

*El Barro*

**¡BIENVENIDO!**

**COMIDAS & BEBIDAS**



# ¡BIENVENIDOS WELCOME!

¡Disfrute la hermosa playa de la Costa de Oro  
y nuestras bebidas y comidas recién preparadas!

Enjoy the beautiful Costa de Oro beach  
and our drinks and freshly prepared meals!

¡Les deseamos una maravillosa visita! We wish you a wonderful stay!  
Frank + Joke + Héctor + Johanna

## BOCAS. SNACKS.

**FRIJOLES MOLIDO** 1.600 CRC 🌱 o 🌿 sin queso/without cheese

preparación criolla de frijoles  
acompañado con chips de tortilla de maíz, chilero de la casa bañado con queso parmesano  
refried beans "creole" with corn tortilla chips, homemade chilero topped with parmesan cheese

**PICO GALLO** 1.800 CRC 🌿

preparación tradicional: tomate con limón, cebolla y cilantro con chips  
traditional preparation: tomato and lemon and finely chopped onion and cilantro with chips

**PALITOS DE YUCA CON MAYONESA DE LIMÓN** 1.800 CRC 🌱

yuca cocinada al vapor y frita en curry, tajin, pimienta y ajo  
fried yuca with curry, tajin (= bell pepper + lemon spice mix), black pepper and garlic

**GUACAMOLE "EL BARCO"** 2.200 CRC 🌿

aguacate fresco majado con limón y sal, con chips de tortillas de maíz  
fresh avocado mashed with lemon and salt, with corn tortilla chips

**BRUSCHETTA TOMATE** 2.200 CRC 🌿

ciabatta a la plancha con aceite de oliva y ajo, tomate y albahaca  
grilled ciabatta with olive oil and garlic, tomato and basil

**PLATO SURTIDO** 5.600 CRC 🌱 o 🌿 sin queso/without cheese

compuesto de guacamole, frijoles molidos, pico de gallo con chips de tortilla de maíz o patacones  
guacamole, ground beans, pico de gallo with corn tortilla chips or patacones



## ENTRADAS. STARTERS.

### CEVICHE DE PESCADO 5.800 CRC

preparación tradicional del ceviche costarricense: jugo de limón, chile dulce, cebolla blanca y culantro, con un chorrito de leche de tigre, acompañado de patacones  
 traditional preparation of costa rican ceviche: lemon juice, sweet chili, white onion and fresh cilantro, with a splash of leche tigre, with patacones

### PULPO AL AJO 7.200 CRC

tentáculos de pulpo a la plancha con mantequilla de hierbas y ajo, con papas rostizadas, hojas de lechuga y mayonesa de limón casera  
 grilled octopus tentacles in herb and garlic butter, with roasted potatoes, lettuce and homemade lemon mayonnaise

### CAUSA COSTEÑA 5.800 CRC


camarones salteados montados en una cama de pure de papa  
 preparado con huevo, perejil, pizca de chile picante y cuadros de aguacate  
 sautéed shrimp on a bed of mashed potatoes prepared with egg, parsley, a pinch of hot chili and avocado chunks

## ENSALADAS. SALADS.

### ENSALADA PEQUEÑA 1.800 CRC

mezcla de lechugas, zanahoria, tomate cherry, pepino y aderezo vinagreta  
 a mix of lettuce, carrots, cherry tomatoes, cucumber and vinaigrette dressing

### ENSALADA EL BARCO

lechuga, tomate cherry, trozos de palmito, aguacate, pepino, rábano y aderezo balsámico y miel  
 lettuce, cherry tomato, pieces of palm hearts, avocado, cucumber, radish and balsamic dressing and honey  
 pollo chicken 6.300 CRC pescado fish 8.600 CRC atún tuna 8.800 CRC vegetales vegetables 6.000 CRC 

### ENSALADA PALMITO Y ATÚN 4.800 CRC

trozos de palmito con trocitos de atún fresco cocido y aderezo cítrico, montado en una cama de lechugas  
 chunks of heart of palm combined with chunks of fresh cooked tuna and dressing with a citrus homemade dressing, on a bed of lettuce

### ENSALADA CAESAR

lechuga romana con aderezo caesar de la casa acompañados con crotones y tocینeta crujiente  
 romaine lettuce mixed with homemade caesar dressing, with croutons and crispy bacon,  
 pollo chicken 6.300 CRC camarones shrimp 8.600 CRC atún tuna 8.600 CRC



## HAMBURGUESAS. BURGERS.

### HAMBURGUESA 4.600 CRC

torta de carne, mantequilla, lechuga, cebolla, salsa de la casa, pepinillos y tomate, con papas fritas  
hamburger, butter, lettuce, onion, homemade sauce, pickles and tomato, with french fries

### HAMBURGUESA „QUESO" 4.800 CRC

torta de carne, mantequilla, queso, lechuga, cebolla, salsa de la casa, pepinillos y tomate, con papas fritas  
cheeseburger, butter, lettuce, onion, homemade sauce, pickles and tomato, with french fries

### HAMBURGUESA "EL PRESIDENTE" 6.500 CRC

torta de carne, mantequilla, tocineta, aguacate, queso, lechuga, cebolla, tomate, salsa de la casa y pepinillos,  
con papas fritas  
hamburger, butter, bacon, avocado, cheese, lettuce, onion, tomato, homemade sauce and pickles, with french fries

### HAMBURGUESA "PESCADOR" 5.700 CRC

filete de pescado a la plancha, mantequilla, queso, lechuga, cebolla, mayonesa de limón casera,  
pepinillos y tomate, con papas fritas  
fried fish fillet, butter, cheese, lettuce, tomato, onion, homemade lemon mayonnaise and pickles, with french fries

### HAMBURGUESA "CALIFORNIA" 5.900 CRC

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

### HAMBURGUESA „VEGETARIANA" 4.800 CRC 🥕

portobello a la parrilla aderezado en salsa pesto, queso, mantequilla, lechuga, cebolla, salsa de la casa y tomate,  
con papas fritas  
grilled portobello mushroom, dipped in pesto sauce, with cheese, butter, lettuce, onion, tomato  
and homemade sauce, with french fries

## EMPAREDADO. SANDWICH.

### CIABATTA "ATÚN" 7.600 CRC

filete de atún a la plancha, lechuga, tomate, cebolla, mantequilla y crema de soja casera con papas fritas  
seared tuna fillet, lettuce, tomato, onion, butter and homemade soy sauce, with french fries



## ARROCES. RICE DISHES.

### ARROZ CON CAMARONES 6.800 CRC

camarones salteados con cebolla, ajo, apio, zanahoria, chile dulce, puerro y culantro, sazonado con soya y fumet de pescado, con ensalada mixta  
shrimp stir fried with onion, garlic, celery, carrot, sweet chili, leek and coriander, seasoned with soy sauce and fish stock, with mixed salad

### ARROZ CON POLLO 4.500 CRC

preparación tradicional con trozos de pollo salteado con chile dulce, apio, zanahoria, culantro y cebolla, achiote y ajo, con ensalada mixta  
traditional preparation with pieces of chicken  
sautéed with sweet chili, celery, carrot, cilantro and onion, achiote and garlic, with mixed salad

### ARROZ CON VEGETALES 5.000 CRC

cuadros de chayote, berenjena, palmito, zanahoria, cebolla, cebollino, salteados con ajo y aceite de oliva con perejil, con ensalada mixta  
squash squares, eggplant, heart of palm, carrots, onion, spring onion, sautéed with garlic and olive oil with parsley, with mixed salad

## PASTA. NOODLES.

### PENNE "PESTO" 5.400 CRC

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

### ESPAGUETI „BOLOGÑESA" 6.900 CRC

espagueti en una salsa reducida con carne molida, aceite de oliva y zanahoria, cebolla, perejil, tomate y especias, bañada con queso parmesano  
spaghetti in a reduced sauce with olive oil and carrots, onion, parsley, tomato, ground meat and spices, topped with parmesan cheese

### ESPAGUETI "BISQUE CAMARÓN" 8.200 CRC

espagueti con camarones salteados en aceite de oliva, ajo y bisque de camarón con crema, queso parmesano  
spaghetti with shrimp, olive oil, garlic, shrimp bisque with cream and parmesan cheese



## CARNE. MEAT.

### **POLLO "CORTEZA AMARILLA" 6.500 CRC**

pechuga de pollo a la plancha, con papas salteadas y mezcla de vegetales, con salsa de chile morrón  
chicken breast cooked on the grill, with sautéed potatoes, a mix of vegetables and with a bell pepper sauce

### **FAJITAS "ROBLE DE LA SABANA" 7.500 CRC**

fajitas de res en una salsa stroganoff con hongos, con arroz blanco y kale salteado con limón  
beef fajitas in stroganoff sauce with mushrooms, with white rice and kale sautéed with lemon

### **LOMITO DE CERDO "TAMARINDO" 6.900 CRC**

lomito a la plancha y salsa de tamarindo con pure de camote y zanahoria mini  
grilled tenderloin in tamarind sauce with mashed sweet potatoes and mini carrots

## PESCADO + CAMARONES. FISH + SHRIMP.

### **PESCADO AL AJO 8.800 CRC**

filete de pescado bañado en una mantequilla de ajo, limón y hierbas,  
con yuca achiotada y mezcla de vegetales  
fish filet in a garlic, lemon and herb butter, with yucca, achiote and a mix of vegetables

### **CAMARONES AL CURRY 11.500 CRC**

camarones cocinados en una salsa de curry con leche de coco,  
acompañado de arroz con genjibre y mezcla de vegetales  
shrimp cooked in coconut milk with curry, with ginger rice and a mix of vegetables

### **ATÚN FILETE 9.000 CRC**

atún sellado, rociado con sal marina  
acompañado de arroz con genjibre y vainicas salteadas con aceite de ajonjolí y crema de soya  
seared tuna, sprinkled with sea salt with rice with ginger and sautéed beans with sesame oil and soy cream

### **PARGO ENTERO [PRECIO DEPENDE DE PESO]**

pargo entero frito con tomillo, ajo y cajun, acompañado con frijoles molidos y patacones  
fried whole snapper with thyme, garlic and cajun spices, with refried beans and patacones



## POSTRES. DESSERTS

### MIEL DE PAPAYA 2.200 CRC 🥕

preparación tradicional de papaya verde y azúcar acompañado con helado de vainilla  
traditional preparation of green papaya and sugar accompanied with vanilla ice cream

### PIE DE LIMON 2.500 CRC 🥕

base de galleta maria bañada con queso crema, limón, leche condensada  
shortbread cookie base topped with cream cheese, lemon, condensed milk

### FLAN DE COCO 2.500 CRC 🥕

mezcla de leche condensada y leche de coco con coco rayado  
mixture of condensed milk and coconut milk with grated coconut

### COPA DE HELADO 2.200 CRC 🥕

2 bolas de helado de vainilla con salsa de chocolate o salsa de frutas tropicales  
2 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce or tropical fruit sauce

# ¡DISFRUTE SU VISITA!

# ¡ENJOY YOUR STAY!