



PARQUE DEL LAGO
— BOUTIQUE HOTEL —

MENÚ

ICONOS

CAFE • BAR • RESTAURANTE

DESAYUNOS • BREAKFAST

6 AM - 10 AM

DESAYUNO COSTARRICENSE ₡8.000

Costa Rican Breakfast

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

Gallo pinto -rice and beans, eggs-any style, Turrialba cheese, tortilla, sweet plantain, sour cream, coffee or tea, and orange juice.

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO o VEGETARIANO ₡4.500

Ham and Cheese Omelette or Vegetarian

Tostadas, mantequilla y jalea.

Toast, butter, and jam.

HUEVOS RANCHEROS ₡5.000

Ranch Eggs

Salsa de tomate picante servido en una tortilla de la casa.

Spicy tomato sauce served in a homemade tortilla.

ENTRADAS FRIAS Y CALIENTES

COLD STARTERS • HOT STARTERS

ENSALADA DE LA CASA ₡3.500

Homemade Salad

Lechuga americana, aceitunas negras, pepino, queso Turrialba, aceite de oliva acompañada de crotones hechos en casa.

American lettuce, black olives, cucumber, Turrialba cheese, olive oil, served with homemade croutons.

SOPA DE CEBOLLA ₡4.000

Onion Soup

Servido con queso derretido y pan tostado.

Served with melted cheese and toasted bread.

ESPECIALIDADES ICONOS

SPECIALS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO A LA PARRILLA ₡7.000

O CON SALMÓN ₡8.500

Caesar Salad with Grilled Chicken or Salmon

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

Romaine lettuce, Parmesan cheese, artisan bread croutons with house Caesar dressing.

SOPA AZTECA ₡7.500

Aztec Soup

Tortilla de maíz, aguacate en trocitos y queso.

Corn tortillas, diced avocado, and cheese.

SOPA DE POLLO Y VEGETALES ₡6.000

Chicken and Vegetable Soup

Arroz blanco / White rice.

SALMÓN CON CHERRY Y ALBAHACA ₡14.000

Salmon with Cherry and Basil

Con 2 guarniciones a elegir.

With 2 side dishes of your choice.

CHURRASCO ARGENTINO 300 GRAMOS CON CHIMICHURRI

₡15.000

Churrasco Argentine with Chimichurri 300g

Con 2 guarniciones a elegir.

With 2 side dishes of your choice.

ENTRAÑA CHOICE 250 GRAMOS ₡16.000

Skirt Steak 250g

Con 2 guarniciones a elegir.

With 2 side dishes of your choice.

PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA ₡8.000

Orange Chicken Breast

Con 2 guarniciones a elegir.

With 2 side dishes of your choice.

CORVINA CON CAMARONES AL AJILLO ₡17.500

Sea Bass with Garlic Shrimp

Con 2 guarniciones a elegir.

With 2 side dishes of your choice.

CAMARONES CON ARROZ ₡12.000

Shrimp with Rice

Papas a la francesa y ensalada verde de la casa.

French fries and house green salad.

CASADO DE RES O POLLO ₡8.000

Beef or Chicken “Casado”

Carne de res encebollado o pechuga de pollo a la plancha, arroz blanco, ensalada criolla, frijoles negros, picadillo, plátano maduro.

Beef with onions or grilled chicken breast, white rice,

Creole salad, black beans, picadillo, sweet plantain.

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Arroz blanco • Vegetales • Aguacate • Frijoles • Papas fritas

• Puré de papa • Ensalada de la casa • Plátano maduro.

White Rice • Vegetables • Avocado • Beans • French fries

• Mashed potatoes • House Salad • Sweet plantain.

ESPECIALES DE PASTAS

PASTA SPECIALS

FETUCCINI ALFREDO CON POLLO ₡6.500

Fettuccine Alfredo with Chicken

Pasta en salsa blanca con pollo y tocineta,

acompañado de pan de ajo de la casa.

Pasta in a white sauce with chicken and bacon,

served with house-made garlic bread.

ESPAGUETI AL PESTO CON POLLO ₡8.500

Spaghetti with Pesto with Chicken

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla,

acompañado de pan de ajo y queso parmesano.

Juicy grilled chicken breast, accompanied by garlic bread

and Parmesan cheese.

ESPAGUETI ALLA CHECCA ₡7.500

Pasta alla Checca

Tomate Cherry, aceite de oliva, albahaca

y queso Búfala fresco.

Cherry tomatoes, olive oil, basil,

and fresh Buffalo mozzarella cheese.

*Precios en colones con impuestos incluidos / Price in colones taxes included.

HAMBURGUESAS Y SANDWICH

BURGERS & SANDWICH

HAMBURGUESA ICONOS ₡8.500
Iconos Burger
Torta de 175 grs cocinada a la parrilla, lechuga, tomate, queso mozzarella y tocineta, acompañadas de papas campesinas.
75g grilled patty, lettuce, tomato, mozzarella cheese, and bacon, served with country-style potatoes.

HAMBURGUESA DEL LAGO ₡10.000
Del Lago Burger
Torta de 175 grs cocinada a la parrilla, acompañada de lechuga, tomate, cebolla morada, queso mozzarella, tocineta y huevo frito acompañado de papas campesinas.
175g grilled patty, lettuce, tomato, red onion, mozzarella cheese, bacon and a fried egg, served with country-style potatoes.

CLUB SANDWICH ₡10.000
Jamón, queso, lechuga, tomate, tocineta, pollo y huevo frito, aderezo de la casa y papas a la francesa / Ham, cheese, lettuce, tomato, bacon, chicken and a fried egg, house dressing, and French fries.

MENÚ DE NIÑOS

KIDS MENU

ESPAGUETI POMODORO ₡6.000
Pasta en salsa de tomate natural y pan de ajo.
Pasta in a natural tomato sauce and garlic bread.

NUGGETS DE POLLO ₡6.000
Chicken Nuggets
Dedos de pollo y papas fritas.
Chicken fingers and French fries .

MENÚ BOQUERÍA

SNACKS MENU

DEDOS DE POLLO o PESCADO ₡10.000
Chicken or Fish Fingers
Salsa de mora y papas a la francesa.
Blackberry sauce and French fries.

QUESADILLA DE CARNE MECHADA ₡12.000
Shredded Beef Quesadilla
Natilla, pico de gallo y guacamole.
Sour cream, pico de gallo and guacamole.

WRAP VEGETARIANO ₡5.000
Vegetarian Wrap
Tortilla de harina rellena con vegetales, frijoles molidos, queso derretido y natilla, acompañado de pico de gallo y guacamole.
Flour tortilla filled with vegetables, refried beans, melted cheese, and sour cream, served with pico de gallo and guacamole.

PLATO DE BOCAS SURTIDO ₡20.000
Mixed Platter
Para 2 personas / For 2 Serves
Chicharrón, res, dedos de pollo, yuca, papas fritas, patacones, pico de gallo, frijol molido, aguacate, tortilla chips.
Pork rinds, beef, chicken fingers, yucca, french fries, plantain chips, pico de gallo, refried beans, avocado, tortilla chips.

CHIFRI - LAGO ₡10.000
Frijol tierno, arroz, chicharrón, tortilla chips, aguacate y pico de gallo.
Tender beans, rice, pork rinds, tortilla chips, avocado, and pico de gallo.

POSTRES • DESSERTS

FLAN DE LA CASA ₡2.500
House Flan

TRES LECHES ₡3.000
Tres Leches Cake

BROWNIE CON HELADO ₡3.500
Brownie with Ice Cream

COPA DE HELADO Con topping de caramelo **₡2.500**
Ice Cream Sundae, with caramel topping

TARDES DE CAFÉ

COFFEE AFTERNOON

Incluye café a elegir • Includes choice of coffee

CROISSANT Y TARTAleta DE FRUTAS ₡6.500
Croissant and Fruit Tart
Croissant relleno de jamón y queso mozzarella, lechuga y tomate acompañado de una deliciosa salsa de la casa.
Tartaleta de frutas rellena de crema pastelera.
Croissant filled with ham and mozzarella cheese, lettuce, and tomato, accompanied by a delicious house sauce.
Fruit tart filled with pastry cream.

ARREGLADO ₡5.500
Pan de la casa horneado y tostado con mantequilla
acompañado de carne mano piedra, lechuga, tomate y queso amarillo.
Includes choice of coffee. House-made bread, baked and toasted with butter, accompanied by Eye Round Roast, lettuce, tomato, and yellow cheese.

BEBIDAS • BEVERAGES

Bebidas frías • Cold Beverages

Gaseosas variadas Sodas	₡2.000	Agua San Peregrino St. Peregrino Sparkling Water	₡4.500 (Litro-Liter)
Ginger Ale Light	₡2.500	Agua Cristal	₡2.000
Refresco natural Natural Fruit Drink	₡1.500	Cristal Water	(Litro-Liter)

Bebidas calientes • Hot Beverages

Café Americano / American Coffee	₡1.500
Café cortado / Macchiatto Coffee	₡1.500
Cafe con leche / Coffee with Milk	₡1.500
Capuchino vainilla / Vanilla Capuchino	₡2.000
Capuchino regular / Regular Capuchino	₡2.000
Mocachino	₡2.000
Expresso	₡1.250
Expresso doble	₡2.000
Chocolate caliente / Hot Chocolate	₡1.500
Té variado / Assorted Tea	₡1.250

CERVEZAS • BEERS

Imperial	₡2.500	Pilsen	₡2.500
Imperial Silver	₡2.500	Bavaria Gold o Light	₡3.500
Imperial Light	₡2.500	Heineken Regular o Cero	₡3.500
Imperial Ultra	₡2.500	Corona	₡3.500
Rock Limón	₡2.500		

LICORES Y DIGESTIVOS

LIQUORS • DIGESTIVES

	Trago / Shot
Absolut Vodka	₡2.500
Vodka Smirnoff	₡2.500
Ron Flor de Caña, 12 años	₡3.500
Ron Centenario, 7 años	₡2.500
Ron Zacapa, 23 años	₡4.500
Whisky Jack Daniels	₡4.000
Whisky Old Parr	₡3.750
Whisky Buchanans,12 años	₡4.000
Whisky Johnnie Walker Negro	₡4.000
Guaro Cacique	₡1.500
Tequila Don Julio	₡4.500
Disaronno Amaretto	₡3.000
Campari	₡2.500
Romana Sambuca	₡2.500

MENÚ COCTELES • COCKTAILS MENU

Aperol Spritz	₡6.000	Mojito	₡5.000
Bloody Mary	₡5.500	Moscu Mule	₡5.000
Gin Tonic Original o frutos rojos / Red fruits	₡5.000	Piña Colada	₡4.500
Guaro Souer	₡4.000	Copa de Sangría blanco o tinto / Red or White Sangria Cup	₡5.000
Margarita a las rocas o frozen tradicional / On rocks or Frozen	₡5.000		

VINOS • WINES

Vinos Blanco • White Wine

HABLA DEL MAR ₡25.000 Blend de Cepas, Extremadura, España.	ROBERTSON WINERY ₡15.000 Chenin Blanc, Sudáfrica.
--	---

Vinos Tintos • Red Wine

HABLA DEL SILENCIO ₡25.000 Syrah, Cabernet Sauvignon.	ADOBE RESERVA ₡15.000 Merlot, Chile.
HABLA DE LA TIERRA ₡20.000 Tempranillo, Cabernet Sauvignon.	BIANCHI ORGÁNICO ₡15.000 Malbec, Mendoza, Argentina.

Vinos por botella • Wine per Bottle (375 ml)

ADOBE CHARDONNAY o MERLOT ₡6.000

Vinos por copa • Wine per Cup

HABLA DEL MAR ₡5.000 Vino blanco, Blend de Cepas.	HABLA DEL SILENCIO ₡5.000 Cabernet Sauvignon-Tempranillo 2022
---	---

HABLA DE LA TIERRA ₡5.000
Cabernet Sauvignon-Tempranillo 2021. Vegano.