



El Barro

¡BIENVENIDO!

COMIDAS & BEBIDAS



BOCAS



FRIJOLES MOLIDOS CON CHIPS	1.100 CRC
GUACAMOLE CON CHIPS	1.500 CRC
CEVICHE CON CHIPS	1.700 CRC
ALITAS CON CHIPS Y SALSA BUFFALO *picante	1.700 CRC
CARNE MEXICANA *picante CON CHIPS	1.700 CRC
SALCHIPAPAS	2.500 CRC

ENTRADAS . APPETIZERS

PLATO SURTIDO 3.800 CRC

guacamole, frijoles molidos, pico de gallo acompañado con tortillas tostadas o patacones
guacamole, refried beans, pico de gallo served with tortilla chips or fried plantains

PLATO DE MEJILLONES AL AJILLO 4.800 CRC

mejillones, aceite de oliva, ajo, mantequilla, achiote y pan
mussels, olive oil, garlic, butter, annatto and white bread

CEVICHE DE PESCADO 5.500 CRC

pescado fresco marinado en limón con chile dulce, cebolla y culantro
acompañado con tortillas tostadas o patacones
fresh fish marinated in lemon with sweet pepper, onion and cilantro
served with tortilla chips or fried plantains

PINCHOS DE CAMARÓN 6.600 CRC

pinchos de camarones a la plancha y salsa de frutas
sautéed shrimp skewers served with mixed fruit sauce



ENSALADAS . SALADS

ENSALADA „CAPRESE“ 4.200 CRC

queso fresco costarricense, tomate, pesto de albahaca, aceite de oliva, hojas de albahaca
fresh costa rican cheese, tomato, basil pesto, olive oil, basil leaves

ENSALADA „EL BARCO“

lechuga, tomate, espárragos, palmito, aguacate, limón, reducción vinagre balsámico y
lettuce, tomato, asparagus, hearts of palm, avocado, lime, balsamic reduction and

pollo chicken 6.200 CRC atún tuna 9.000 CRC

filete de pescado fish fillet 6.800 CRC vegetales vegetables 6.200 CRC

ENSALADA CESAR 6.000 CRC

lechuga romana, queso parmesano, tocineta, crutones, aderezo cesar con pollo o con ...
romaine lettuce, parmesan cheese, bacon, croutons with el barco caesar dressing and chicken or with...

con camarones with shrimp 8.000 CRC pequeña con pollo small with chicken 3.000 CRC

con atún with tuna 7.000 CRC pequeña sin pollo small without chicken 2.300 CRC

sin pollo without chicken 4.500 CRC

ENSALADA MEXICANA 7.000 CRC

lechuga, pico de gallo, guacamole, frijoles molidos, tortillas tostadas, queso y carne mexicana *picante
lettuce, pico de gallo, guacamole, mashed beans, tortilla chips, cheese and seasoned beef *picante

SOPAS . SOUPS

SOPA DE POLLO 6.500 CRC

pollo en agua o crema con arroz chicken soup in broth or cream, served with rice

SOPA DE MARISCOS 8.000 CRC

mariscos en agua o crema con arroz seafood soup in fish broth or cream, served with rice



EMPAREDADOS . SANDWICHES . BURGERS



HAMBURGUESA 4.800 CRC

torta de carne, queso, lechuga, cebolla, pepinillos, tomate
y papas fritas
beef burger, cheese, lettuce, onion and tomato
served with fries

HAMBURGUESA DE POLLO 4.800 CRC

pechuga de pollo, queso, lechuga, cebolla, pepinillos, tomate
y papas fritas
chicken breast, cheese, lettuce, onion, pickles and tomato,
served with fries

HAMBURGUESA „EL PRESIDENTE“ 5.800 CRC

torta de carne, queso, lechuga, cebolla, tomate, aguacate, pepinillos,
queso, tocineta y papas fritas
beef burger, cheese, lettuce, onion, tomato, avocado, pickles,
cheese and bacon, served with fries

HAMBURGUESA CAMARONES 6.800 CRC

camarones, queso, lechuga, cebolla, pepinillos, tomate
y papas fritas
shrimp, cheese, lettuce, onion, pickles and tomato,
served with fries

SANDWICH DE PESCADO 5.800 CRC

pescado fresco a la plancha, lechuga, tomate, pepinillos y salsa rosada
en pan de la casa y papas fritas
pan fried fresh fish, lettuce, tomato, pickles and mayonnaise dressing
on home made bread with fries



PASTAS . NOODLES

SPAGHETTI „ALIO E OLIO” 4.400 CRC

espagueti con aceite de oliva, mantequilla, cebolla y ajo
spaghetti with olive oil, butter, onion and garlic

PASTA „CAPRESE“ 4.800 CRC

penne con tomate, pesto de albahaca y queso parmesano
penne with tomato, basil pesto and parmesan cheese

SPAGHETTI „PESTO” 5.400 CRC

espagueti con aceite de oliva, pesto de albahaca, queso parmesano y ajo *NO contiene nueces
spaghetti with olive oil, homemade basil pesto, parmesan cheese and garlic *contains NO nuts

PASTA DE MARISCOS 7.700 CRC

penne con calamares, pulpo, almejas, mejillones, camarones y jaibas, con salsa aurora y queso parmesano
penne with calamares, octopus, clams, mussels, shrimp and crab in aurora sauce with parmesan cheese

SPAGHETTI CON CAMARONES 8.200 CRC

espagueti con camarones, aceite de oliva, mantequilla, cebolla y ajo
spaghetti with shrimp, olive oil, butter, onion and garlic

ARROZ . RICE

ARROZ CON ESPECIAS

arroz, ensalada y con opción de pollo chicken 4.800 CRC rice with spices, salad and optionally with

camarones shrimp 5.500 CRC

vegetariano vegetarian 4.800 CRC mariscos seafood 7.700 CRC



PLATO PRINCIPAL . MAIN DISHES



CASADO

con arroz, frijoles, plátanos, picadillo, ensalada, queso fresco y con opción de
served with rice, beans, plantain, diced vegetables, salad, fresh cheese and optionally with

cerdo pork	5.000 CRC	pescado fish	5.500 CRC
costilla rib	5.000 CRC	lomito steak	7.500 CRC
pollo chicken	4.800 CRC	vegetales vegetables	4.800 CRC

CARNE . MEAT

COSTILLAS DE CERDO FRITAS 5.000 CRC

costillas de cerdo fritas con arroz y ensalada
fried pork ribs with rice and salad

FAJITAS MIXTAS 6.000 CRC

carne de res, cerdo y pollo con chile dulce y cebolla
acompañado con tortillas de maíz y ensalada
beef, pork and chicken with pepper and onion
served with corn tortillas and salad

LOMITO CON SALSA DE HONGOS 9.000 CRC

lomito con salsa demi glace de carne y hongos
acompañado con puré y vegetales
sirloin with beef demi glace and mushrooms,
served with mashed potatoes and vegetables



PESCADO . FISH



FILETE DE PESCADO CON SALSA DE ALCAPARRA 8.500 CRC

filete de robalo o cabrilla con salsa alcaparra,
acompañado con arroz y vegetales
robalo or cabrilla fillet with caper sauce,
served with rice and vegetables

FILETE DE ATÚN 9.000 CRC

atún a la plancha con aceite de oliva,
acompañado con puré y vegetales
tuna fillet grilled in olive oil
served with mashed potatoes and vegetables

MARISCADA 9.000 CRC

calamares, almejas, mejillones, camarones y jaibas con mantequilla, ajo
acompañado con puré o arroz y vegetales
calamares, clams, mussels, shrimp and crab in butter and garlic
served with mashed potatoes or rice and vegetables

PARGO ENTERO [DEPENDE EN PESO]

pargo entero con papas fritas y ensalada
whole red snapper with fries and salad



POSTRES . DESSERTS



PIE DE LIMÓN 2.200 CRC

con leche evaporada, leche condensada, jugo limón, galleta maria
with evaporated milk, condensed milk, lemon juice, maria cookies

FLAN DE COCO 2.200 CRC

con azúcar, leche condensada, leche, huevos y crema de coco
with sugar, condensed milk, milk, eggs and coconut cream

GALLETA „EL BARCO“ 2.200 CRC

¡déjate sorprender!
be surprised!

¡ENJOY YOUR STAY!
¡DISFRUTÁ TU VISITA!



BEBIDAS

REFRESCOS

Coca Cola	1.100 CRC
Coca Cola Light	1.100 CRC
Coca Cola Zero	1.100 CRC
Fresca	1.100 CRC
Fanta Naranja	1.100 CRC
Fanta Kolita	1.100 CRC
Ginger Ale	1.100 CRC
Soda Canada Dry	1.100 CRC
Agua Tonica	1.100 CRC
Sprite	1.100 CRC
Fuze Tea Verde	1.100 CRC
Fuze Manzana	1.100 CRC
Fuze Limón	1.100 CRC
Fuze Melocotón	1.100 CRC
Tropical Té Frio Melocotón	1.100 CRC
Tropical Té Frio Limón	1.100 CRC
Tropical Té Blanco	1.100 CRC
Tropical Frutas	1.100 CRC
Alpina 1l	1.700 CRC
Alpina 2l	2.700 CRC
Alpina 12 oz	900 CRC
Jugo de Naranja	1.000 CRC
Jugo de Manzana	1.000 CRC
Jugo de Tomate	1.000 CRC
Jugo de Piña	1.000 CRC
Power Ade	1.700 CRC

SMOOTHIES

melón o piña o sandía o papaya o mango o maracujá o fresa	2.400 CRC
---	-----------

CAFÉ

Espresso	1.100 CRC
Café	1.300 CRC
Iced Coffee	1.500 CRC

CERVEZA

Imperial, Silver, Light, Zero	1.450 CRC
Pilsen	1.450 CRC
Bavaria Light, Gold, Dark, Chill	2.500 CRC
Heineken	2.700 CRC
Corono Extra	2.900 CRC
Domingo 7 Blue Berry	3.100 CRC
Erdinger WB [17 oz]	5.400 CRC
„Agua de Oro“	2.200 CRC

una mezcla fresca de Imperial Silver y Sprite

OTROS

Smirnoff Ice Red	3.000 CRC
Smirnoff Ice Negro	3.000 CRC

VINOS

	4 oz
Frontera Sauvignon blanc	2.500 CRC
Trapiche Pinot Grigio	2.500 CRC
Trapiche Chardonnay	2.900 CRC
Frontera Merlot	2.500 CRC
Viu Manent Malbec	2.900 CRC
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon	3.200 CRC
Champagne [solo botella]	16.400 CRC





RON

	1 oz	2 oz
Guaro Cacique	800 CRC	1.600 CRC
Bacardi Blanco	1.100 CRC	2.200 CRC
Flor 4 Años	1.800 CRC	3.600 CRC
Flor 7 Años	2.200 CRC	4.400 CRC
Centenario 7 Años	2.200 CRC	4.400 CRC
Havana Club 7 Años Reservado	2.200 CRC	4.400 CRC
Zacapa	4.000 CRC	8.000 CRC

TEQUILA

	1 oz	2 oz
Sauza Blanco	1.400 CRC	2.800 CRC
Jose Cuervo Reposado	1.900 CRC	3.800 CRC
Corralejo	3.000 CRC	6.000 CRC
Patron Añejo	4.500 CRC	9.000 CRC
Don Julio Reposado	4.500 CRC	9.000 CRC

WHISKEY

	1 oz	2 oz
J & B	1.400 CRC	2.800 CRC
Johnnie Walker Red	1.400 CRC	2.800 CRC
Passport	1.700 CRC	3.400 CRC
Jim Beam	1.700 CRC	3.400 CRC
Jack Daniel's	1.700 CRC	3.400 CRC
Chivas Regal 12 Años	2.200 CRC	4.400 CRC
Johnnie Walker Black 12 Años	2.200 CRC	4.400 CRC
Old Parr 12 Años	2.400 CRC	4.800 CRC

SINGLE MALT WHISKY

	1 oz	2 oz
Glen Grant	2.700 CRC	5.400 CRC
Glenfiddich 12 Años	4.300 CRC	8.600 CRC

GIN

	1 oz	2 oz
Gordon's	1.500 CRC	3.000 CRC
Tanqueray	1.700 CRC	3.400 CRC
Bombay	2.000 CRC	4.000 CRC
Hendrick's	2.400 CRC	4.800 CRC

GRAPPA

	1 oz	2 oz
Grappa Libarna	1.900 CRC	3.800 CRC
Veneta	2.200 CRC	4.400 CRC

BITTER

	1 oz	2 oz
Averna	1.700 CRC	3.400 CRC
Jägermeister	1.700 CRC	3.400 CRC
Campari	1.700 CRC	3.400 CRC
Ramazotti	1.700 CRC	3.400 CRC
Fernet Branca o Mentha	1.700 CRC	3.400 CRC
Romana Sambuca	1.900 CRC	3.400 CRC
Sambuca Molinari	1.900 CRC	3.800 CRC

VODKA

	1 oz	2 oz
Stanislaw	1.200 CRC	2.400 CRC
Smirnoff	1.200 CRC	2.400 CRC
Stolichnaya	1.200 CRC	2.600 CRC
Stolichnaya Peach	1.300 CRC	2.600 CRC
Absolut Apeach	1.700 CRC	3.400 CRC

OTROS

	1 oz	2 oz
Baileys	1.400 CRC	2.800 CRC
Porto Osborne Tawny	1.400 CRC	2.800 CRC
Veterano Osborne	1.500 CRC	3.000 CRC



LONGDRINKS 1,5 OZ

GUARO SOUR 2.300 CRC

cacique, jugo de limón, azúcar, soda

VODKA SPRITZER 2.600 CRC

vodka, jugo de piña, soda

CAMPARI SODA/ORANGE 2.800 CRC

campari, jugo de naranja o soda

CUBA LIBRE 2.800 CRC

ron, coca-cola, jugo de limón

BLOODY MARY 3.200 CRC

vodka, jugo de tomate, jugo de limón, salsa de worcestershire, tabasco, sal, pimienta

FRUTA DAIQUIRI 3.200 CRC

ron claro, jugo de mango

GIN TONIC 3.200 CRC

gin, agua tónica

WHISKY SOUR 3.200 CRC

whisky, jugo de limón, azúcar

TEQUILLA SUNRISE 3.600 CRC

tequilla, jugo de naranja, jugo de limón, pizca de granadina

APEROL SPRITZ 4.800 CRC

aperol, vino blanco, soda

COCKTAILS 2 OZ Y MAS



KAMIKAZE 2.300 CRC

vodka, triple sec, jugo de limón

PINK COCONUT 3.200 CRC

vodka, ron coco, leche, pizca de granadina

CAIPIRINHA 3.500 CRC

cachaça, jugo de limón, limón, azúcar, soda

MOJITO 3.500 CRC

ron blanco, jugo de limón, menta, limón, azúcar, soda

PIÑA COLADA 3.500 CRC

ron oscuro, piña fresca, coco lopez, jugo de piña

EL CAPITÁN 4.200 CRC

ron blanco, ron oscuro, coco lopez, jugo de piña, jugo de arándanos, jugo de limón, pizca de granadina, azúcar

MARGARITA 4.200 CRC

tequilla, triple sec, jugo de limón, azúcar

SEX ON THE BEACH 4.200 CRC

vodka, crema de melocotón, jugo de naranja, jugo de limón, jugo de arándanos, pizca de granadina

BEACH PEACH 4.600 CRC

vodka melocotón, jugo de limón, jugo de piña, jugo de arándanos, ginger ale

MAI TAI 4.600 CRC

ron oscuro, triple sec, crema de almendra, jugo de piña, jugo de limón, azúcar