



# Bebidas LAURACEAS

## COCTELES

- PIÑA COLADA — c 4160
- MARGARITA — c 4160
- MOJITO — c 3700

- CUBA LIBRE — c 3700
- TEQUILA SUNRISE — c 4800
- WHISKY SOUR — c 3600
- GIN TONIC — c 4300
- GIN TONIC HENDRICK'S — c 4800
- APEROL — c 4600

## NATURALES

- TÉ FRÍO — c 2300
- LIMONADA — c 2200

- FRUTA DE TEMPORADA — c 1950
- BATIDOS NATURALES — c 2200

## BEBIDAS CALIENTES

- ESPRESSO — c 1200
- MACCHIATO — c 1450
- CAPPUCCINO REGULAR — c 1800
- CAPPUCCINO SABORIZADO — c 1900
- AMERICANO — c 1200
- LATTE REGULAR — c 1700
- LATTE SABORIZADO — c 2000
- MOKACCINO — c 1900

- TÉ (NEGRO, MANZANILLA, VERDE, MENTA O VAINILLA) — c 1250
- TÉ GOURMET SENCHA — c 1700
- CHOCOLATE CALIENTE — c 2400
- CHOCOLATE DE CACAO PURO BAWO — c 2500
- TÉ CHAI — c 2400
- VINO CALIENTE — c 2300
- AGUA DULCE — c 1050
- INFUSIÓN DE TEMPORADA — c 1250

## BEBIDAS FRÍAS

- GASEOSAS — c 1500

- CAPUCCINO FROZEN LAURACEAS — c 3150
- SANGRÍA BLANCA Y TINTA DE LA CASA — c 3800

## CERVEZAS

- IMPERIAL — c 2000
- IMPERIAL SILVER — c 2000
- IMPERIAL LIGHT — c 2000
- IMPERIAL ULTRA — c 2000
- PILSEN — c 2000

- PILSEN 6.0 — c 2000
- HEINEKEN — c 2600
- BAVARIA LIGHT — c 2600
- BAVARIA GOLD — c 2600
- BAVARIA MASTER — c 2600
- CORONA — c 2900

## TRAGOS

- FLOR DE CAÑA — c 1700
- OLD PARR — c 2900
- BAILEYS — c 1700
- SMIRNOFF — c 1400
- CACIQUE — c 1200

- JOHNNIE WALKER ROJO — c 1700
- JOHNNIE WALKER NEGRO — c 3000
- JOSE CUERVO — c 1700
- AMARETTO DISARONNO — c 2900
- AGUA HASS — c 2900

Bebida con licor a base de aguacate.

## / DE LA FINCA A LA MESA /

### Entradas

**ENSALADA DE AGUACATE** — c 4400  
 Servida con alcaparra frita, tomate, queso tipo suizo Pacheco, aderezo de limón, pimienta y aceite de oliva. Incluye pan de la casa.

**ENSALADA DE QUESO Y TOMATE LOCAL** — c 4400  
 Rodajas de tomate, albahaca y queso fresco de la zona, acompañada de reducción balsámico, aceite de oliva y pesto. Incluye pan de la casa.

**CEVICHE DE TRUCHA ARCOIRIS CULTIVADA EN LA FINCA** — c 5800  
 Deliciosos trocitos de trucha marinados con limón, cebolla morada, chile y culantro. Acompañado de chips de plátano verde.

**ENSALADA MARGARITA (POLLO A LA PARRILLA, CAMARONES O TRUCHA AHUMADA A ELEGIR)** — c 5600  
 Lechuga romana con tomates cherry, acompañada de crotones, queso tipo suizo Pacheco, aguacate y aderezo César.

**ENSALADA JARDÍN** — c 4400  
 Selección de lechugas, kale, uchuva, tomatillo de palo, zanahoria tomate cherry y aguacate acompañada de aderezo balsámico.

**CREMA DE AYOTE** — c 4800  
 Deliciosa crema de ayote, acompañada de pan de la casa.

**SOPA DE TOMATES DE LA CASA** — c 4900  
 Sopa especial de tomates ahumados acompañada de queso, aguacate y chips.

**CROQUETAS DE PLÁTANO** — c 3800  
 Acompañadas de salsa chile morrón.

### De la Finca para compartir

**GUACAMOLE LAURÁCEAS** — c 6100  
 Un delicioso guacamole de aguacates hass acompañado de trucha ahumada, tomate y chips tropicales.

**BRUSCHETTA DE TRUCHA AHUMADA** — c 4300  
 Pan tipo baguette con trucha ahumada, guacamole, queso crema con eneldo.

**NACHOS: POLLO, RES O MIXTOS (COSTO EXTRA DE c1.260)** — c 7600  
 Tradicionales nachos, acompañados de natilla, guacamole, queso, salsa de tomate de la casa, cebolla morada, tomate y cebollino.

**TABLA DE QUESOS** — c 9900  
 Selección de quesos maduros (incluidos queso tipo suizo Pacheco y queso tipo suizo Pedregoso) semillas, aceitunas, prosciutto o trucha ahumada a elegir, snacks salados acompañada de queso crema con eneldo y mermelada de la casa.

**ALITAS LAURÁCEAS** — c 4400  
 Alitas de pollo marinadas en casa acompañadas de dos salsas especiales del chef.

**MOZARELLA STICKS** — c 5400  
 Deditos de queso mozzarella acompañados de salsa de tomate.

# LAURÁCEAS Menú

RESTAURANTE • CAFETERÍA LODGE

## De la Granja

**HAMBURGUESA ARBOLEDA** — c 8500  
 Deliciosa hamburguesa con torta Angus, tocineta, queso tipo suizo Pedregoso, mayonesa de aguacate, guacamole, lechuga, tomate y cebolla caramelizada, acompañada de papas fritas.

**HAMBURGUESA DE POLLO** — c 7600  
 Deliciosa hamburguesa de pollo, tocineta, queso tipo suizo Pedregoso, aguacate y cebolla caramelizada, acompañada de papas fritas.

**POLLO A LA PARRILLA** — c 6900  
 Una deliciosa pechuga de pollo a la parrilla, acompañada de papas perfumadas con romero y vegetales salteados.

**LOMITO A LA PARRILLA CON SALSA OSCURA** — c 13200  
 250 gramos de lomito a la parrilla acompañado de croquetas de plátano verde y tomate relleno de hongos.

**FAJITAS DE LOMITO DE RES** — c 7500  
 Fajitas de res salteadas con chile, cebolla y tomate. Acompañadas de papas al romero y vegetales.

**TACOS DE RES** — c 7000  
 Tacos de res, salteadas con chile y cebolla, acompañados de cebolla morada en vinagre, guacamole, pico de gallo y piña.

## Del Río

**FILET DE TRUCHA ARCOÍRIS** — c 8100  
 A la plancha (bañado en salsa de uchuva) o frito (empanizado). Acompañado de puré de camote y vegetales salteados.

**TACOS DE TRUCHA CON MAYONESA DE AGUACATE** — c 7400  
 Deliciosos tacos con trucha frita acompañados con una ensalada de repollo y lechuga, mayonesa de aguacate y salsa alioli hechas en casa.

**FISH&CHIPS DE TRUCHA** — c 7400  
 Delicioso filet de trucha frito, acompañado de papas fritas y salsa especial del chef.

/ Impuesto de venta y servicio incluido /  
 Si tiene alguna intolerancia o alergia a algún ingrediente favor comunicarlo a nuestro personal a cargo /  
 Estamos en la disposición de ajustar los platos a sus necesidades alimentarias.

## Del Mar

**PASTA TAGLIATELLE CON FRUTOS DE MAR** — c 9600  
 Una deliciosa pasta en salsa de tomate, acompañada de una variedad de frutos del mar, queso tipo suizo Pacheco y pan de la casa.

**ARROZ CON CAMARONES PARA COMPARTIR (2 PERSONAS)** — c 16900  
 Acompañado de una ensalada de aguacate.

**ARROZ CON MARISCOS PARA COMPARTIR (2 PERSONAS)** — c 16900  
 Acompañado de una ensalada de aguacate.

## Sabores Vegetarianos y Veganos

**TALLARINES CON VEGETALES** — c 5800  
 Una deliciosa pasta en salsa de tomates con aceitunas negras, alcaparras, queso tipo suizo Pacheco, hongos y tomate cherry. Acompañados de pan vegano elaborado en casa.

**PATACONES LAURÁCEAS** — c 4900  
 Crujientes patacones de plátano verde, con frijol molido, natilla, pico de gallo, hongos, acompañados de aguacate.

**TACOS VEGETARIANOS** — c 5400  
 Suculentos tacos elaborados con tortilla casera de maíz con vegetales (cebolla morada, zuquiní, berenjena y elotitos marinados en vinagre balsámico). Acompañados de guacamole, cebollino a la parrilla y frijoles molidos.

## Menú de niños

**SPAGUETTI CON MANTEQUILLA Y QUESO TIPO SUIZO PACHECO** — c 3600

**DEDITOS DE POLLO O TRUCHA** — c 4400  
 Acompañado de papas fritas.

**MINI HAMBURGUESA ANGUS** — c 4500  
 Hamburguesa pequeña con queso tipo americano, torta angus, lechuga y tomate acompañada de papas fritas.

**MOZARELLA STICKS** — c 2800

## Postres

**PIE DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA** — c 3200

**HELADO DE AGUACATE** — c 3000  
 Servido con topping de caramelo.

**BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA** — c 2700

**GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE CON HELADO** — c 3200

**AFFOGATO** — c 2600  
 Helado de vainilla bañado con espresso y caramelo.





# Drinks

## LAURACEAS

### COCKTAILS

- PIÑA COLADA — c 4160
- MARGARITA — c 4160
- MOJITO — c 3700
- CUBA LIBRE — c 3700
- TEQUILA SUNRISE — c 4800
- WHISKY SOUR — c 3600
- GIN TONIC — c 4300
- GIN TONIC HENDRICK'S — c 4800
- APEROL — c 4600

### NATURAL DRINKS

- ICED TEA — c 2300
- LEMONADE — c 2200
- SEASONAL FRUIT — c 1950
- NATURAL DRINKS — c 2200

### HOT DRINKS

- ESPRESSO — c 1200
- MACCHIATO — c 1450
- REGULAR CAPPUCCINO — c 1800
- FLAVORED CAPPUCCINO — c 1900
- AMERICANO — c 1200
- REGULAR LATTE — c 1700
- FLAVORED LATTE — c 2000
- MOKACCINO — c 1900
- HOT TEA (BLACK, CHAMOMILE, GREEN, PEPPERMINT, VANILLA) — c 1250
- GOURMET TEA SENCHA — c 1700
- HOT CHOCOLATE — c 2400
- PURE COCOA HOT CHOCOLATE "BAWO" — c 2500
- CHAI TEA — c 2400
- MULLED WINE — c 2300
- AGUA DULCE — c 1050
- SEASONAL INFUSION — c 1250
- Infusion prepared with herbs, fruits, and seasonal spices.

### COLD DRINKS

- SODAS — c 1500
- LAURACEAS FROZEN CAPUCCINO — c 3150
- WHITE SANGRÍA AND HOUSE RED SANGRIA — c 3800

### BEERS

- IMPERIAL — c 2000
- IMPERIAL SILVER — c 2000
- IMPERIAL LIGHT — c 2000
- IMPERIAL ULTRA — c 2000
- PILSEN — c 2000
- PILSEN 6.0 — c 2000
- HEINEKEN — c 2600
- BAVARIA LIGHT — c 2600
- BAVARIA GOLD — c 2600
- BAVARIA MASTER — c 2600
- CORONA — c 2900

### SHOTS

- FLOR DE CAÑA — c 1700
- OLD PARR — c 2900
- BAILEYS — c 1700
- SMIRNOFF — c 1400
- CACIQUE — c 1200
- JOHNNIE WALKER ROJO — c 1700
- JOHNNIE WALKER NEGRO — c 3000
- JOSE CUERVO — c 1700
- AMARETTO DISARONNO — c 2900
- AGUA HASS — c 2900
- Avocado-based liqueur drink.

## / FROM FARM TO TABLE /

### Starters

**AVOCADO SALAD** — c 4400  
Served with fried capers, tomato, swiss type cheese "Pacheco", lemon dressing, black pepper and olive oil. Homemade bread included.

**TOMATO AND CHESSE SALAD** — c 4400  
Slices of tomatoes, basil, our local style of cheese, accompanied with basalmic reduction, olive oil and pesto. Homemade bread included.

**RAINBOW TROUT CEVICHE** — c 5800  
Delicious trout marinated in lemon, red onion, pepper and cilantro.

**MARGARITA SALAD (SMOKED TROUT, CHICKEN OR SHRIMP TO CHOOSE)** — c 5600  
Romaine lettuce with cherry tomatoes, accompanied with crutons, swiss type cheese "Pacheco", avocado and cesar dressing.

**GARDEN SALAD** — c 4400  
Mix of lettuce, kale, uchuva, "tomatillo de palo", carrot, cherry tomato and avocado. Accompanied with basalmic dressing.

**WINTER SQUASH SOUP** — c 4800  
Winter squash soup. Accompanied with homemade bread.

**HOMEMADE TOMATO SOUP** — c 4900  
Smoked tomato soup served with cheese, avocados, and tortilla chips.

**PLANTAIN CROQUETTES** — c 3800  
Accompanied by sweet red pepper sauce.

### From the Farm to Share

**LAURACEAS GUACAMOLE** — c 6100  
A delicious hass avocado guacamole accompanied with smoked trout in the house, tomato and tropical chips.

**SMOKED TROUT BRUSCHETTA** — c 4300  
Toasts with smoked trout, guacamole, cream cheese with dill.

**NACHOS: BEEF, CHICKEN OR MIXED (ADDITIONAL COST c1260)** — c 7600  
Traditional nachos accompanied with sour cream, guacamole, cheese, homemade tomato sauce, red onion, tomato and chive.

**CHEESE BOARD** — c 9900  
Mix of mature cheese (including swiss type cheese "Pacheco" and swiss type cheese "Pedregoso"), seeds, olives, crackers, prosciutto or smoked trout (one of your choice), cream cheese with dill and homemade jam.

**LAURÁCEAS CHICKEN WINGS** — c 4400  
Homemade marinated chicken wings accompanied with two special chef sauces.

**MOZARELLA STICKS** — c 5400  
Accompanied with homemade tomato sauce.

# LAURÁCEAS Menú

RESTAURANTE • CAFETERÍA LODGE

### From the Farm

**ARBOLEDA HAMBURGER** — c 8500  
Angus beef hamburger, bacon, swiss type cheese "Pedregoso", avocado sauce, guacamole, lettuce, tomato and caramelized onion. Accompanied with french fries.

**CHICKEN BURGUER** — c 7600  
Chicken breast, bacon, swiss type cheese "Pedregoso", avocado sauce, guacamole, lettuce, tomato and caramelized onion. Accompanied with french fries.

**GRILLED CHICKEN** — c 6900  
A succulent chicken breast accompanied with rosemary potatoes and sauteed vegetables.

**GRILLED TENDERLOIN WITH DEMI-GLACE** — c 13200  
250 grams of grilled tenderloin accompanied with green plantains croquettes and topped tomato with mushrooms.

**BEEF FAJITAS** — c 7500  
Beef fajitas sauteed with onions, chile and tomato. Accompanied with rosemary potatoes and vegetables.

**BEEF TACOS** — c 7000  
Beef tacos accompanied with red onions vinaigrette, guacamole, "pico de gallo" and pineapple.

### From the River

**RAINBOW TROUT FILLET** — c 8100  
Grilled (dipped in uchuva sauce) or breaded fried. Accompanied with mashed sweet potatoes and sauteed vegetables.

**TROUT TACOS WITH AVOCADO MAYONNAISE** — c 7400  
Fried trout tacos. Accompanied with cabbage and lettuce salad, our homemade avocado and alioli sauce.

**FISH & CHIPS** — c 7400  
Fillet of fried and breaded trout. Accompanied with french fries and chef's special sauce.

/ Sales tax and tip included /  
/ If you have allergies food intolerances, please let us know /  
/ We are willing to adjust your dishes to your food needs /

### From the Sea

**SEAFOOD OVER TAGLIATELLE PASTA** — c 9600  
Tomate sauce pasta accompanied with a variety of seafood, swiss type cheese "Pacheco" and homemade bread.

**SHRIMP RICE TO SHARE (2 PAX)** — c 16900  
Accompanied with avocado salad.

**FRUITS OF THE SEA RICE TO SHARE (2 PAX)** — c 16900  
Accompanied with avocado salad.

### Vegetarian and Vegan Flavors

**TAGLIATELLE WITH VEGETABLES** — c 5800  
A delicious tomato sauce pasta with olives, capers, swiss type cheese "Pacheco", mushrooms, and cherry tomatoes. Accompanied with vegan homemade bread.

**PATACONES LAURÁCEAS** — c 4900  
Crunchy fried green plantain with refried beans, pico de gallo, sour cream and mushrooms. Accompanied with avocado.

**VEGETARIAN TACOS** — c 5400  
Delicious tacos prepared on homemade corn tortilla with vegetables (red onion, zuchinni, eggplant and baby corn marinated with balsamic vinegar). Accompanied with guacamole, grilled chive, and refried beans.

### Kids Menu

**SPAGUETTI WITH BUTTER AND SWISS TYPE CHEESE "PACHECO"** — c 3600

**CHICKEN OR TROUT FINGERS** — c 4400  
With french fries.

**MINI HAMBURGER** — c 4500  
Small hamburger with American cheese, angus beef, lettuce, tomato with french fries.

**MOZARELLA STICKS** — c 2800

### Desserts

**APPLE PIE TOPPED WITH VANILLA ICE CREAM** — c 3200

**AVOCADO ICE CREAM** — c 3000  
Served with caramel.

**BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM** — c 2700

**HOMEMADE CHOCO CHIP COOKIE WITH ICE CREAM** — c 3200

**AFFOGATO** — c 2600  
Vanilla ice cream drowned with a shot of hot espresso with caramel.



# Bebidas

# Hora del Café

## Naturales

TÉ FRÍO	¢ 2200
LIMONADA	¢ 2200
FRUTA DE TEMPORADA	¢ 1950
BATIDOS NATURALES	¢ 2200

## Bebidas Calientes

ESPRESSO	¢ 1200
MACCHIATO	¢ 1450
CAPPUCCINO REGULAR	¢ 1800
CAPPUCCINO SABORIZADO	¢ 1900
AMERICANO	¢ 1200
LATTE REGULAR	¢ 1700
LATTE SABORIZADO	¢ 2000
MOKACCINO	¢ 1900
TÉ (NEGRO, MANZANILLA, VERDE, MENTA O VAINILLA)	¢ 1250
TÉ GOURMET SENCHA	¢ 1700
CHOCOLATE CALIENTE	¢ 2400
CHOCOLATE DE CACAO PURO BAWO	¢ 2500
TÉ CHAI	¢ 2400
VINO CALIENTE	¢ 2300
AGUA DULCE	¢ 1050
INFUSIÓN DE TEMPORADA	¢ 1250

Infusión preparada con hierbas, frutas y especias de temporada.

## Bebidas Frías

GASEOSAS	¢ 1500
CAPUCCINO FROZEN LAURACEAS	¢ 3150
SANGRÍA BLANCA Y TINTA DE LA CASA	¢ 3800

## Cocktéles

PIÑA COLADA	¢ 4160
MARGARITA	¢ 4160
MOJITO	¢ 3700
CUBA LIBRE	¢ 3700
TEQUILA SUNRISE	¢ 4800
WHISKY SOUR	¢ 3600
GIN TONIC	¢ 4300
GIN TONIC HENDRICK'S	¢ 4800
APEROL	¢ 4600

## Cervezas

IMPERIAL	¢ 2000
IMPERIAL SILVER	¢ 2000
IMPERIAL LIGHT	¢ 2000
IMPERIAL ULTRA	¢ 2000
PILSEN	¢ 2000
PILSEN 6.0	¢ 2000
HEINEKEN	¢ 2600
BAVARIA LIGHT	¢ 2600
BAVARIA GOLD	¢ 2600
BAVARIA MASTER	¢ 2600
CORONA	¢ 2900

## Tragos

FLOR DE CAÑA	¢ 1700
OLD PARR	¢ 2900
BAILEYS	¢ 1700
SMIRNOFF	¢ 1400
CACIQUE	¢ 1200
JOHNNIE WALKER ROJO	¢ 1700
JOHNNIE WALKER NEGRO	¢ 3000
JOSE CUERVO	¢ 1700
AMARETTO DISARONNO	¢ 2900
AGUA HASS	¢ 2900

Bebida con licor a base de aguacate.

## Sándwich

**CAPRESSE** ————— ¢3800

Pan artesanal orégano parmesano, pesto hecho en casa, albahaca fresca, tomate y queso tipo Turrialba.

**JAMÓN Y QUESO** ————— ¢4000

Pan blanco artesanal, queso provolone, jamón de pavo, lechuga y tomate.

**DE LA CASA** ————— ¢4700

Pan blanco artesanal, queso crema con eneldo, lechuga romana, aceite de oliva, aguacate y trucha a la plancha.

Nuestros sándwich se acompañan con chips de papas y salsa especial preparadas en casa.

**BRUSCHETTA DE TRUCHA AHUMADA** ————— ¢4300

Pan tipo baguette con trucha ahumada, guacamole y queso crema con eneldo.

## Repostería Casera

Pregunte por nuestras opciones del día.

**TABLA DE QUESOS** ————— ¢9900

Selección de quesos maduros (incluidos queso tipo suizo Pachecho y queso tipo suizo Pedregoso) semillas, aceitunas, prosciutto o trucha ahumada a elegir, snacks salados acompañada de queso crema con eneldo y mermelada de la casa.



**TOSTADAS LAURÁCEAS** ————— ¢3600

Pan de la casa acompañado de queso crema, aguacates hass (cosechados en nuestra finca) y tomate Cherry.

/ Impuesto de venta y servicio incluido /  
Si tiene alguna intolerancia o alergia a algún ingrediente favor comunicarlo a nuestro personal a cargo /  
Estamos en la disposición de ajustar los platos a sus necesidades alimentarias.

# Drinks

# Coffee Time

## Natural Drinks

ICED TEA	¢ 2200
LEMONADE	¢ 2200
SEASONAL FRUIT	¢ 1950
NATURAL DRINKS	¢ 2200

## Hot Drinks

ESPRESSO	¢ 1200
MACCHIATO	¢ 1450
REGULAR CAPPUCCINO	¢ 1800
FLAVORED CAPPUCCINO	¢ 1900
AMERICANO	¢ 1200
REGULAR LATTE	¢ 1700
FLAVORED LATTE	¢ 2000
MOKACCINO	¢ 1900
HOT TEA	¢ 1250
(BLACK, CHAMOMILE, GREEN, PEPPERMINT, VAINILLA)	
GOURMET TEA SENCHA	¢ 1700
HOT CHOCOLATE	¢ 2400
PURE COCOA HOT CHOCOLATE "BAWO"	¢ 2500
CHAI TEA	¢ 2400
MULLED WINE	¢ 2300

AGUA DULCE	¢ 1050
SEASONAL INFUSION	¢ 1250

Infusion prepared with herbs, fruits, and seasonal spices.

## Cold Drinks

SODAS	¢ 1500
CAPUCCINO FROZEN LAURACEAS	¢ 3150
WHITE SANGRÍA AND HOUSE RED SANGRIA	¢ 3800

## Cocktails

PIÑA COLADA	¢ 4160
MARGARITA	¢ 4160
MOJITO	¢ 3700
CUBA LIBRE	¢ 3700
TEQUILA SUNRISE	¢ 4800
WHISKY SOUR	¢ 3600
GIN TONIC	¢ 4300
GIN TONIC HENDRICK'S	¢ 4800
APEROL	¢ 4600

## Beers

IMPERIAL	¢ 2000
IMPERIAL SILVER	¢ 2000
IMPERIAL LIGHT	¢ 2000
IMPERIAL ULTRA	¢ 2000
PILSEN	¢ 2000
PILSEN 6.0	¢ 2000
HEINEKEN	¢ 2600
BAVARIA LIGHT	¢ 2600
BAVARIA GOLD	¢ 2600
BAVARIA MASTER	¢ 2600
CORONA	¢ 2900

## Shots

FLOR DE CAÑA	¢ 1700
OLD PARR	¢ 2900
BAILEYS	¢ 1700
SMIRNOFF	¢ 1400
CACIQUE	¢ 1200
JOHNNIE WALKER ROJO	¢ 1700
JOHNNIE WALKER NEGRO	¢ 3000
JOSE CUERVO	¢ 1700
AMARETTO DISARONNO	¢ 2900
AGUA HASS	¢ 2900

Avocado-based liqueur drink.

## Sandwich

**CAPRESSE** ————— ¢3800

Oregano-parmesan artisan bread, homemade pesto, fresh basil, tomatoes, and Turrialba cheese.

**HAM AND CHEESE** ————— ¢4000

White artisan bread, provolone cheese, ham, lettuce and tomato.

**FROM THE HOUSE** ————— ¢4700

White artisan bread, cream cheese, romaine lettuce, olive oil, avocado and grilled trout.

Our sandwich is accompanied by potato chips and a special homemade sauce.

**SMOKED TROUT BRUSCHETTA** ————— ¢4300

Toasts with smoked trout, guacamole, cream cheese with dill.

## Homemade Bakery

Ask about our options of the day.

**CHEESE BOARD** ————— ¢9900

Mix of mature cheese (including swiss type cheese "Pacheco" and swiss type cheese "Pedregoso"), seeds, olives, crackers, prosciutto or smoked trout (one of your choice), cream cheese with dill and homemade jam.



**LAURÁCEAS TOASTS** ————— ¢3600

Homemade bread accompanied with cream cheese, hass avocado and cherry tomato.

/ Sales tax and tip included /  
/ If you have allergies food intolerances, please let us know /  
/ We are willing to adjust your dishes to your food needs /