffle Fries, Lemon Kale, Potato Aligot, Farro Salad, Potato Wedges, Roasted Baby Carrots

PIZZAS



MARGARITA 
 ₡6.600 i.i.

Salsa de Tomate, Tomate Fresco, Mozzarella, Albahaca Fresca
 Tomato Sauce, Fresh Tomato, Mozzarella, Fresh Basil

JAMÓN Y QUESO
 ₡7.100 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón
 Tomato Sauce, Mozzarella, Ham

+Agregue Hongos por / Add mushrooms for
 ₡2.300 i.i.

HAWAIANA
 ₡8.600 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Piña Caramelizada, Jamón, Coco
 Tomato Sauce, Mozzarella, Glazed Pineapple, Ham, Coconut

PROSCIUTTO
 ₡12.700 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Padano Prosciutto, Arugula,
 Reducción de Balsámico Balsamico
 Tomato Sauce, Mozzarella, Padano, Prosciutto, Arugula, Balsamic
 Glazed

PEPPERONI
 ₡8.600 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Pepperoncini, Aceitunas
 Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni, Banana Peppers, Olives

SUPREMA
 ₡10.000 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Carne Molida, Jamón, Cebolla
 Blanca, Chile Dulce, Aceitunas
 Tomato Sauce, Mozzarella, Ground Beef, Ham, Onion, Bell Pepper,
 Olives

CUATRO QUESOS 
 ₡12.700 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Ricotta,
 Orégano
 Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Ricotta, Orégano

PIZZA PERSONALIZADA / MAKE YOUR OWN PIZZA! ₡12.500 i.i.



SALSAS-SAUCE
 (Escoger 1 opción)
 Pomodoro
 Barbacoa-BBQ

QUESOS - CHEESE
 (Escoger 1 opción)
 Mozzarella
 Parmesano-Parmesan
 Gorgonzola
 Ricotta

PROTEÍNAS - MEATS
 (Escoger 1 opción)
 Jamón-Ham
 Pollo-Chicken
 Pepperoni
 Carne Molida-Ground Beef
 Lomito-Tenderloin
 Prosciutto

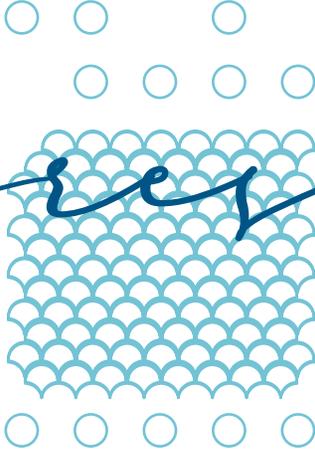
VEGETALES - VEGETABLES
 (Escoger 4 opciones)
 Albahaca-Basil
 Alcaparras-Capers
 Arúgula-Arugula
 Aceitunas Negras- Black Olives
 Berenjena-Eggplant
 Cebolla Blanca-White Onion

Cebolla Morada-Red Onion
 Chile Dulce-Sweet Pepper
 Peperoncini-Banana Pepper
 Hongo Champiñón-White Mushroom
 Tomate Cherry-Cherry Tomato
 Tomate Fresco-Fresh Tomato
 Palmito-Hearts of Palm



Pastries

Desserts



TRES LECHES 
¢4.400 i.i.

Bizcochuelo de Vainilla, Mezcla de Leches, Ron, Merengue Suizo, Pistacho
Vanilla Cake, Three Milk Mix, Rum, Swiss Meringue, Pistachio

BOWL DE FRESAS CURADAS 
¢4.400 i.i.

Fresas Curadas, Helado de Leche Condensada, Crumble de Chocolate Blanco
Marinated Strawberries, Condensed Milk Ice Cream, White Chocolate Crumble

BUÑUELOS DE YUCA CON QUESO  
¢4.400 i.i.

Helado de Tapa Dulce, Salsa de Tapa Dulce, Tierra de Vainilla
Cassava and Cheese Fritter, Cane Sugar Ice Cream, Cane Sugar Sauce, Vanilla Crumble

CREMOSO DE CARAMELO 
¢4.400 i.i.

Ganache de Caramelo, Palomitas con Mantequilla, Crotones de Miel, Tierra de Vainilla, Helado de Vainilla con Caramelo
Caramel Crèmeux, Caramel Ganache, Buttered Popcorn, Honey Croutons, Vanilla Crumble, Vanilla and Caramel Ice Cream

VOLCÁN DE CHOCOLATE 
¢4.400 i.i.

Helado de Temporada, Coulis de Fresa, Fresas Frescas
Chocolate Lava Cake, Seasonal Ice Cream, Strawberry Coulis, Fresh Strawberry

MBG
MARINA *Bahia Golfito*

