

Behidas Frias - Cold Beverages

AGUA EMBOTELLADA 1000 ML. <i>Bottled water</i>	\$3
AGUA GASIFICADA SAN PEREGRINO 1000ML <i>San Peregrino Sparkling water</i>	\$5
GASEOSAS 354 ML. <i>Soft drinks</i>	\$3
REFRESCO NATURAL <i>Natural Fruit drink</i>	\$2
TÉ FRÍO DE LA CASA <i>Iced Tea of the house</i>	\$2
JUGO DE NARANJA <i>Orange Juice</i>	\$2

Cervezas - Beers

CERVEZAS NACIONALES *Local Beer*

IMPERIAL	\$4
SILVER	\$4
ULTRA	\$4
PILSEN	\$4
BAVARIA GOLD	\$5
LIGHT	\$5

CERVEZAS IMPORTADAS *Premium Beers*

MODELO	\$5
CORONA	\$5
HEINEKEN	\$5

Licores - Liquor

	TRAGO <i>Shot</i>	BOTELLA <i>Bottle</i>
OLD PARR WHISKY	\$6	\$90
BUCHANAN'S WHISKY	\$6	\$90
RON CENTENARIO 7 AÑOS <i>Centenario 7 years Rum</i>	\$3	\$30
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$4	\$40
RON ZACAPA 23	\$6	\$90
ABSOLUT VODKA	\$5	\$40
GUARO CACIQUE	\$3	\$20
TEQUILA 1800 REPOSADO <i>Rested Tequila 1800</i>	\$5	

Behidas Calientes - Hot Beverages

CAFÉ AMERICANO <i>American coffee</i>	\$2
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	\$2
CAFÉ CON LECHE <i>Coffee with milk</i>	\$2
CAFÉ EXPRESO <i>Espresso</i>	\$2
CAFÉ EXPRESO DOBLE <i>Double Espresso</i>	\$4
CHOCOLATE CALIENTE <i>Hot Chocolate</i>	\$2
TÉ VARIADO <i>Assorted Tea</i>	\$2

Cocteles - Cocktails

GIN TONIC PEPINO Y ROMERO <i>Cucumber & Rosmary Gin Tonic</i>	\$6
GIN TONIC DE FRESAY PIMIENTA ROSA <i>Strawberry and pink pepper Gin Tonic</i>	\$6
BLOODY MARY - <i>Bloody Mary</i>	\$6
MARTINI CLÁSICO - <i>Classic Martini</i>	\$6
MARGARITA A LAS ROCAS <i>Margarita on rocks</i>	\$6
COSMOPOLITAN - <i>Cosmopolitan</i>	\$6
SANGRÍA TINTA - <i>Red Sangria</i>	\$6
SANGRÍA BLANCA - <i>White Sangria</i>	\$6

Vinos - Wine

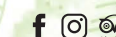
	COPA <i>Glass</i>	BOTELLA <i>Bottle</i>
VINO TINTO <i>House Red Wine</i>	\$5	\$20
VINO ROSADO <i>House Rosé Wine</i>	\$4	\$20
VINO BLANCO <i>House White Wine</i>	\$5	\$20
VINO TINTO PREMIUM <i>Premium Red Wine</i>	\$6	\$30



HOTEL
PARQUE
DEL
LAGO

ICONOS

CAFE • BAR • RESTAURANTE



Desayunos - Breakfast

DESAYUNO TÍPICO COSTARRICENSE \$8
Typical Costarrican Breakfast

DESAYUNO AMERICANO \$6
American Breakfast

OMELETTE - Omelette \$6
De jamón y queso, con tostadas, mantequilla y mermelada / *Ham and cheese, with toast, butter and jam.*

PANCAKES - Pancakes \$5
Servido con frutas de temporada y sirope de maple / *Served with seasonal fruit and maple syrup.*

Ensaladas - Salads

ENSALADA TROPICAL \$9
Tropical Salad
Aguacate, fruta de la temporada, pollo, tomate cherry, pepino, en salsa de papaya / *Avocado, seasonal fruit, chicken, cherry tomato, cucumber, in papaya sauce.*

ENSALADA CÉSAR \$9
Caesar Salad
Con pollo a la parrilla y aderezo César de la casa / *With grilled chicken, house Caesar Dressing.*

ENSALADA CAPRESSE \$6
Caprese Salad

Sopa - Soups

SOPA DE POLLO - Chicken Soup \$6
Acompañado de arroz blanco / *Accompanied by white rice.*

SOPA NEGRA - Black Soup \$6
Acompañado de arroz blanco / *Accompanied by white rice.*

SOPA AZTECA - Aztec Soup \$10
Con pollo, acompañada de tortilla chip, aguacate, queso / *With Chicken, accompanied by tortilla chip, avocado, cheese.*

Especialidades - House Specials

SALMÓN - Salmon \$16
Salteado con tomate cherry, albahaca y aceite de oliva con vegetales salteados y papas al romero / *Sautéed with cherry tomato, basil and olive oil with sautéed vegetables and rosemary potatoes.*

HAMBURGUESA TICA - Tico Burger \$12
Torta de carne 1/2 lb, queso Mozzarella, croqueta de camote con tocino, arúgula, en salsa de mora / *Meat burger 1/2 lb, Mozzarella cheese, sweet potato croquette with bacon, arugula, in blackberry sauce.*

HAMBURGUESA DE LA CASA - Burger House \$10
Torta Angus 1/2 lb, lechuga, tomate, queso mozzarella y tocino / *Angus burger 1/2 lb, lettuce, tomato, mozzarella cheese and bacon.*

POLLO CON ARROZ - Chicken with Rice \$10
Acompañado frijoles molidos, tortilla chip y ensalada criolla / *Accompanied ground beans, tortilla chips and creole salad.*

CHURRASCO - Churrasco Steak \$18
Con chimichurri argentino, vegetales a la parrilla y puré de papa / *With Argentinean chimichurri, grilled vegetables and mashed potatoes.*

CORVINA A LA PLANCHA \$14
Grilled Sea Bass
Con ajo rostizado, acompañado de vegetales salteados y puré de papa / *With roasted garlic, accompanied with vegetables and mashed potatoes.*

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA \$10
Grilled Chicken
En salsa a la naranja acompañado de vegetales a la parrilla y papa campesina / *Orange sauce accompanied with grilled vegetables puree and rural potatoes.*

Platos Costarricenses - Costa Rican Dishes

"CASADO" \$8
Traditional "Casado"
(Opción con res o pechuga de pollo), arroz blanco, ensalada criolla, frijoles negros, picadillo, plátano maduro / *(Options with Beef or with Chicken breast), white rice, creole salad, black beans, "picadillo" and sweet plantain.*

CHIFRI - LAGO \$10
Frijol tierno, arroz, chicharrón, tortilla chips, aguacate y pico de gallo / *Tender beans, rice, pork rinds, tortilla chips, avocado and pico de gallo.*

FAJITAS DE CARNE - Beef Fajitas \$10
Lomo de res, acompañado de pico de gallo, frijoles molidos y tortillas de la casa / *Beef tenderloin, accompanied by pico de gallo, refried beans and house tortillas.*

Pastas - Pastas

PASTA CORTA A LA CHECCA \$12
Short Pasta Checca
Tomate cherry, Mozzarella fresco, aceituna negra, albahaca y aceite de oliva, con pan de ajo de la casa / *Cherry tomato, fresh Mozzarella, black olives, basil and olive oil, with homemade garlic bread.*

FETUCCINE ALFREDO \$14
Con pollo, pan de ajo de la casa / *With chicken and house's garlic bread.*

SPAGHETTI A LA RIGATTI \$16
Camarones, tomate cherry, ajo, mantequilla, aceite de oliva con una mezcla de espinacas, albahaca y arúgula y pan de ajo de la casa / *Shrimp, cherry tomato, garlic, butter, olive oil with a mixture of spinach, basil and arugula and house garlic bread.*

Emparedados - Sandwiches

BTL CON POLLO - With Chicken \$10
Acompañado con papa campesina / *Accompanied with rural potato.*

SANDWICH VEGANO - Vegan Sandwich \$8
Acompañadas con papa campesina / *Accompanied with rural potato.*

Menú Niños - Kids Menu

HAMBURGUESA CON QUESO \$6
Cheeseburger
Con papas a la francesa / *With french fries.*

SPAGHETTI A LA MANTEQUILLA \$6
Spaghetti with butter

Para picar - Snacks

TRIO DE HAMBURGUESAS \$10
Trio of Burgers
Clásica, pomodoro y pollo / *Classical, pomodoro and chicken.*

BOMBONES DE POLLO \$8
Chicken Dumplings
Salsa a elegir BBQ, Mora o Búfalo / *Sauce to choose BBQ, Blackberry or Buffalo.*

TRIO DE MONTADITOS \$8
Montaditos Trio
Patacón, frijol molido, pico de gallo, cochinita pibil o carne mechada / *Fried plantain, ground beans, pico de gallo, pibil pork or shredded meat.*

CEVICHE DE CORVINA \$10
Sea Bass Ceviche
A la maracuyá con chip de plátano verde / *Passion fruit with green banana chips*

BRUSQUETAS EN PAN CIABATTA \$8
Ciabatta Bread Brusquettes
Tomate, albahaca, aceituna negra y aceite de oliva / *Tomato, basil, black olive and olive oil.*

QUESADILLA DE CARNE MECHADA \$10
Shredded Beef Quesadilla
Con queso derretido, acompañado de natilla, pico de gallo y guacamole / *With melted cheese, accompanied by sour cream, pico de gallo and guacamole.*

CARNE MEXICANA \$10
Mexican Beef
Acompañado de tortillas chips y pico de gallo / *Accompanied by tortilla chip and pico de gallo.*

DEDOS DE POLLO CROCANTES \$10
Crispy Chicken fingers
Con papas a la francesa / *With french fries.*

Postres - Desserts

MOUSSE DE MARACUYÁ \$4
Passion fruit mousse

CHEESE CAKE DE CARAMELO \$4
Caramel Cheesecake

COPA DE HELADO CON TOPPING DE CARAMELO \$3
Ice cream cup with caramel

POSTRE DE LA CASA \$4
House dessert