

Menu



NASÜ[®]

at Bahía del Sol Hotel

Entradas/Appetizers

Cazuela de Hongos Gratinados- Gratinated Mushrooms Casserole US\$14.00

Mix de hongos, cebolla , ajo y aceite de salvia, gratinados con queso mozzarella. Acompañados de tostadas de Ciabatta.

Mixed mushrooms, onion, garlic and sage oil, gratinated with mozzarella cheese. Served with ciabatta toast.

Carpaccio de Salmón- Salmon Carpaccio US\$11.00

Finas lonjas de salmón, aderezadas con aceite de oliva, alcaparras y cebolla morada. Acompañadas de tostadas Ciabatta.

Thin slices of salmon dressed with olive oil, capers, and red onion. Served with ciabatta toast.

Ceviche Nasu- Nasu Ceviche US\$17.00

Corvina, cebolla morada, chile dulce, culantro, jugo de limón y aguacate, acompañado de Patacones.

Sea bass, red onion, sweet pepper, cilantro, lime juice and avocado, served with patacones.

Ceviche Koiri - Koiri Ceviche US\$19.00

Corvina, pulpo, camarón, cebolla morada, culantro, aguacate y salsa coctel, acompañado de patacones. Picante medio.

Sea bass, octopus, shrimp, red onion, cilantro, avocado, and cocktail sauce, served with fried plantains. Medium spicy.

Ceviche Martini US\$17

Salmón fresco con cebolla morada y culantro, con aceitunas verdes, marinado en limón y un toque de vodka

Fresh salmon with red onion, cilantro, and green olives, marinated in lime with a splash of vodka

Ceviche Remolacha y Garbanzos Crispy /Beet and Chickpeas Ceviche US\$15.00

Remolacha, garbanzos crujientes, culantro, cebolla morada, tomate cherry y aceite de ajonjolí, acompañado de plátano verde

Beet, crispy chickpeas, cilantro, red onion, cherry tomatoes, and sesame oil, served with green plantain

Gluten-friendly toast available



IVA incluido/ Vat Included

Poke Bowl de Atún o Salmón- Tuna or Salmon Poke Bowl US\$24.00

Arroz de sushi, aguacate, cebolla crujiente, mango, zanahoria, mezcla de semillas de ajonjolí y edamame . Puedes elegir entre atún o salmón, servido con nuestra salsa Ponzu

Sushi rice, avocado, crispy onion, mango, carrot, a blend of sesame seeds, and edamame. Choose between tuna or salmon, served with our ponzu sauce

Ensalada Flamingo- Flamingo Salad US\$15.00

Mezcla de hojas verdes, tomate cherry, queso bocconcini, nueces caramelizadas, aceitunas, aguacate, vinagreta de fresa, y crotones hechos en casa.

Mixed greens, cherry tomatoes, Bocconcini cheese, caramelized nuts, olives, avocado, strawberry vinaigrette and homemade croutons.

Ensalada de Espárragos- Asparagus Salad US\$11.00

Mezcla de hojas verdes, chile morrón, queso feta con aderezo de alioli

Mixed greens, bell pepper, feta cheese, with aioli dressing

Ensalada Tagliatella- Tagliatella Salad US\$12.00

Lechugas mixtas con nueces y manzana caramelizadas, tomate cherry, tocino crujiente y queso ricotta

Mix of Greens with caramelized walnuts and apples, cherry tomatoes, crispy bacon, and ricotta cheese

Ensalada Caprese- Caprese Salad US\$14.00

Queso Bocconcini, tomate cherry, albahaca y pesto especial del Chef.

Bocconcini cheese, cherry tomatoes, basil, and chef´s special pesto.

Sopas- Soups

Sopa del Día del Chef / Chef's Soup of the Day US\$14.00

Sopa de Mariscos / Seafood Soup US\$16.00

 ***Auténtica Olla de Carne Tica / Authentic Costa Rican Beef Soup US\$16.00***

Disponible solo los domingos / Available on Sundays



IVA incluido/ Vat Included

Arroces- Rices

Camarones con Arroz / Shrimp with Rice US\$25.00

Mezcla de camarones con arroz acompañado de papas fritas y ensalada del Chef.

Shrimp medley with rice served with french fries and Chef's salad.

Arroz Guacho de Langosta-Lobster Wet Rice US\$32.00

Arroz cremoso con cola de langosta, zanahoria, cebolla, chile dulce, ajo, tomate, tomillo y azafrán.

Creamy rice with lobster broth, carrot, onion, sweet chili, garlic tomato, thyme and saffron.

Arroz con Pollo US\$20.00

Arroz con pollo costarricense, acompañado de papas fritas y ensalada del chef.

Traditional Costa Rican Chicken and Rice, served with French fries and the chef's salad

Risotto Fruti Di Mari US\$22.00

Arroz Arborio con mezcla de mariscos, tomate, cebolla, ajo, Grana Padano y salsa pomodoro.

Arborio rice with seafood mix, tomato, onion, garlic, Grana Padano and pomodoro sauce.

Risotto de Hongo Porcini / Porcini Mushroom Risotto US\$20.00

Arroz Arborio con mix de hongos porcini, cebolla, ajo y Grana Padano.

Arborio rice with porcini mushrooms, onion, garlic and Grana Padano.

Risotto de Espárragos- Asparagus Risotto. US\$15.00

Arroz Arborio con espárragos, cebolla, ajo y queso Feta.

Arborio rice, with asparagus, onion, garlic, and feta cheese.



Pastas

Carbonara US\$14.00

Receta tradicional con tocineta crujiente.

Traditional recipe with crispy bacon.

Vongole US\$14.00

Almejas con perejil, cebolla, ajo, caldo de almeja, vino blanco y Grana Padano.

Clams with parsley, onion, garlic, clam broth, white wine, and Grana Padano cheese

Pomodoro US\$14.00

Pasta en salsa pomodoro y queso Grana Padano

Pasta with pomodoro sauce and Grana Padano cheese

Ravioles de Queso Feta y Espinaca- Feta Cheese and Spinach Ravioli US\$15.00

Salteados en mantequilla y salvia, con Grana Padano.

Sautéed with butter sage with Grana Padano.

Puedes elegir entre nuestros tipos de pasta: spaghetti, penne, fettuccine y spaghetti gluten friendly.

Choose from our selection of pasta: spaghetti, penne, fettuccine, and gluten-friendly spaghetti.

Casado Costarricense – Traditional Costa Rican Casado

Arroz, frijoles, ensalada mixta, picadillo de la casa, plátanos maduros y tortilla de maíz

Rice and beans, mixed salad, homemade picadillo, sweet plantains, and corn tortilla.

A su elección / Your choice

Pesca del día - Catch of the Day US\$26.00

Camarones jumbo - Jumbo Shrimp US\$26.00

Lomito de res - Beef tenderloin US\$26.00

Vegetariano - Vegetarian US\$20.00

Pechuga de Pollo a la parrilla - Grilled Chicken Breast US\$20.00



IVA incluido/ Vat Included

Mariscos- Seafood

Mariscada Nasu- US\$31.00

Mezcla de mariscos, pescado blanco fresco, calamares, camarones, mejillones y almejas con salsa pomodoro. Acompañado de arroz blanco.

Fresh white Costa Rican fish (tripletail), squid, shrimp, and mussels with pomodoro sauce. Served with white rice.

Pargo Frito (600 g – 700g) Fried Snapper. US\$48.00

Acompañado de papas Fritas y ensalada del chef. / Served with French fries and Chef´s salad.

Filete de Mahi Mahi o Atún / Mahi Mahi or Tuna Fillet – US\$27.00

Acompañado de ensalada del chef y papas fritas.

Served with chef's salad and French fries.

Atún o Salmón- Tuna or Salmon US\$19.00

Aderezado con aceite de ajonjolí, acompañado de brócoli salteado, servido sobre una cama de puré de papa

Seasoned with sesame oil, with sautéed broccoli, served over a bed of mashed potatoes

A la Parrilla / Grilled

Pechuga de Pollo- Chicken Breast US\$17.00

Pulpo al ajo- Garlic octopus US\$23.00

Camarones jumbo con mantequilla y perejil - Jumbo shrimp sautéed with butter and parsley US\$25.00

Lomito - 200 g - Tenderloin US\$26.00

Ribeye steak – 200 g US\$25.00

Servido con salsa de queso gorgonzola o salsa de hongos, a su elección.

Served with your choice of gorgonzola cheese sauce or mushroom sauce.

Pesca del día / Catch of the Day US\$25.00

Guarniciones para elegir - Side dishes to choose

Vegetales asados al grill o al vapor - Grilled or steamed vegetables

Arroz blanco - White rice

Ensalada del Chef - Chef's Salad

Puré de papa - Mashed potatoes

IVA incluido/ Vat Included

