





La Cangreja

bienvenidos
welcome

entradas

appetizers

CEVICHE PESCA DEL DÍA CEVICHE OF THE DAY

CEVICHE COSTARRICENSE DE LA PESCA DEL DÍA MARINADO EN JUGO DE LIMÓN CON CEBOLLA MORADA, CHILE DULCE Y HOJAS FRESCAS DE CULANTRO. ACOMPAÑADO DE PATACONES.

COSTA RICAN STYLE THE CATCH OF THE DAY CEVICHE CURED IN LEMON JUICE WITH RED ONION, RED BELL PEPPER AND FRESH CILANTRO LEAVES. SERVED WITH PATACONES.

\$16.00

CEVICHE MIXTO MIXED CEVICHE

CEVICHE DE CALAMAR, PULPO Y CAMARÓN CON MANGO, CEBOLLA MORADA Y CULANTRO EN UN CALDO CARIBEÑO DE COCO Y JENGIBRE. ACOMPAÑADO DE PATACONES.

SQUID, SHRIMP AND OCTOPUS CEVICHE WITH MANGO, RED ONION AND CILANTRO, CURED IN A CARIBBEAN COCONUT AND GINGER MARINADE. SERVED WITH PATACONES.

\$18.00

TARTAR DE ATÚN TUNA TARTARE

ATÚN FRESCO EN DADOS MARINADO CON SALSA DE SOYA, ACEITE DE SÉSAMO, WASABI Y CEBOLLIÑO. ACOMPAÑADO DE AGUACATE, SEMILLAS DE SÉSAMO TOSTADAS Y CHIPS DE PLÁTANOS.

DICED FRESH TUNA MARINATED WITH SOY SAUCE, SESAME OIL, WASABI AND CHIVE. SERVED WITH AVOCADO, TOASTED SESAME SEEDS, AND PLANTAIN CHIPS.

\$16.00

COCTEL DE CAMARÓN SHRIMP COCKTAIL

CAMARONES Y MANGO MARINADOS EN UN CALDO CÍTRICO, CON CEBOLLA MORADA, CULANTRO Y GOTAS DE ACEITE DE COCO ORGÁNICO.

SHRIMP AND MANGO IN A CITRUS MARINADE WITH RED ONION, CILANTRO, AND DROPS OF ORGANIC COCONUT OIL.

\$16.00

SOPA DE MARISCOS SEAFOOD SOUP

VARIEDAD DE MARISCOS DEL PACÍFICO COCINADOS EN LECHE DE COCO, CURRY Y ESPECIAS. ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.

VARIETY OF PACIFIC COAST SEAFOOD COOKED WITH COCONUT MILK, CURRY AND SPICES. SERVED WITH RICE.

\$18.00

ENSALADA DE PALMITO PALM HEART SALAD

PALMITO ASADO CON VEGETALES DEL HUERTO: LECHUGAS MIXTAS, TOMATES CHERRY, AGUACATE, SEMILLA DE GIRASOL TOSTADA. ADEREZO DE ZANAHORIA ASADA, MAYONESA CREMOSA Y ACEITE DE OLIVA.

ROASTED HEARTS OF PALM WITH GARDEN VEGETABLES: MIXED LETTUCE, CHERRY TOMATO, AVOCADO AND TOASTED SUNFLOWER SEEDS. DRESSED WITH A ROASTED CARROT, CREAMY MAYONNAISE AND OLIVE OIL.

\$12.00



entradas

appetizers

ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD

LECHUGA ROMANA, CRUTONES, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CÉSAR. CON OPCIÓN DE ELEGIR ENTRE ATÚN, POLLO O CAMARÓN.

ROMAINE LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN CHEESE AND CAESAR DRESSING. WITH OPTION TO CHOOSE BETWEEN TUNA, CHICKEN OR SHRIMPS.

\$17.00

ENSALADA CAPRESE CAPRESE SALAD

TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, PESTO Y ALBAHACA FRESCA.

TOMATO, FRESH MOZZARELLA, PESTO AND FRESH BASIL.

\$16.00

ENSALADA DE LA CASA HOUSE SALAD

TOMATES CHERRY, VEGETALES, HUEVO DURO, PEPINO, CRUTONES DE PAN ARTESANAL CON ADEREZO DE YOGURT Y CULANTRO. (OPCIONAL POLLO O ATÚN +\$7.00)

MIXED LEAVES WITH A MIX OF VIBRANT VEGETABLES, HARD - BOILED EGG AND CROUTONS WITH OUR HOME ARTISAN BREAD. DRESSED WITH YOGURT AND CILANTRO. (ADDITION OF CHICKEN OR TUNA +\$7.00)

\$16.00

PULPO & ESCABECHE OCTOPUS & PICKLED PEJIBAJE

PULPO SELLADO ACOMPAÑADO DE ESCABECHE DE PEJIBAYE, AIOLI DE AJO

OCTOPUS SERVED WITH MARINATED PEJIBAYE, AND GARLIC AIOLI

\$19.00

TACOS DE LOMITO TENDERLOIN TACOS

TIRITAS DE LOMITO DE RES SALTEADOS CON CEBOLLA, CHILE DULCE, ACOMPAÑADO CON TORTILLA PALMEADA, LECHUGA Y PICO DE GALLO.

BEEF TENDERLOIN STRIPS SAUTÉED WITH ONION, RED BELL PEPPER AND A DEMI-GLACE SAUCE. SERVED WITH FRESH TORTILLA, CILANTRO, RED ONION, LETTUCE AND HOMEMADE CHILLI.

\$28.00

TACOS DE ATÚN TUNA TACOS

TROCITOS DE ATÚN MARINADOS CON SALSA DE SOYA, MANGO, CEBOLLA MORADA, LECHUGA, MAYO CHIPOTLE, LIMÓN, ACOMPAÑADO DE LECHUGA.

TUNA PIECES MARINATED WITH SOY SAUCE, MANGO, RED ONION, LETTUCE, CHIPOTLE MAYO, LEMON, SERVED WITH LETTUCE.

\$20.00

TACOS DE CAMARONES SHRIMP TACOS

SALTEADOS, SERVIDOS EN TORTILLA CACERA DE MAÍZ, ACOMPAÑADOS DE AGUACATE, ENSALADA DE REPOLLO Y CEBOLLA Y ADEREZADO CON SALSA DE CHIPOPLE.

SAUTÉED SHRIMP TACOS MADE WITH A HOMEMADE CORN TORTILLA. COMES WITH AVOCADO, ONION, CABBAGE SALAD AND A CHIPOTLE DRESSING.

\$22.00



platos fuertes

main dishes

CHURRASCO CHURRASCO

CORTE TRADICIONAL DE LOMO ANGUS CERTIFICADO CON SU BORDE DE GRASA (300 G), SERVIDO CON CHIMICHURRI Y PAPA ASADA CON UN ADEREZO DE LA CASA Y VEGETALES AL GRILL.

CERTIFIED ANGUS BEEF LOIN STEAK WITH A FATTY EDGE (300 G), SERVED WITH CHIMICHURRI AND A BAKED POTATO, WITH A HOMEMADE DRESSING AND GRILLED VEGGIES.

\$38.00

LOMITO DE RES BEEF TENDERLOIN

LOMITO DE RES SERVIDO CON PURÉ DE CAMOTE Y BRÓCOLI ASADO A LAS HIERBAS, NAPADO CON UNA SALSA DE TAMARINDO Y PANNA COTTA DE QUESO AZUL.

BEEF TENDERLOIN SERVED WITH SWEET POTATO PURÉE AND HERB-ROASTED BROCCOLI COATED WITH A TAMARIND SAUCE AND BLUE CHEESE PANNA COTTA.

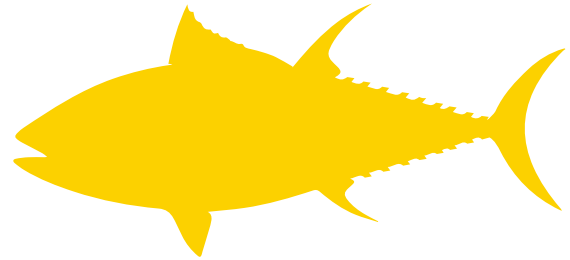
\$28.00

POLLO A LA NARANJA ORANGE CHICKEN

PECHUGA DE POLLO AL GRILL CON SALSA DE NARANJA Y FLOR DE LAVANDA. ACOMPAÑADO CON PAPAS AL ROMERO, TOMATES CHERRY ASADOS, BRÓCOLI, ZANAHORIA MINI Y CROCANTE DE QUESO PARMESANO.

GRILLED CHICKEN BREAST WITH AN ORANGE AND LAVENDER SAUCE. SERVED WITH ROSEMARY POTATOES, ROASTED CHERRY TOMATOES, BROCCOLI, BABY CARROTS AND A PARMESAN CRISP.

\$16.00



PESCADO FRESCO ENTERO FRITO FRIED CATCH OF THE DAY

PESCA DEL DÍA FRITO ACOMPAÑADO DE ENSALADA DEL HUERTO, VINAGRETA DE AJO CÍTRICO Y GAJOS DE LIMÓN. ELEGIR ENTRE PAPAS FRITAS O PATACONES.

FRIED CATCH OF THE DAY SERVED WITH GARDEN SALAD, A CITRUS GARLIC VINAIGRETTE AND LEMON WEDGES. CHOOSE BETWEEN FRIED POTATOES OR PATACONES.

\$28.00

ATÚN CON BALSÁMICO CREMOSO TUNA WITH CREAMY BALSAMIC

ATÚN ALETA AMARILLA CON VEGETALES SALTEADOS. ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE QUINOA CON QUESO FETA, TOMATES CHERRY MARINADOS, REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO Y NUECES GARAPIÑADAS.

YELLOWFIN TUNA WITH SAUTÉED VEGETABLES. SERVED WITH A QUINOA SALAD WITH FETA CHEESE, MARINATED CHERRY TOMATOES, BALSAMIC REDUCTION, AND PRALINE NUTS.

\$21.00



platos fuertes

main dishes



PESCA DEL DÍA **CATCH OF THE DAY**

FILETE DE PESCADO SERVIDO CON MANTEQUILLA DE FLOR DE JAMAICA, ARROZ CREMOSO DE AGUACATE, HINOJO Y COLIFLOR ASADO CON CÚRCUMA. FISH FILLET SERVED WITH HIBISCUS FLOWER BUTTER, CREAMY AVOCADO RICE, FENNEL AND ROASTED TURMERIC CAULIFLOWER.

\$22.00

CAZUELA DE MARISCOS **SEAFOOD CASSEROLE**

FRUTOS DEL MAR SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA CON ESPECIAS, HIERBAS FRESCAS Y AJO CON UNA SALSA DE VINO BLANCO CON TOMATE Y FONDO DE MARISCOS. ACOMPAÑADO DE ARROZ.

SEAFOOD SAUTÉED IN OLIVE OIL WITH SPICES, FRESH HERBS AND GARLIC IN A WHITE WINE AND TOMATO SEAFOOD SAUCE. SERVED WITH RICE.

\$18.00

PULPO O 'PACÍFICO **O 'PACÍFICO OCTOPUS**

SELLADO Y ACOMPAÑADO DE REDUCCIÓN DE PULPO Y VINO TINTO, SERVIDO CON ADEREZO DE PIMENTÓN, CREMOSO DE AJO, PAPA AMARILLA SALTEADA, Y BROTES RIZADOS.

SEARED OCTOPUS AND RED WINE REDUCTION, SERVED WITH SMOKED PAPRIKA, CREAMY GARLIC MAYO, SAUTÉED YELLOW POTATOES AND CURLY SPROUTS.

\$32.00



arroces y pastas

rices and pastas

ARROZ CON MARISCOS SEAFOOD RICE

FRUTOS DEL MAR MIXTOS: JAIBA, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, ALMEJAS, MEJILLONES Y PESCADO SALTEADO CON ESPECIAS AL ESTILO CRIOLLO. ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE LA CASA, ADEREZO DE LA CASA Y PAPAS FRITAS.

VARIETY OF SEAFOOD: CRAB, SHRIMP, OCTOPUS, SQUID, CLAMS, MUSSELS AND SAUTÉED FISH WITH SPICES. SERVED WITH THE HOUSE SALAD, AND FRENCH FRIES.

\$22.00

ARROZ CON CAMARONES SHRIMP RICE

CAMARONES LOCALES CON ESPECIAS SALTEADAS Y SAZONADAS CON FONDO DE MARISCOS. ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE LA CASA, Y PAPAS FRITAS.

LOCAL SHRIMP SAUTÉED WITH SPICES AND SHELLFISH STOCK. SERVED WITH THE HOUSE SALAD, AND FRENCH FRIES.

\$16.00

FETTUCCINE ALLA CHECCA

PASTA CON SALSAS DE TOMATE FRESCA, AJO, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, ALBAHACA Y MOZZARELLA DERRETIDO.

PASTA WITH FRESH TOMATO SAUCE, GARLIC, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL AND MELTED MOZZARELLA.

\$14.00

FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE

PASTA CON FRUTOS DEL MAR SALTEADOS CON ESPECIAS Y HIERBAS. ESCOGER ENTRE SALSAS POMODORO O BLANCA.

PASTA WITH FRUTTI DI MARE SAUTÉED WITH SPICES AND HERBS. CHOOSE BETWEEN POMODORO OR CREAM WHITE SAUCE.

\$16.00

FETTUCCINE CON CAMARONES FETTUCCINE WITH SHRIMP

PASTA CON CAMARONES LOCALES SALTEADOS CON ESPECIAS Y HIERBAS. ESCOGER ENTRE SALSAS POMODORO O BLANCA.

PASTA WITH LOCAL SHRIMP SAUTÉED WITH SPICES. CHOOSE BETWEEN POMODORO OR CREAM WHITE SAUCE.

\$16.00

SPAGHETTI AL PULPO OCTOPUS SPAGHETTI

PASTA CON PULPO BRASEADO A LA PLANCHA CON ACEITE DE OLIVA Y AJO.

PASTA WITH GRILLED OCTOPUS, OLIVE OIL AND GARLIC.

\$20.00



snacks



HAMBURGUESA O 'PACÍFICO O 'PACÍFICO BURGER

TORTA DE CARNE DE RES, TOCINETA CROCANTE, QUESO FUNDIDO, PEPINILLO CASERO EN CONSERVA, LECHUGA, TOMATE, MAYONESA DE CEBOLLA CAMELIZADA, EN PAN ARTESANAL DE LA CASA. ACOMPAÑADA CON PAPAS FRITAS.

BEEF PATTY, CRISPY BACON, MELTED CHEESE, HOMEMADE PICKLES, LETTUCE, TOMATO, CAMELIZED ONION MAYONNAISE, IN ARTISAN HOMEMADE BREAD. SERVED WITH FRENCH FRIES.

\$20.00

SANDWICH DE ATÚN TUNA SANDWITCH

ATÚN ALETA AMARILLA, ALIOLI, ARÚGULA, CEBOLLA EN CONSERVA, LECHUGA, TOMATE, CON PAN CIABATTA CASERO. ELEGIR ENTRE ACOMPAÑAMIENTO DE ENSALADA DEL HUERTO O PAPAS FRITAS CON SALSAS CASERAS.

YELLOWFIN TUNA, AIOLI, ARUGULA, PICKLED ONION, LETTUCE, TOMATO, IN ARTISAN HOMEMADE CIABATTA BREAD. CHOOSE BETWEEN GARDEN SALAD OR FRENCH FRIES WITH HOMEMADE SAUCES.

\$21.00

SÁNDWICH DE POLLO DE LA CASA HOUSE CHICKEN SANDWITCH

POLLO AL GRILL, PEPINILLOS, CEBOLLA MORADA CAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE, TOCINETA CRUJIENTE, QUESO, MAYONESA DE CHIPOTLE ASADO, EN PAN ARTESANAL DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS.

GRILLED CHICKEN BREAST, CAMELIZED RED ONIONS, LETTUCE, TOMATO, CRISPY BACON, CHEESE, AND ROASTED CHIPOTLE MAYONNAISE, IN ARTISAN HOMEMADE BREAD. SERVED WITH FRENCH FRIES.

\$18.00

FISH & CHIPS

PESCA DEL DIA EN TIRITAS ENVUELTAS EN TEMPURA DE CERVEZA OSCURA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y SALSA TÁRTARA.

CATCH OF THE DAY IN DARK BEER TEMPURA BATTER. SERVED WITH FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE.

\$17.00



pizzas

NUESTRA PIZZA ES ELABORADA CON MASA DE LA CASA Y COCINADA A LA PIEDRA.
OUR PIZZA IS MADE WITH HOMEMADE DOUGH AND IS STONE BAKED.

FOCACCIA CAPRESE CAPRESE FOCACCIA

MOZZARELLA FRESCA, TOMATE, PESTO DE AL-
BAHACA Y ALBAHACA FRESCA.

FRESH MOZZARELLA, TOMATO, BASIL PESTO AND
FRESH BASIL.

\$17.00

PIZZA REGINA

SALSA DE TOMATE, PROSCIUTTO, HONGOS FRES-
COS Y MOZZARELLA.

TOMATO SAUCE, PROSCIUTTO, FRESH MUSH-
ROOMS AND MOZZARELLA.

\$17.00

PIZZA GAMBERI

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA FRE-
SCA, Y CAMARONES FRESCOS DEL GOLFO, CON
UN TOQUE DE AJO Y ACEITE DE OLIVA.

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FRESH BASIL,
SHRIMPS FROM THE GULF AND A TOUCH OF GAR-
LIC AND OLIVE OIL.

\$17.00

PIZZA SALAME

SALSA DE TOMATE, SALAME, MOZZARELLA, CON
UN TOQUE DE ORÉGANO, ARÚGULA FRESCA Y
ACEITE DE OLIVA.

TOMATO SAUCE, SALAME, MOZZARELLA, WITH A
TOUCH OF OREGANO, FRESH ARUGLA AND OLIVE
OIL

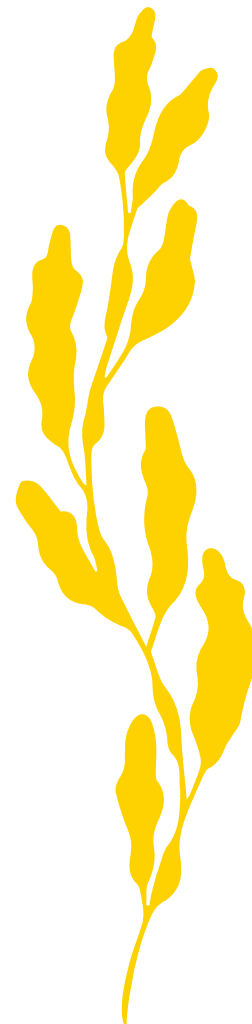
\$12.00

PIZZA PEPPERONI

SALSA DE TOMATE, PEPPERONI, MOZZARELLA, AL-
BAHACA FRESCA Y ACEITE DE OLIVA.

TOMATO SAUCE, PEPPERONI, MOZZARELLA, FRESH
BASIL AND OLIVE OIL.

\$12.00



menú para niños

kids menu



DEDOS DE POLLO O PESCADO CHICKEN OR FISH FINGERS

PECHUGUITAS DE POLLO O TIRAS DE FILETE DE PESCADO EMPANIZADAS, CON PAPAS FRITAS Y SALSAS TRADICIONALES.

BREADED CHICKEN BREASTS OR STRIPS OF FISH FILLET, WITH FRENCH FRIES AND TRADITIONAL SAUCE.

\$12.00

PAPAS FRITAS FRENCH FRIES

PAPAS FRITAS SERVIDAS CON SALSAS TRADICIONALES.

FRENCH FRIES WITH TRADITIONAL SAUCES.

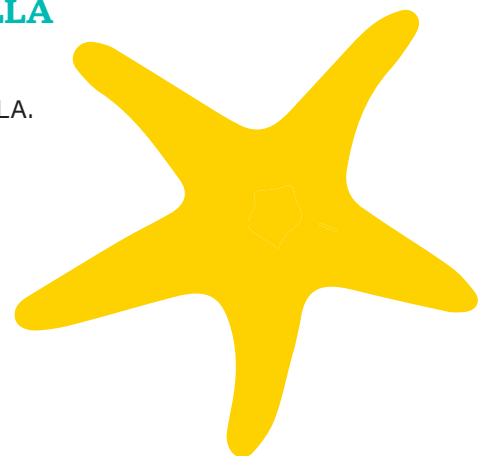
\$6.00

PASTA A LA MANTEQUILLA BUTTER PASTA

PASTA SALTEADA CON MANTEQUILLA.

SAUTÉED PASTA IN BUTTER.

\$7.00



postres

desserts

PANNA COTTA DE PITAHAYA DRAGON FRUIT PANNA COTTA

PANNA COTTA CREMOSA DE PITAHAYA Y MARACUYÁ SERVIDA CON MIGAS DE ALMENDRA TOSTADA. ACOMPAÑADO CON UN GEL DE MARACUYÁ Y HOJUELA DE QUINOA.

CREAMY DRAGON AND PASSION FRUIT PANNACOTTA, TOPPED WITH TOASTED ALMOND CRUMBLE. SERVED WITH A PASSION FRUIT GEL AND QUINOA FLAKE.

\$8.00

AYOTE EN MIEL HONEY PUMPKIN

MIEL DE AYOTE EN COCCIÓN LENTA SAZONADO CON TAPA DE DULCE, RON OSCURO, CANELA Y NUEZ MOSCADA. SERVIDA CON HELADO CASERO DE AYOTE, RON CON NARANJA, CARDAMOMO Y CRUJIENTE DE GALLETA DE VAINILLA.

SLOW COOKED PUMPKIN IN SUGAR SEASONED WITH DARK RUM, CINNAMON AND NUTMEG. SERVED WITH HOMEMADE PUMPKIN ICE CREAM, RUM WITH ORANGE, CARDAMOM AND VANILLA COOKIE CRUMBLE.

\$8.00

BAKED ALASKA

QUEQUE ESPONJOSO CON HELADO Y MERENGUE, FLAMBEADO EN LA MESA CON LICOR DE SAMBUCA.

SPONGY CAKE WITH ICE CREAM AND MERINGUE, FLAMBÉED AT THE TABLE WITH SAMBUCA LIQUEUR.

\$8.00

LAVA FLOW

COULANT DE CHOCOLATE, PREPARADO EN EL MOMENTO.

CHOCOLATE LAVA CAKE.

\$8.00

CHEESECAKE DE MARACUYÁ PASSION FRUIT CHEESECAKE

ELABORADO CON QUESO CREMA, MARACUYÁ NATURAL DE LA FINCA Y UNA JALEA DE LA CASA CON SEMILLAS CRUJIENTES DE MARACUYÁ.

MADE WITH CREAM CHEESE, NATURAL PASSION FRUIT FROM THE FARM AND A HOUSE JELLY WITH CRUNCHY PASSION FRUIT SEEDS.

\$8.00



