

# ICONOS

CAFE • BAR • RESTAURANTE



PARQUE DEL LAGO  
— BOUTIQUE HOTEL —

## DESAYUNO • BREAKFAST

### *Desayuno costarricense*

Gallo pinto, huevos a elección, queso Turrialba, tortilla, plátano maduro, natilla, café o té y jugo de naranja.

### *Costa Rican breakfast*

Gallo pinto, eggs of your choice, Turrialba cheese, tortilla, sweet plantain, sour cream, coffee or tea and orange juice.

¢7,500

### *Omellette de jamón y queso*

Acompañado de tostadas, mantequilla y jalea.

### *Ham and cheese omellette*

Accompanied by toast, butter and jelly.

¢5,000

### *Omelette vegetariano*

Mix de vegetales, tostadas, mantequilla y jalea.

### *Vegetarian omelette*

Mix of vegetables, toast, butter and jelly.

¢3,750

### *Huevos florentinos*

Huevos fritos en salsa bechamel con espinaca y aderezado con queso.

### *Florentine eggs*

Fried eggs in bechamel sauce with spinach and seasoned with cheese.

¢5,000

### *Tostadas francesas*

Tostadas francesas servidas con salsa de maple.

### *French toast*

French toast served with maple syrup.

¢5,000

## ENTRADAS FRÍAS • COLD STARTERS

### *Ensalada César con pollo*

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

### *Chicken Caesar salad*

Romaine lettuce, parmesan cheese, artisan bread croutons, grilled chicken with house Caesar dressing.

¢5,000



### *Ensalada Iconos*

Mezcla de lechugas, tomate cherry, maíz dulce, cebolla, palmito y aguacate con aderezo de la casa.

### *Iconos Salad*

Mixtures of lettuce, cherry tomato, sweet corn, onion, hearts of palm and avocado with house dressing.

¢3,750

## ENTRADAS CALIENTES • HOT STARTERS

### *Sopa Azteca*

Tradicional sopa mexicana a base de tomate, chips de tortilla, aguacate y queso.

### *Azteca Soup*

Traditional Mexican soup based on tomato, tortilla chips, avocado and cheese.

¢6,250

### *Sopa de pollo y vegetales*

Receta especial del Chef, acompañada de arroz blanco.

### *Chicken and vegetable soup*

Chef's special recipe, accompanied by white rice.

¢5,500



### *Crema de ayote y pejibaye*

Receta especial del Chef, acompañada de crotones de la casa.

### *Pumpkin and peach palm cream*

Chef's special recipe, accompanied with house croutons.

¢6,250

## ESPECIALIDADES ICONOS • SPECIALS



### *Salmón en salsa de tomate cherry y albahaca*

Salmón a la plancha bañado en salsa de tomate Cherry y albahaca, acompañado de puré de papa y vegetales asados.

### *Salmon in cherry and basil tomato sauce*

Grilled salmon bathed in cherry tomato and basil sauce, accompanied by mashed potatoes and roasted vegetables.

¢14,750



### *Corvina con camarones al ajillo*

Filete de corvina con camarones al ajillo, acompañado de puré de papa y vegetales a la parrilla.

### *Sea bass with garlic shrimp*

Sea bass fillet with garlic shrimp, accompanied by mashed potatoes and grilled vegetables.

¢17,250



### *Pechuga de pollo a la naranja*

Filet de pollo en salsa de naranja acompañado de papa campesina y vegetales asados.

### *Orange chicken breast*

Chicken fillet in orange sauce accompanied by country potatoes and roasted vegetables.

¢8,750



### *Churrasco 300 gramos*

300 gramos de carne de exportación servido con chimichurri Argentino, vegetales a la parrilla y puré de papa.

### *Churrasco 300 grams*

300 grams export meat, served with Argentine chimichurri, grilled vegetables and mashed potatoes.

¢14,750



### *Entraña choice 250 gramos*

250 gramos de entraña choice, acompañada con papa campesina y vegetales a la parrilla.

### *Entraña choice 250 grams*

250 grams entraña choice, accompanied with country potatoes and grilled vegetables.

¢13,550

### *Casado de res*

Carne de res, arroz blanco, ensalada criolla, frijoles negros, picadillo y plátano maduro.

### *Traditional "Beef casado"*

Beef meat, white rice, creole salad, black beans, "picadillo" and sweet plantain.

¢7,500

### *Casado de pollo*

Pechuga de pollo, arroz blanco, ensalada criolla, frijoles negros, picadillo y plátano maduro.

### *Traditional "Chicken casado"*

Chicken breast, white rice, creole salad, black beans, "picadillo" and sweet plantain.

¢6,250

### *Chifri - Lago*

Frijol tierno, arroz, chicharrón, tortilla chips, aguacate y pico de gallo

### *Chifri - Lago*

Tender beans, rice, pork rinds, tortilla chips, avocado and pico de gallo.

¢8,600

## PASTAS • PASTAS

### *Fetuccini papardele Alfredo con pollo*

Pasta en salsa blanca con pollo y tocineta, acompañada de pan de ajo de la casa.

### *Fetuccini papardele Alfredo with chicken*

Pasta in white sauce with chicken and bacon, accompanied by house garlic bread.

¢8,650

### *Penne Aurora*

Receta original del Chef, acompañada de pan de ajo de la casa.

### *Aurora Penne*

Chef's original recipe, accompanied by homemade garlic bread.

¢10,500

## HAMBURGUESAS Y SÁNDWICH BURGERS & SANDWICH

### *Hamburguesa Iconos*

Torta Angus 1/2 lb, lechuga, tomate, queso mozzarella y tocineta, acompañada de papas campesinas.

### *Burger Iconos*

Angus cake 1/2 lb, lettuce, tomato, mozzarella cheese and bacon, accompanied by country potatoes.

¢8,500

### *Hamburguesa Tica*

Torta de carne 1/2 libra, queso Turrialba frito, lechuga, tomate, croqueta de camote, en salsa de mora, acompañada de papas campesinas.

### *Tico Burger*

1/2 pound meat cake, fried Turrialba cheese, lettuce, tomato, sweet potato croquette, in blackberry sauce, accompanied by country potatoes.

¢9,500



### *Hamburguesa vegetariana*

Lechuga, tomate y vegetales asados con aderezo de la casa, acompañada de papas campesinas.

### *Vegetarian hamburger*

Lettuce, tomato and roasted vegetables, with house dressing, accompanied by country potatoes.

¢7,500

### *Club sándwich*

Jamón, queso, lechuga, tomate, hongos, tocineta, pollo, huevo frito, aderezo de la casa y papas a la francesa.

### *Sandwich Club*

Ham, cheese, lettuce, tomato, mushrooms, bacon, chicken, fried egg, house dressing and French fries.

¢9,850

## MENÚ DE NIÑOS • KIDS MENU

### *Spaguetti Pomodoro*

Pasta spaghetti en salsa de tomate natural, acompañada de pan de ajo de la casa.

### *Spaghetti Pomodoro*

Spaghetti pasta in a natural tomato sauce, accompanied by house garlic bread.

¢5,000

### *Nuggets de pollo*

Dedos de pollo, acompañados de papas fritas.

### *Chicken nuggets*

Chicken fingers, accompanied by french fries.

¢5,000

## MENÚ BOQUERÍA • SNACKS NENU

### *Dedos de pollo*

Acompañados con salsa de mora y papas a la francesa.

### *Chicken fingers*

Accompanied with blackberry sauce and French fries.

¢7,500

### *Dedos de Pescado*

Acompañados de papas a la francesa y salsa tártara.

### *Fish fingers*

Accompanied by French fries and Tartar sauce.

¢9,250

### *Quesadilla de carne mechada*

Tortilla de harina con queso derretido, acompañada de natilla, pico de gallo y guacamole.

### *Shredded beef quesadilla*

Flour tortilla with melted cheese, accompanied by sour cream, pico de gallo and guacamole.

¢9,850

### *Quesadilla de pollo*

Tortilla de harina con queso derretido, frijoles molidos, pollo y natilla, acompañada de pico de gallo y guacamole.

### *Chicken quesadilla*

Flour tortilla with melted cheese, ground beans, chicken and sour cream, accompanied by pico de gallo and guacamole.

¢10,500

### *Wrap vegetariano*

Tortilla de harina rellena con vegetales, frijoles molidos, queso derretido y natilla, acompañada de pico de gallo y guacamole.

### *Vegetarian wrap*

Flour tortilla filled with vegetables, ground beans, melted cheese and sour cream, accompanied by pico de gallo and guacamole.

¢5,000

### *Plato de bocas surtido*

(Para 2 personas)

Chicharrón, res, dedos de pollo, yuca, papas fritas, patacones, pico de gallo, frijol molido, aguacate y tortillas chips.

### *Mixed platter*

(To share 2 persons)

Pork rinds, beef, chicken fingers, yucca, French fries, fried plantains, pico de gallo, ground beans, avocado and tortillas chips.

¢18,500

## POSTRES • DESSERTS

### *Flan de queso*

Especialidad de la casa

### *Cheese flan*

Speciality of the House

¢3,100

### *Cheesecake de la casa*

Acompañado en Salsa de Mora

### *Home Cheesecake*

Accompanied by blackberry sauce

¢3,750

### *Mousse de maracuyá*

Especialidad de la casa

### *Passion fruit mousse*

Speciality of the House

¢3,100

### *Copa de helado*

Con topping de caramelo y pecanas

### *Ice cream cup*

With caramel and pecans topping

¢2,500

## BEBIDAS • BEVERAGES

### *Bebidas frías - Cold beverages*

Coca Cola regular	¢1,500	Ginger Ale	¢1,500
Coca Cola Zero	¢1,500	Club Soda	¢1,500
Fresca	¢1,500	Agua Quinada	¢1,850

Té frío de la casa - Iced Tea of the house  
¢1,850

Jugo de naranja - Orange Juice  
¢1,250

Refresco natural - Natural Fruit drink  
¢1,250

Agua San Peregrino - San Peregrino Sparkling water  
¢3,100 (Botella-Bottle)    ¢4,500 (Litro-Liter)

Agua Cristal - Cristal Water  
¢2,000 (Litro-Liter)

### *Bebidas calientes - Hot beverages*

Café americano American Coffee	¢1,250	Capuchino regular Regular Capuchino	¢2,500
Café cortado Macchiatto Coffee	¢1,850	Mocachino Espresso	¢2,500 ¢1,250
Café con leche Coffee with milk	¢1,850	Espresso doble	¢1,850
Capuchino vainilla Vanilla Capuchino	¢2,500	Chocolate caliente Hot Chocolate	¢1,850
		Té variado Assorted Tea	¢1,250

## CERVEZAS • BEERS

Imperial Silver	¢2,500
Imperial	¢2,500
Rock limón	¢2,500
Pilsen	¢2,500
Bavaria Gold	¢3,500
Bavaria Light	¢3,500
Heineken	¢3,500
Corona	¢3,500

## LICORES Y DIGESTIVOS • LIQUOR & DIGESTIVE

	<i>Trago</i> Shot	<i>Botella</i> Bottle
Absolut Vodka	¢2,500	¢30,750
Vodka Smirnoff	¢2,000	¢15,000
Ron Flor de Caña 12 años	¢3,100	¢43,000
Ron Centenario 7 años	¢2,000	¢25,000
Ron Zacapa 23 años	¢4,500	¢80,000
Whisky Jack Daniels	¢3,750	¢62,000
Whisky Old Parr	¢3,750	¢61,500
Whisky Buchanans, 12 años	¢3,750	¢61,500
Whisky Johnnie Walker Black	¢3,750	¢61,500
Guaro Cacique	¢1,500	¢18,500
Tequila Don Julio Reposado	¢5,000	¢80,000
Tequila Don Julio	¢4,500	¢75,000
Disaronno Amaretto	¢3,000	
Campari	¢2,500	
Cinzano	¢2,000	
Romana Sambuca	¢3,500	

## VINOS • WINES

### *Espumante - Sparkling Wine*

CHANDON GARDEN SPRITZ  
Argentina  
¢30.750

CHANDON EXTRA BRUT  
Argentina  
¢25.000

### *Vino rosado - Rosé*

ADOBE RESERVA ROSE  
Chile  
¢15.000

### *Vinos blanco - White Wine*

HABLA DEL MAR  
Blend de cepas  
Extremadura, España  
¢25.000

WENTE MORNING FOG  
Chardonnay  
California, Estados Unidos  
¢22.500

LA CELIA RESERVA  
Pinot Grigio, Argentina  
¢15.000

HACIENDA LÓPEZ DE HARO BLANCO  
¢15.000

BIANCHI CHARDONNAY  
Valle de Rapel, Chile  
¢15.000

### *Vinos tintos - Red Wine*

1865 CARMENERE  
Chile  
¢30.750

WENTE SOUTHERN HILLS  
Cabernet Sauvignon  
Estados Unidos  
¢22.500

RIOJA BORDÓN  
Crianza, España  
¢22.500

ADOBE RESERVA  
Merlot, Chile  
¢15.000

LA CELIA RESERVA  
Malbec, Argentina  
¢15.000



## *Blend*

HABLA DEL SILENCIO  
Syrah, Cabernet Sauvignon  
España  
¢25.000

HABLA DE LA TIERRA  
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon  
España  
¢20.000

FARPOINT  
Cabernet Sauvignon, Chile  
¢15.000

### *Vinos por botella (375 ml) - Wine per bottle (375 ml)*

ADOBE CHARDONNAY  
¢5.500

ADOBE MERLOT  
¢5.500

### *Vinos per copa - Wine per cup*

SPETO TINTO ¢3.750  
SPETO BLANCO ¢3.750  
LÓPEZ DE HARO BLANCO ¢3.750

HABLA DE LA TIERRA  
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon  
España  
¢5.000

## MENU COCTELES • COCTAILS MENU

Aperol Spritz	¢7,500
Blody Mary	¢6,200
Caipiriña	¢5,000
Chilli Guaro	¢2,500
Cosmopolitan	¢5,000
Gin Tonic frutos rojos	¢6,750
Gin Tonic original	¢5,000
Gin Tonic Signature del Lago	¢6,750
Guaro Souer	¢4,500

Margarita a las rocas o frozen tradicional	¢5,000
Traditional Frozen Margarita on rocks	

Margarita frozen de fresa	¢5,500
Frozen Margarita Strawberry	

Margarita frozen de maracuyá	¢5,500
Frozen Margarita Passion fruit	

Margarita frozen de tamarindo	¢5,500
Frozen Margarita Tamarindo	

Mojito	¢5,000
Moscu Mule	¢5,000
Negroni	¢6,200

Orgasmo	¢5,000
Piña colada	¢4,500
<b>Ruso Blanco</b>	¢5,500
White Russian	
<b>Ruso Negro</b>	¢5,500
Black Russian	
<b>Sangría Tinta ICONOS</b>	¢7,500
Red Sangria	
<b>Sangría Blanca ICONOS</b>	¢7,500
White Sangria	

# ICONOS

CAFE • BAR • RESTAURANTE



PARQUE DEL LAGO  
— BOUTIQUE HOTEL —