



**ARENAL
LODGE**

BAR & RESTAURANT



Menu

Ensaladas y Cocteles

Salads & Cocktails

Ensalada Mixta. Lechuga fresca, zanahoria, cebolla, palmito, tomate y pepino.

Mixed Salad. Fresh lettuce, carrot, onion, heart of palm, tomato and cucumber.

\$7.00

Ensalada de Palmito. Trozos de palmito sobre una base de lechuga y tomate.

Heart of Palm Salad. Hearts of palm served with fresh lettuce and tomato.

\$7.00

Plato de Frutas tropicales. Con aderezo de yogurt y miel.

Tropical Fruit plate. With yogurt and honey dressing.

\$7 00

Sopas

Soups

Pollo. Aromática sopa con trozos de pollo y vegetales.

Chicken. Aromatic soup with chicken dices and vegetables.

\$7.00

Minestrone. Receta Italiana de sopa de vegetales con finas especias y un exquisito aroma.

Minestrone. Classical Italian recipe of vegetable soup with fine herbs.

\$6.00

Impuestos Incluidos / Taxes Included

Platillos Principales/Main Dishes

Churrasco de Lomo. Corte de res a la parrilla con salsa chimichurri (cebolla, ajo, chile dulce, aceite de oliva y vinagre mezclados) con papa asada, mantequilla y vegetales.

Loin Churrasco. Fine grilled beef cut with chimichurri sauce (onion, garlic, red pepper, olive oil and vinegar) served with baked potato, butter and vegetables.

\$22.00

Mar y Tierra. Fino corte en carne de res con salsa bordelesa y servido con camarones (Puede disfrutarlos al ajillo).

Sea and Land Dish. Fine beef cut with bordelaise sauce served with shrimp (with garlic or not).

\$26.00

Filet Mignon. El clásico corte de res, anillado con una tira de tocineta, salsa demiglade con hongos y puré de papa.

Filet Mignon. Classical beef cut with bacon and demiglace sauce with mushrooms and mashed potatoes.

\$21.00

Lomito a la Pimienta. Fino corte de res sobre una cremosa salsa de pimienta y aceite de oliva servido con arroz blanco y vegetales.

Pepper Steak. Fine beef cut over a creamy pepper and olive oil sauce served with white rice and vegetables.

\$19.00

Lomito a la Plancha. Corte de res especial cocido a su gusto servido con arroz blanco y vegetales.

Grilled Tenderloin. Special beef cut cooked at your choice served with white rice and vegetables.

\$19.00

Puntas de Lomito en Salsa Jalapeño.

Trocitos de lomito sobre una cremosa y picante salsa de chiles jalapeños acompañados de arroz blanco.

Grilled end Cuts of Tenderloin With Jalapeño Sauce. Fine pieces of tenderloin over a creamy and spicy jalapeño sauce served with white rice.

\$19.00

Impuestos Incluidos / Taxes Included

Del Mar

From the Sea

Corvina a la Plancha. Filet de corvina sazonada, servida con pasta, finas hierbas y mantequilla.

Grilled Sea Bass. Sea bass fillet lightly seasoned and served with fine herbs and buttered pasta.

\$15.00

A la Meuniere. Filet de corvina a la plancha con salsa de mantequilla, perejil y jugo de limón, con papas.

A la Meuniere. Sea bass fillet with a sauce of butter, parsley and lemon juice, with potatoes.

\$15.00

L'agliata. Filet de pescado al estilo genovés, aderezado con salsa a base de ajos, vino blanco y jugo de limón acompañado de arroz y vegetales.

L'agliata. Sea bass fillet Genoa style, covered with a generous sauce made of garlic, lemon juice and white wine, served with rice and vegetables.

\$15.00

Arroz / Rice

Arroz con Pollo a la Tica. Arroz amarillo mezclado con aromáticas especies, culantro, chile dulce, petit-pois, cebolla y pollo desmenuzado. Se sirve con papas fritas.

Rice and Chicken Tico Style. Yellow rice mixed with aromatic spices, coriander, red pepper, petit-pois, onion, and shredded chicken. Served with french fries.

\$12.00

Arroz con Camarones. Arroz amarillo cocido con especies y camarones acompañado de papas a la francesa.

Rice with Shrimp. Yellow rice cooked with spices and Shrimp, served with french fries.

\$15.00

Impuestos Incluidos / Taxes Included

Pastas

Bolognesa. Espesa salsa de tomate y carne sobre espagueti.

Bolognese. Thick tomato and meat sauce, over spaghetti.

\$10.00

Alfredo. Fettuccini en salsa cremosa con pimienta blanca y queso parmesano.

Alfredo. Fettuccini in a creammy sauce with white pepper and parmesan cheese.

\$10.00

Carbonara. Espagueti en una cremosa salsa blanca, con tocineta, huevo y queso.

Carbonara. Spagueti in a creamy white sauce, mixed with bacon, egg and cheese.

\$11.00

Vegetarian Dishes

Pasta Vegetariana.

Una exquisita mezcla de vegetales en una liviana salsa sobre spagueti.

Veggie Pasta. An exquisite mix of vegetables in a light sauce over spaghetti.

\$9.00

Arroz Vegetariano. Una exquisita mezcla de vegetales en arroz jardinero.

Veggie Rice. An exquisite mixed vegetables in garden rice.

\$10.00

Impuestos Incluidos / Taxes Included

Aves

Poultry

Pollo Valdostana. Pechuga cocinada a la plancha cubierta por queso mozzarella y jamón, servida con arroz blanco y vegetales.

Valdostana Chicken. Grilled Chicken breast covered with mozzarella cheese and ham served with white rice and sauté vegetable.

\$15.00

Pollo a la Plancha. Deliciosa pechuga cocinada a la plancha con aromáticas hierbas acompañada de puré de papa y vegetales.

Grilled Chicken Breast. Chicken breast cooked over the grill with aromatic herbs served with mashed potatoes and vegetables.

\$14.00

Filet de Pollo en Salsa de Vino Blanco.

Pechuga cocinada en una irresistible salsa de vino blanco. Se acompaña de arroz blanco y vegetales.

White Wine Sauce Chicken Breast.

Cooked in sauce of white wine and served with rice and vegetables.

\$15.00

Pollo al Curry. Deliciosa pechuga bañada en una cremosa y suave salsa de curry acompañada de arroz blanco.

Curry Chicken. Delicious chicken breast in a creamy and mild curry sauce served with white rice.

\$15.00

Impuestos Incluidos / Taxes Included

Emparedados con Papas a la Francesa

Sandwiches With French Fries

Hamburguesa Arenal. Cocinada a la plancha, con tomate, lechuga, cebolla y queso.

Arenal Burger. Grilled Burger served with tomato, lettuce, onion and cheese.

\$9.00

Emparedado de Carne. Trozo de carne de res cocido a la plancha y acompañado de tomate y lechuga, entre dos rebanadas de pan ciabatta.

Beef Sandwich. A piece of grilled beef with tomato and lettuce served with ciabatta bread.

\$10.00

Emparedado de Pollo. Pechuga de pollo cocinada a la plancha y acompañada de tomate, lechuga y dos rebanadas de pan ciabatta.

Chicken Sandwich. Grilled Chicken breast with tomato and lettuce served with ciabatta bread.

\$9.00

Emparedado de Jamón y Queso. Jamón, queso americano, tomate y lechuga entre dos rebanadas de pan cuadrado (blanco o integral).

Ham and Cheese Sandwich. One slice of ham and American cheese with tomato and lettuce, served with white or whole wheat bread .

\$7.00

Club Sandwich. Pollo, huevo, tocineta, tomate y lechuga en 3 rebanadas de pan blanco o integral.

Club Sandwich. Chicken, egg, bacon, tomato and lettuce with 3 slices of white or whole wheatbread .

\$10.00

Impuestos Incluidos / Taxes Included

Comidas Típicas

Typical Dishes

Casado. (Carne o Pollo). Plato típico Costarricense. Arroz, frijoles negros, platano y ensalada.

Casado. Costa Rican typical dish. Rice, black beans, plantain, salad and strips of Chicken o Steak .

\$15.00

Gallo Pinto. Plato típico costarricense en una mezcla de arroz y frijoles, pimiento dulce, cebolla, ajo, salsa Lizano acompañada de huevos, plátanos y una rebanada de pan.

Gallo Pinto. Typical Costa Rican dish on a mixture of rice and beans , sweet pepper, onion, garlic, Lizano sauce accompanied by eggs, plantains, and a slice of bread.

\$10.00

Bocas & Snacks

Fajitas. Trocitos de pollo o carne de res cocidos a la plancha con chile dulce y cebolla y papas francesas.

Chichen or Beef Fajitas with red pepper and onion, and French fries

\$10.00

Dedos de Pollo. Fajitas de pollo empanizadas con salsa Barbacoa y papas francesas.

Chicken Fingers. Slices of breaded chicken with BBQ sauce and french fries.

\$10.00

Impuestos Incluidos / Taxes Included

Postres Dessert

Helados de Chocolate, Vainilla o Variado
Chocolate, Vanilla or Mixed Ice Creams



\$4.00

Brownie de Chocolate
Chocolate Brownie



\$7.00

Flan de Coco
Coconut Flan



\$6.00

Impuestos Incluidos / Taxes Included



有難う御座います
Arigatagozaimasu

Pura Vida
Salamab
Spasibo
Maake
Asante
Kibos
Kia Ora
Ua Tsaug Rau Koi
Merci
Kiitos
Dank
Mochchakeram
Maake
Spasibo
Maake
Chokrane
xièxie
谢谢

Merci
Multumesc
Obrigado
Mabomdo
Thank
Asante
Obrigado
Maake
Spasibo
Maake
Chokrane
Pura Vida
xièxie
Chokrane
Denkon

Obrigado
Grazie
Asante
Mamana
Grazie

Spasibo
Dank Je
Mochchakeram
Rabih Malih Agni
Niringrazzjak
Merci
Ua Tsaug Rau Koi
Gracias
vinaka
Cam on ban
Asante
Arigato
Kiitos
Chokrane
Welalin
Matondo
Terma Kash
Ua Tsaug Rau Koi
Merci
Kia Ora
Juspaxar
Niringrazzjak
Obrigado
Pura Vida

정말 감사합니다
Jeongmal Gamsahabnida

תודות



**ARENAL
LODGE**