



PARQUEdeLAGO  
boutique · hotel

# Room Service

ext. **2057**



# 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.

## ENSALADA CAESAR CON POLLO

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

# ENSALADAS

## 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.

# SOPAS

# MAIN COURSE

## **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.

# 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**

### **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.

### **POSTRE DEL DÍA**

Elección del chef.

### **TRIFLE DE MARACUYÁ Y FRESAS**

### **CHEESECAKE DE CAMELO Y ALMENDRAS**

### **CANASTA DE MASA CHOUX Y HELADOS**

### **CREPAS PARQUE DEL LAGO**

# APPETIZERS

## 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.

# 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 & SANDWICHES

### 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.

## 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.

### 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.

## ESPECIALES PARA NIÑOS

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

## 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.

## PASTAS

### 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.

### 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.

## SPECIAL FOR THE KIDS

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

# BEBIDAS - BEVERAGES

## SIN ALCOHOL

Naturales - Gaseosas

Agua embotellada

Agua carbonatada

## CERVEZAS NACIONALES

Imperial

Imperial Silver

Imperial Light

Pilsen

Rock Ice

## CERVEZAS PREMIUM

Bavaria Light

Bavaria Gold

Corona

Heineken

## VINO POR COPA

Portillo Sauvignon Blanc

Portillo Malbec

## VINO ESPUMANTE

Cava Mas Fi Brut

## VINOS BLANCOS

Rayun Estate Chardonnay

Conforrales Ecológico  
Viognier-Sauvignon Blanc

Portillo Sauvignon Blanc

## VINOS TINTOS

Rayun Estate Merlot

Rayun Estate Cabernet Sauvignon

Conforrales Tempranillo

Rayun Reserva Cabernet Sauvignon

Rayun Reserva Carmenere

William Cole Mirador Pinot Noir

## SOFT DRINKS

Naturals juices - Sodas \$3

Still water \$3,5

Sparkling water \$5

## LOCAL BEERS

Imperial

Imperial Silver

Imperial Light

Pilsen

Rock Ice

## PREMIUM BEERS

Bavaria Light

Bavaria Gold

Corona

Heineken

## WINE BY THE GLASS

Portillo Sauvignon Blanc

Portillo Malbec

## SPARKLING WINE

Cava Mas Fi Brut

## WHITE WINE

Rayun Estate Chardonnay

Conforrales Ecológico  
Viognier-Sauvignon Blanc

Portillo Sauvignon Blanc

## RED WINE

Rayun Estate Merlot

Rayun Estate Cabernet Sauvignon

Conforrales Tempranillo

Rayun Reserva Cabernet Sauvignon

Rayun Reserva Carmenere

William Cole Mirador Pinot Noir

+506 2547-2000



iconos@parquedellago.com



HotelBoutiqueParquedelLago



parquedellago.com



I C O N O S

CAFE • BAR • RESTAURANTE