

entradas



DE LA BAHÍA CEVICHE NASU \$9.50

Preparado al momento con filet de corvina, cebolla roja, chile dulce, culantro Castilla, limón mesino y jalapeño.
Acompañado de chips de plátano

Delicious sea bass filet, red onion, sweet peppers, cilantro and lime, served with fried green plantains

CEVICHE VUELVE A LA VIDA \$12.50

Deliciosa mezcla de frutos del mar, corvina, pulpo y camarón, culantro y jugo de limón, servido con chips mixtos

Delicious seafood mix consisting in seabass, octopus and shrimp, with cilantro and lime juice, served with mixed chips

COCKTAIL DE CAMARONES SHRIMP COCKTAIL \$14.50

Camarones montados sobre una cama de hielo y hojas jóvenes, limón, salsa cocktail y chips mixtos.

Shrimp over an ice bed and green leaves, lemon juice, cocktail sauce and mix of homemade chips

ENSALADA CAPRESSE - CAPRESSE SALAD \$10.00

Fresca ensalada de queso mozzarella de búfala, tomate cherry, albahaca, pesto y reducción de balsámico

Fresh cherry tomato with Buffalo Mozzarella cheese, basil, pesto and balsamic reduction

ENSALADA COBB - COBB SALAD \$12.00

Lechuga americana, tomate cherry, cebolla morada, huevos, pechuga deshuesada, tocineta ahumada, aguacate, con un exquisito aderezo Queso Azul hecho en casa

Bed of fresh lettuce with cherry tomatoes, red onion, eggs, grilled chicken breast, smoked bacon, avocado and homemade blue cheese dressing

ENSALADA ESPINACA Y QUINOA SPINACH AND QUINOA SALAD \$11.00

Ensalada a base lechugas jóvenes, almendras enteras, fresas, cebolla, queso Feta y quinoa blanca, acompañada de un aderezo hecho en casa a base de maracuyá

Salad with a mix of lettuces, whole almonds, strawberries, onion, Feta Cheese and white quinoa, with a homemade Passion Fruit sauce

ROLLOS PRIMAVERA - ROLLS \$7.00

Rollo en pasta de papel de arroz, lechuga americana, manga, cebolla morada, pepino, chile dulce, aguacate, mix de semillas de ajonjolí negra y blanca

Rice paper pasta, lettuce, manga, red onion, cucumber, red bell pepper, avocado, mix of black and white sesame seeds

-Adicional de camarón pinky \$2.00
-Add pinky shrimp

TUNA POKE BOWL \$11.00

Mango, culantro, aguacate, cebolla morada, alga marina, salsa ponzu, atún, arroz de suhi, edamame, pepino.
Con opción de arroz de coliflor

*Mango, cilantro, avocado, red onion, algae and Ponzu Sauce, tuna, sushi rice, edamame and cucumber.
Option: Served in Cauliflower rice*



Por favor no alimente a los animales.

*Precios no incluyen 13% IVA ni 10% impuesto de servicio.


platos fuertes




HAMBURGUESA BAHÍA - HAMBURGER \$17.00

Deliciosa hamburguesa de carne con queso mozzarella, pepinillos, cebolla morada caramelizada, tocineta ahumada, tomate, lechuga y salsa de tomate de la casa, acompañada de ensalada pequeña, papas fritas y aros de cebolla

Delicious grounded beef hamburger with Mozzarella Cheese, pickles, caramelized red onion, smoked bacon, tomato, lettuce, homemade tomato sauce, served with small salad, french fries and onion rings

 -Opción vegetariana con torta de garbanzo
-Vegan option with grounded chickpea burger

 -GLUTEN FREE:
Pan gluten-free y patacones
Gluten-free bread and patacón (green plantain)

-Opcional: Queso Edam o Cheddar en lámina y tocineta
-Optional: Edam Cheese or Cheddar Cheese and bacon

CASADO TÍPICO BAHÍA COSTA RICAN TYPICAL DISH \$13.00

Arroz blanco, frijoles, plátano maduro, cebolla caramelizada, aceite RBD, chile dulce, tortillas de maíz y ensalada mixta, con su elección de:

-Carne, pollo o pescado

White rice, beans, sweet plantain, caramelized onion, RBD oil, red bell pepper, corn tortilla and mixed salad, with your option of:
-Meat, chicken or fish

PESCA DEL DÍA - CATCH OF THE DAY 15.00

Filete de Pescado, puré de calabaza asada, verduras mixtas, con salsa a escoger:

Fresh fish filet with roasted squash, mix of vegetables and sauce of your choice:

Chimichurri

Salsa mantequilla de limón - Butter Lemon Sauce

Mojo de culantro - Cilantro mojo

PARGO FRITO ENTERO FRIED RED SNAPPER \$19.50

Pargo entero del Pacífico 600 g, papa estilo country sazónada, patacones, salsa Chipotle y ensalada mixta

Pacific Red Snapper, country style seasoned potatoes, patacon (green plantain), Chipotle Sauce and a side of mixed salad


PASTA POMODORO O PESTO PASTA WITH POMODORO OR PESTO SAUCE \$10.00

Con opción de:

With your choice of:

Mix de mariscos - Seafood mix \$15.00

Camarón Jumbo - Jumbo Shrimp \$17.00

 Opcional: Pasta sin gluten
Optional: Gluten Free pasta

QUESADILLA

Tortilla de harina rellena, acompañada de pico de gallo, guacamole y frijol molido. Con opción a escoger de:

Stuffed flour tortilla, with pico de gallo, guacamole (avocado), smashed beans and your choice of:

Queso - Cheese \$11.00

Pollo - Chicken \$13.00

Camarón - Shrimp \$15.00



Por favor no alimente a los animales.

*Precios no incluyen 13% IVA ni 10% impuesto de servicio.