



Café del Sol

Bistro

*Menú de Almuerzo / Lunch Menú*

## PIZZA

### **Margarita \$9,000**

Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate fresco, albahaca fresca y orégano. *Pomodoro sauce, mozzarella cheese, fresh tomato, fresh basil and oregano.*

### **Prosciutto \$11,000**

Salsa pomodoro, queso mozzarella, arúgula fresca y prosciutto. *Pomodoro sauce, mozzarella cheese, fresh arugula and prosciutto.*

### **Quattro Formaggi \$10,000**

Salsa bechamel, queso mozzarella, queso azul, grana padano, mozzarella fresca. *Bechamel sauce, mozzarella cheese, blue cheese, grana padano, fresh mozzarella.*

### **Pepperoni \$9,000**

Salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni. *Pomodoro sauce, mozzarella cheese and pepperoni.*

### **Café de Sol \$12,000**

Salsa de tomate fresco hecha en casa, queso mozzarella, prosciutto, chile morrón, alcachofas, cebolla fresca, tomate cherry, aceitunas mixtas. *Homemade fresh tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto, bell pepper, artichokes, fresh onion-cherry tomato, mixed olives.*



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten | Dishes can be prepared gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**

## **EMPAREDADOS & HAMBURGUESAS SANDWICH & HAMBURGUERS**

### **Emparedado de Dorado / Mahi Mahi – Dolphin Sandwich ₡9,000**

Con repollo blanco encurtido y pico de gallo. *With pickle white cabbage and pico de gallo.*

### **Emparedado de Cerdo Mechado/ Pulled Pork Sandwich ₡7,000**

Con ensalada coleslaw y queso provolone. *With coleslaw salad and provolone cheese.*

### **Emparedado de Brisket / Brisket Sandwich ₡9,000**

Con chile morrón, cebolla caramelizada y queso provolone. *With bell pepper, caramelized onions, and provolone cheese.*

### **Hamburguesa con Tocino Ahumada / Burger with Smoked Bacon ₡9,000**

Con arúgula, cebolla caramelizada y queso provolone. *With arugula, caramelized onion and provolone cheese.*

### **Hamburguesa Portobello / Portobello Burger ₡9,000**

Pan Brioche de la casa, hongo portobello empanizado, arúgula, tomate, chimichurri y queso provolone. *Homemade Brioche, portobello mushroom, arugula, tomato, "chimichurri" and provolone cheese.*

### **Hamburguesa Vegana/ Vegan Burger ₡6,000**

Pan artesanal de remolacha, torta vegana preparada en casa a base de garbanzo y lentejas, rúcula y tomate. *Artisanal beet bread, homemade vegan meatloaf made from chickpeas and lentils, arugula and tomatoes.*



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten| Dishes can be prepared gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**

## ENTRADAS / APPETIZERS

### **Ceviche Café del Sol / Café del Sol Ceviche ₡13,000**

Corvina fresca, chile dulce, cebolla, reducción de maracuyá, culantro, aguacate y maíz dulce. *Fresh sea bass, sweet chili, onion, passion fruit dressing, cilantro, avocado and sweet corn.*

### **Ceviche Mixto / Mixed Ceviche ₡10,800**

Pulpo, camarón y pescado, cebolla morada, culantro y chile dulce, servido con chips mixtos. *Octopus, shrimp and fish, red onion, cilantro, and sweet chili, served with mixed chips.*

### **Tiradito de Corvina Costarricense / Tiradito Costa Rican Sea Bass ₡8,000**

Marinado con limón y aderezo de chile ají con maracuyá, cebolla morada, chile, culantro y micro-vegetales. *Marinated with lime and chili pepper dressing with passion fruit, chili red onion, cilantro and microgreens.*

### **Carpaccio de Salmón Ahumado/ Smoked Salmon Carpaccio ₡9,000**

Servido con cebolla morada, alcaparras y tostada de pan ciabatta. *Served with red onions, capers, and ciabatta toast.*



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten | Dishes can be prepared gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**

## ENSALADAS / SALADS

### **Ensalada César / Cesar Salad ₡6,000**

Lechuga romana, crotones y queso grana padano.  
*Romaine lettuce, croutons, and grana padano cheese.*

### **Ensalada Griega / Greek Salad ₡7,000**

Queso feta, cebolla morada, tomate cherry, aceitunas Kalamata, pepino, chile morrón, albahaca. *Feta cheese, red onions, cherry tomato, Kalamata olives, cucumber, bell pepper, basil.*

### **Ensalada de Verano / Summer Salad ₡7,000**

Lechugas mixtas, sandía, queso feta, garbanzos, tomate cherry. .  
*Mixed lettuce, watermelon, feta cheese, chickpeas, cherry tomato.*

### **Ensalada Café del Sol / Café del Sol Salad ₡7,000**

Lechugas mixtas, chayote cócoro, tomate cherry, aceitunas verdes, palmito. *Mixed lettuce, baby "chayote", cherry tomato, green olives, and hearts of palm.*

### **Ensalada Mediterranea / Mediterranean Salad ₡6,000**

Servido con papa, aceitunas negras, tomate, alcachofas. *Served with potato, black olives, tomato, artichokes.*



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten | Dishes can be prepared gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**

## **PLATOS FUERTES / MAIN COURSES**

### ***Arroces y Pastas | Rice and Pasta***

#### **Risotto de Espárragos / Asparagus Risotto ₡10,000**

Servido con queso grana padano y alcachofas. *Served with grana padano cheese and artichokes.*

#### **Arroz Marinero / Seafood Rice ₡12,000**

Pulpo, camarón, pescado y almeja con ensalada y papas fritas. *Octopus, shrimp, fish and clams with salad and French fries.*

#### **Pasta Linguini Di Mare / Linguine Di Mare Pasta ₡12,000**

Lechugas mixtas, sandía, queso feta, garbanzos, tomate cherry. *Mixed lettuce, watermelon, feta cheese, chickpeas, cherry tomato.*

#### **Pasta Linguini Mediterraneo / Mediterranean Linguine Pasta ₡9,000**

Lechugas mixtas, chayote cócoro, tomate cherry, aceitunas verdes, palmito. *Mixed lettuce, baby "chayote", cherry tomato, green olives, and hearts of palm.*

#### **Raviolis Rellenos / Ravioli Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach ₡12,000**

Rellenos de queso y espinaca, servido con una salsa fresca de tomate. *Stuffed with cheese and spinach, served with fresh tomato sauce.*



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten | Dishes can be prepared gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**

## PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

### Pollo y Cerdo | Chicken and Pork

**Pollo Asado en Salsa de Chocolate / Roast Chicken in Chocolate sauce ₡8,000**

Servido con tortillas frescas, aguacate y pimientos encurtidos. *Served with fresh tortillas, avocado and pickled peppers.*

**Costilla de Cerdo / Pork Rib with Guava Barbecue Sauce ₡15,000**

Con salsa barbacoa de guayaba y servida con papas al romero. *With guava barbecue sauce and served with rosemary potatoes.*

### Carnes | Meats

**Cowboy ₡42,000**

Con papas al romero y salsa chimichurri. *With rosemary potatoes and chimichurri sauce.*

**Kebab de cordero / Lamb Kebab ₡12,000**

Servido sobre una cama de hummus acompañado de una fresca ensalada griega. *Served on a bed of hummus accompanied by a fresh Greek salad.*

**Bife de Chorizo 400g / York Strip ₡17,000**

De nuestra finca Montes de Sol, viene servido con vegetales mixtos y papa salteada. *From our Montes de Sol farm, served with mixed vegetables and sautéed potatoes.*

**Filete de Brócoli y Coliflor / Broccoli and Cauliflower Steak ₡12,000**

Servido sobre lentejas, edamames, espinaca, espárragos y pistachos. *Served over lentils, edamame, spinach, asparagus, and pistachios.*

**Rack de Cordero / Rack of Lamb ₡15,000**

De nuestra finca Montes de Sol, viene servido con una fresca salsa de arándanos, acompañados de papa mini al romero. *From our Montes de Sol farm, Served with a fresh cranberry sauce, accompanied by mini rosemary potatoes.*

**Short Rib en su Jugo / Short Rib in its Juice ₡24,000**

Servido con puré de papa. *Served with mashed potato.*



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten | Dishes can be prepared gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**

## PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

### *Pescado y Mariscos | Fish and Seafood*

#### **Langosta y New York / Lobster and New York ₡42,000**

Servido con papas salteadas y vegetales grillados. *Served with sautéed potatoes and grilled vegetables*

#### **Mar y Tierra / Surf and Turf ₡26,400**

Camarón y bife de chorizo servido con vegetales y mini papas al romero. *Shrimp and New York strip served with vegetables and rosemary mini potatoes*

#### **Pulpo a las Brasas / Grilled Octopus ₡21,000**

Servido con ensalada verde de la casa y mini papas al romero. *Served with house green salad and rosemary mini potatoes.*

#### **Camarones Jumbo al ajillo / Garlic Jumbo Shrimp ₡18,000**

Servido con puré de papas y espárragos. *Served with mashed potatoes and asparagus.*

#### **Pesca del Día / Catch of the Day ₡18,000**

Servido con ensalada de la casa y puré de papa. *Served with house salad and mashed potatoes.*

#### **Pargo Entero Mediterraneo / Whole Mediterranean Snapper ₡21,000**

Servido con papas a las finas hierbas y ensalada verde de la casa. *Served with herb potatoes and house green salad*

#### **Atún a las Brasas / Grilled tuna ₡18,000**

Servido con ensalada de la casa, alioli de aceituna kalamata y pistacho. *Served with house salad and a homemade kalamata olive and pistachio aioli.*



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten | Dishes can be prepared gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**





# Café del Sol

## *MENÚ DE NIÑOS / MENU KIDS*

**Dedos de Pollo con Papas Fritas/ Chicken Fingers with Fries**  
**₡6,000**

**Dedos de Pescado con Papas Fritas/ Fish Fingers with Fries**  
**₡7,200**

**Queso Hamburguesa con Papas Fritas / Cheeseburger with French Fries**  
**₡7,200**

**Espagueti Mantequilla o Salsa Pomodoro / Spaghetti Butter or Pomodoro Sauce**  
**₡6,000**

**Orden de Papas Fritas / French Fries Order**  
**₡4,800**



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten| Dishes can be prepared  
gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**



# Café del Sol

## **POSTRES / DESSERTS**

### **Trio Gelato Café del Sol / Café del Sol Gelato Trio ₡3,900**

Chocolate | Dátil | Stracciatella.

*Chocolate | Date | Stracciatella.*

### **Queque de Zanahoria / Carrot Cake ₡3,600**

Torta de zanahoria, coco y nueces con lustre de queso crema. *Carrot, coconut, and walnut cake with cream cheese frosting*

### **Torta Café del Sol / Café del Sol Cake ₡3,900**

Biscocho de Chocolate relleno de dulce de leche y ganache. *Chocolate biscuit filled with dulce de leche and ganache.*

### **Típica Copa Mahalabia / Typical Mahalabia Cup ₡3,900**

Crema libanesa con pistachos tostados y miel de abeja. *Lebanese cream with toasted pistachio nuts and honey.*

### **Brownie del Sol ₡3,900**

Brownie de chocolate y nueces, servido con helado de vainilla. *Chocolate and walnut brownie, served with vanilla ice cream.*

### **Pastel de Red Velvet / Red Velvet Cake ₡3,600**

Torta de crema agria, chocolate y lustre de queso crema. *Sour cream cake, chocolate, and cream cheese glaze.*

### **Bougatsa Griega / Greek Bougatsa ₡3,900**

Pasta filo artesanal horneada con crema de vainilla y canela. *Artisanal filo pasta baked with vanilla and cinnamon cream.*



**Los platos pueden ser elaborados libre de gluten | Dishes can be prepared gluten-free**

**Impuestos incluidos | Taxes included**



# Café del Sol

## **BEBIDAS / BEVERAGES**

### **Gaseosas / Soft Drinks ₡2,400**

Coca Cola Regular | Coca Cola Zero | Sprite | Ginger Ale | Fanta Naranja | Fanta Kolita | Club Soda | Agua Tónica

### **Agua con gas y sin gas / Still and Sparkling Water**

San Pellegrino Sparkling 750mL **₡4,200**

Cristal 600mL **₡2,200**

Cristal 1750mL **₡3,600**

### **Jugos y Smoothies / Juices and Smoothies ₡2,400**

Papaya | Mango | Piña | Mora | Fresa | Banano | Limonada | Té frío | Frutas mixtas  
*Papaya | Mango | Pineapple | Blackberry | Strawberry | Banana | Lemonade | Iced tea | Mixed fruits*

### **Cervezas Nacionales / National Beer ₡2,400**

Pilsen | Imperial Light | Imperial Silver | Imperial Regular

### **Cervezas Premium / Premium Beer**

Bavaria Gold | Bavaria Light | Corona | Heineken **₡3,000**

| Modelo | Stella **₡3,600**

### **Spirits Vodkas**

Grey Goose **₡7,800** Smirnoff **₡3,600**

Absolut Reg **₡5,400** Ketel one **₡6,000**

Stolichnaya **₡4,800** Tito's Vodka **₡6,000**

### **Rones / Rum**

Flor de Caña 7 años **₡3,600**

Centenario 20 años **₡8,400**

Flor de Caña 12 años **₡7,200**

Ron Botran Oro 5 años **₡4,200**

Zacapa 23 años **₡9,600**

Bacardi Blanco **₡4,200**

Zacapa ámbar **₡7,200**

Cacique Guaro **₡3,000**

Plantation Rum **₡6,600**

**Impuestos incluidos | Taxes included**



# Café del Sol

## BEBIDAS / BEVERAGES

### Whiskys

Wild Turkey <b>₡7,200</b>	Old Parr <b>₡7,800</b>
Bulliet Bourbon <b>₡7,200</b>	Jack Daniels <b>₡8,900</b>
Jim Beam <b>₡4,800</b>	Mallan 12 años <b>₡11,400</b>
J & B <b>₡4,800</b>	Buchanan's 12 años <b>₡8,900</b>
Chivas Regal 12 años <b>₡7,800</b>	Talisker Single <b>₡8,900</b>
Johnnie W Black <b>₡7,400</b>	Johnnie W Red <b>₡5,200</b>

### Tequilas

Don Julio Añejo <b>₡10,200</b>	Don Julio Reposado <b>₡9,000</b>
Don Julio Blanco <b>₡7,800</b>	Patrón Reposado <b>₡7,800</b>
Patrón Silver <b>₡8,400</b>	Patrón añejo <b>₡10,800</b>
Cuervo Especial Oscuro <b>₡4,200</b>	Cuervo Blanco <b>₡4,200</b>
Tequila Jarana Blanco <b>₡4,200</b>	Mezcal Noble Coyote <b>₡7,200</b>
Montes Lobos Mezcal <b>₡8,400</b>	

### Ginebas / Gin

Hendrick <b>₡9,600</b>
Bombay <b>₡6,600</b>
Gordon's <b>₡4,200</b>
Tanqueray <b>₡6,000</b>
Tanqueray Ten <b>₡6,600</b>

### Coctéles Clásicos / Cocktails

Gin Tonic <b>₡7,200</b>	Aperol <b>₡7,200</b>
Cuba Libre <b>₡6,000</b>	Daikiri <b>₡7,200</b>
Margarita <b>₡7,200</b>	Blood Mary <b>₡7,200</b>
Mojito <b>₡6,000</b>	Piña Colada <b>₡7,200</b>