

# ICONS

---

CAFE • BAR • RESTAURANTE



# ENTRADAS

---

## **ANTIPASTO DE LA CASA**

Queso mozzarella, queso grana padano, queso gouda, jamón serrano, vegetales grillados, aceitunas y pan de la casa.

## **BRUSQUETAS**

Tostadas de pan artesanal en combinación con pollo, ensalada caprese y atún; aromatizadas con finas hierbas.

## **CARPACCIO DE SALMÓN**

Lonjas de salmón aderezadas con aceite extra virgen, pimienta negra, limón, queso grana padano, alcaparras y tostadas de la casa con hierbas.

## **CEVICHE DE PESCADO**

Corvina marinada en jugo de limón, cebolla, chile dulce y culantro; acompañado con chips de plátano.

## **CEVICHE MIXTO**

Combinación de corvina, camarones y pulpo, marinados con jugo de limón, cebolla morada, chile dulce y culantro; acompañado con chips de plátano.

## **MONTADITOS**

Montaditos de plátano verde con aguacate, cebolla morada, trozos de pollo, res, atún y tocineta crocante.

# A P P E T I Z E R S

---

## **HOUSE ANTIPASTI**

Mozzarella cheese, grana padano cheese, gouda cheese, serrano ham, grilled vegetables, olives and homemade bread.

## **BRUSCHETTA**

Artisan bread toasts in combination with chicken, caprese salad and tuna; flavored with fine herbs.

## **SALMON CARPACCIO**

Slices of salmon seasoned with extra virgin olive oil, black pepper, lemon, grana padano cheese, capers, and herb homemade toasts.

## **FISH CEVICHE**

Sea bass marinated in lemon juice, onion, sweet pepper and cilantro; accompanied with plantain chips.

## **MIX SEAFOOD CEVICHE**

A combination of sea bass, shrimp, and octopus marinated in lemon juice, onion, sweet pepper and cilantro; accompanied with plantain chips.

## **MONTADITOS OPEN-FACED SANDWICHES**

Green plantain montaditos with avocado, red onion, chicken, beef, tuna and crispy bacon.

# ENSALADAS

---

## **ENSALADA CAESAR CON POLLO**

Lechuga romana, queso parmesano, crotones de pan artesanal y pechuga de pollo a la parrilla, con aderezo Ceasar de la casa.

## **ENSALADA DEL LAGO**

Lechugas mixtas, tomates cherry, aguacate, palmito a la parrilla y quesos mixtos; acompañados de vinagreta de tomates secos.

## **ENSALADA CAPRESE**

Clásica ensalada de tomate, queso mozzarella tierno, albahaca y pesto de la casa.

# SOPAS

---

## **SOPA AZTECA**

Sopa estilo mexicana con tortillas chips, aguacate y queso.

## **SOPA NEGRA**

Sopa a base de caldo de frijoles negros con cebolla, ajo, chile dulce, huevos duros y culantro fresco; servida con arroz blanco.

# SALADS

---

## **CAESAR CHICKEN SALAD**

Roman lettuce, parmesan cheese, artisan bread croutons and grilled chicken breast with a homemade Caesar dressing.

## **DEL LAGO SALAD**

Mixture of lettuce, cherry tomatoes, avocado, grilled heart of palm, and a mixture of cheeses; accompanied with a dried tomatoes vinaigrette.

## **CAPRESE SALAD**

Classic tomato salad, tender mozzarella cheese, basil, and house pesto.

# SOUPS

---

## **AZTEC SOUP**

Mexican style soup with fried tortilla chips, avocado, and cheese.

## **TRADITIONAL BLACK SOUP**

Black beans broth with onion, garlic, sweet pepper, hard-boiled eggs, and fresh cilantro; served with white rice.

# HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

---

## **HAMBURGUESA DE LA CASA**

Pan artesanal de la casa con 200 grs de carne de res, queso mozzarella, queso parmesano, tocineta crujiente, huevo frito, lechugas y tomates rostizados; con papas crocantes.

## **HAMBURGUESA VEGETARIANA**

Pan artesanal hecho en casa, milanesa de berenjena, hongos portobello, queso Turrialba fundido a la plancha y chimichurri argentino; acompañada de papas crocantes de la casa.

## **SÁNDWICH DE POLLO**

Pechuga de pollo a la plancha acompañada con manzanas confitadas, alfalfa, espinaca aderezada con pesto de chile morrón y aguacate; servido con papas crocantes de la casa.

## **SÁNDWICH BEEF & CHEESE**

Sándwich con carne de res, quesos gratinados, cebollas salteadas, pesto de tomates secos en pan artesanal; acompañado de papas crocantes de la casa.

## **CLUB SÁNDWICH DEL LAGO**

Sándwich con filete de pollo a la parrilla, jamón, tocineta crujiente, queso mozzarella, huevo frito, roast beef, lechuga fresca, rodajas de tomate; y papas fritas con aderezo.

# BURGERS & SANDWICHES

---

## **HOUSE BURGER**

Homemade artisan bread with 200g of beef, mozzarella cheese, parmesan cheese, crispy bacon, fried egg, lettuce, and roasted tomatoes; with crispy potatoes.

## **VEGETARIAN BURGER**

Homemade artisan bread, breaded eggplant, portobello mushrooms, grilled melted Turrialba cheese, and argentinian chimichurri; accompanied with homemade crispy potatoes.

## **CHICKEN SANDWICH**

Grilled chicken breast; accompanied with candied apples, alfalfa sprout, spinach seasoned with red pepper and avocado pesto; served with homemade crispy potatoes.

## **BEEF & CHEESE SANDWICH**

Sandwich with beef; gratin cheese, sautéed onion, dried tomato pesto in artisan bread; accompanied with homemade crispy potatoes.

## **DEL LAGO CLUB SANDWICH**

Grilled chicken filet sandwich, ham, crispy bacon, mozzarella cheese, fried egg, roast beef, fresh lettuce, tomato slices; and french fries with dressing.

# PLATOS FUERTES

---

## CASADO

Clásico plato típico costarricense servido con pechuga de pollo o lomito de res a la plancha, arroz blanco, frijoles negros, picadillo mixto, plátanos maduros y tortillas de maíz.

## POLLO DEL PARQUE

Pollo salteado al jengibre con pimientos dulces, semillas, cebolla y soya; acompañado de arroz blanco y mini zanahorias glaseadas.

## POLLO A LA MARACUYÁ

Filete de pechuga de pollo a la parrilla rellena con hongos silvestres y zucchini; acompañada con mini vegetales y arroz blanco.

## HONGOS SILVESTRES

Plato vegano con champiñones y hongos portobello salteados al vino blanco, servido con tomates cherry, hierbas provenzales y espárragos frescos; acompañado de tostadas de la casa y queso mozzarella.

## CORVINA ICONOS

Filete de corvina con vino blanco y limón, acompañado de palmito fresco, hongos, cebolla morada, tomates y puré de camote.

## SALMÓN A LA NARANJA

Salmón flambeado con Grand Marnier, reducción de jugo de naranja natural; acompañado de puré de papa y espárragos.

## LOMITO

Tierno corte de lomito acompañado de un buñuelo de papa con queso mozzarella, salsa de culantro y vegetales asados.

## RIB EYE

Fresco Rib Eye Steak a la parrilla acompañado de papas bravas al cajún y champiñones.



# MAIN COURSES

---

## **CASADO**

Costa Rican traditional dish; served with grilled chicken breast or grilled sirloin, white rice, black beans, mixed picadillo, sweet fried plantain, and corn tortillas.

## **DEL PARQUE CHICKEN**

Ginger sautéed chicken, with sweet peppers, seeds, onion, and soy; accompanied with white rice and glazed mini carrots.

## **PASSION FRUIT CHICKEN**

Grilled chicken breast filet filled with wild mushrooms and zucchini; accompanied with mini vegetables and white rice.

## **WILD MUSHROOMS**

Vegan dish with mushrooms and portobello mushrooms sautéed in white wine, served with cherry tomatoes, provencal herbs, and fresh asparagus; accompanied by homemade toasts and mozzarella cheese.

## **ICONOS SEA BASS**

Sea bass filet with white wine and lemon accompanied with fresh heart of palm, mushrooms, red onion, tomatoes, and mashed sweet potato.

## **ORANGE SALMON**

Flamed salmon with Grand Marnier, natural orange juice reduction; accompanied with mashed potatoes and asparagus.

## **TENDERLOIN**

Tenderloin cut accompanied with a potato fritters with mozzarella cheese, cilantro sauce and grilled vegetables.

## **RIB EYE**

Fresh Rib Eye Steak on the grill accompanied with cajun spicy potatoes and mushrooms.

# PASTAS

---

## **ESPAGUETI A LA CHECCA**

Espaguetis con salsa a base de tomates frescos, albahaca, aceite de oliva, ajo y queso mozzarella al gratín.

## **FETUCCINI**

Fetuccini de espinacas con champiñones y vino blanco; acompañado de salmón a la parrilla y salsa de queso.

# ESPECIALES PARA NIÑOS

---

## **DEDOS DE POLLO**

Dedos de pollo empanizados; acompañados de papas fritas y aderezo especial de la casa.

## **DEDOS DE PESCADO**

Rollitos de pescado empanizados; acompañados de papas fritas y aderezo especial de la casa.

## **HAMBURGUESA CON QUESO**

Pan artesanal de la casa, torta de carne cubierta con queso fundido; acompañada de aderezo especial de la casa y papas fritas.

De cortesía, los platos especiales de niños vienen acompañados con una copita de helados de postre.

# P A S T A S

---

## **CHECCA SPAGHETTI**

Spaghetti with fresh tomato Checca sauce, basil, olive oil, garlic and gratin mozzarella cheese.

## **FETUCCINI**

Spinach fettuccini with mushrooms and white wine; accompanied with grilled salmon and cheese sauce.

# S P E C I A L S F O R K I D S

---

## **CHICKEN FINGERS**

Breaded chicken fingers; accompanied by french fries, and special homemade dressing.

## **FISH FINGERS**

Breaded fish rolls; accompanied by french fries and special homemade dressing.

## **CHEESEBURGER**

Homemade artisan bread, meat burger covered with gratin cheese; accompanied with french fries and special homemade dressing.

As a courtesy, kid's special dishes are accompanied by a glass of ice cream for dessert.

# POSTRES

---

**POSTRE DEL DÍA**  
Elección del chef.

**TRIFLE DE MARACUYÁ Y FRESAS**

**CHEESECAKE DE CARAMELO Y ALMENDRAS**

**CANASTA DE MASA CHOUX Y HELADOS**

**CREPAS PARQUE DEL LAGO**

# DESSERTS

---

## TODAY'S DESSERT SPECIAL

Chef's choice.

**PASSION FRUIT AND STRAWBERRIES TRIFLE**

**CARAMEL AND ALMOND CHEESECAKE**

**CHOUX PASTRY BASKET WITH ICE CREAM**

**PARQUE DEL LAGO CREPES**

# COCTÉLES

---

## **BLOODY MARY**

Vodka, jugo de tomate, jugo de limón, sal, pimienta, salsa inglesa y apio.

## **SANGRÍA ROJA**

Vino tinto, licor de naranja, trocitos de manzana, limón y gajos de naranja.

## **SANGRÍA BLANCA**

Vino blanco, licor de naranja, canela en astilla, fresas y manzana.

## **DEL LAGO TEQUILA ROSE**

Tequila Rose, Baileys y sirope de cereza.

## **MARGARITA CADILLAC PREMIUM**

Tequila Don Julio, Grand Marniere, azúcar y jugo de limón.

## **COSMOPOLITAN PREMIUM**

Vodka Grey Goose, Grand Marniere, jugo de limón y jugo de arándano.

# COCKTAILS

---

## **BLOODY MARY**

Vodka, tomato juice, salt, pepper, celery and Worcestershire sauce.

## **RED SANGRÍA**

Red wine, orange liquor, apple, lemon and orange slices.

## **WHITE SANGRÍA**

White wine, orange liquor, cinnamon sticks, strawberries, and apple.

## **DEL LAGO TEQUILA ROSE**

Tequila Rose, Baileys, and cherry syrup.

## **PREMIUM MARGARITA CADILLAC**

Don Julio Tequila, Grand Marniere, sugar and lemon juice.

## **PREMIUM COSMOPOLITAN**

Grey Goose Vodka, Grand Marniere, lemon and blueberry juice.

# B E B I D A S

---

**NATURALES**

**GASEOSAS**

**AGUA EMBOTELLADA**

**AGUA CARBONATADA**

**CERVEZAS NACIONALES**

Imperial - Imperial Silver  
Imperial Light - Pilsen - Rock Ice

**CERVEZAS PREMIUM**

Bavaria Light - Bavaria Gold  
Corona - Heineken



# BEVERAGES

---

**NATURAL**

**SODAS**

**BOTTLED WATER**

**CARBONATED WATER**

**LOCAL BEERS**

Imperial - Imperial Silver  
Imperial Light - Pilsen - Rock Ice

**PREMIUM BEERS**

Bavaria Light - Bavaria Gold  
Corona - Heineken

# LICORES

---

## WHISKY

Old Parr

Black Label

Jack Daniel's

## COÑAC

Hennesy

## RON & AGUARDIENTE

Guaro Cacique

Ron Flor de Caña 12 años

Ron Centenario

## VODKA

Stolichnaya Gold

Absolut

Grey Goose

## TEQUILA

Tequila Rose

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

## GINEBRA

Hendricks

# LIQUORS

---

## WHISKY

Old Parr

Black Label

Jack Daniel's

## COGNAC

Hennesy

## RUM & AGUARDIENTE

Cacique Guaro

Flor de Caña Rum 12 years

Centenario Rum

## VODKA

Stolichnaya Gold

Absolut

Grey Goose

## TEQUILA

Tequila Rose

Don Julio White

Don Julio Rested

## GIN

Hendricks

# ICONOS

CAFE • BAR • RESTAURANTE



PARQUEdelLAGO  
boutique • hotel