



HOMEMADE ICE CREAM

COCADA

\$8

Sweet coconut cooked very slowly with tapa dulce and ginger. Traditional cocada from the Costa Rican Caribbean in an ice cream.

JAMAICAN SORREL

\$6

Traditional Caribbean drink prepared in infusion, made into ice cream.

PONCHE DE ÑAME

\$8

Traditional Costa Rican Caribbean recipe made into ice cream with infusion of rum, cinnamon, cloves, and ñame (yam).

SOURSOP

\$6

Base of natural pulp, native fruit to the tropical region and the Caribbean.



SPICY CHOCOLATE

\$8

Organic chocolate flavored in an infusion with Panamanian chili.

BANANA

\$8

Caramelized with tapa dulce and rum.



COCONUT PEANUTS

\$8

Prepared based on a homemade Costa Rican recipe with natural coconut and granulated peanuts.

COCONUT, GINGER & LEMONGRASS

\$10

Sweet coconut infused with a ginger-lemongrass tea reduction.

VANILLA

\$8

Base of natural vanilla from the Osa Peninsula.

Contains lactose and some dishes contain seeds

*For a gluten-free and seed-free option, please request it to your waiter.





VEGAN ICE CREAM

MAMEY \$8

Prepared based on the traditional natural fruit of the Caribbean.

PEACH PALM \$6

Traditional Costa Rican fruit made into ice cream.

VANILLA \$8

Base of natural vanilla from the Osa Peninsula.

SPICY CHOCOLATE \$8

Organic chocolate flavored in an infusion with Panamanian chili.

COCONUT, GINGER & LEMONGRASS \$10

Sweet coconut infused with a ginger-lemongrass tea reduction.

SORBETS

SOURSOP \$7

Base of natural pulp, native fruit to the tropical region and the Caribbean.

AGUA DE SAPO I HIEL \$6

A traditional Costa Rican drink that is made with sweet sugar cane, water, lime, and ginger.

MANGO LEMON \$6

Refreshing fusion of natural pulp and lime juice.

Some dishes contain seeds

**For a seed-free option, please request it to your waiter.*



HELADOS DE LA CASA

COCADA \$8

Dulce de coco cocinado muy lentamente con tapa dulce y jengibre. Tradicional cocada del caribe costarricense en un helado.

FLOR DE JAMAICA \$6

Tradicional bebida caribeña preparada en infusión, hecha un helado.

PONCHE DE ÑAME \$8

Tradicional receta del caribe costarricense hecha un helado en infusión de ron, canela, clavo de olor y ñame.

GUANABANA \$6

A base de pulpa natural, fruta nativa de región tropical y el caribe.



CHOCOLATE PICANTE \$8

Chocolate orgánico y aromatizado en una infusión con chile panameño.

BANANO \$8

Caramelizado con dulce de tapa y ron.



COCOMANÍ \$8

Preparada a base de una receta casera costarricense con coco natural y maní granulado.

LIMONCILLO, COCO Y JENGIBRE

\$10

Un té helado de lemon grass a base de leche de coco natural.

VAINILLA

\$8

A base de vainilla natural de la península de Osa.

Contiene lactosa y algunos emplatados contienen semillas

*Para una opción libre de lácteos y sin semillas, por favor solicítela a su mesero(a).





⇨ HELADOS VEGANOS ⇨

MAMEY

\$8

Preparado a base de la fruta natural tradicional del caribe.

PEJIBAYE

\$6

Tradicional fruta costarricense hecha un helado.

VAINILLA

\$8

A base de vainilla natural de la península de Osa.



CHOCOLATE PICANTE

\$8

Chocolate orgánico y aromatizado en una infusión con chile panameño.

LIMONCILLO, COCO Y JENGIBRE

\$10

Un té helado de lemon grass a base de leche de coco natural.

⇨ SORBETOS ⇨

GUANABANA

\$7

A base de pulpa natural ,fruta nativa de región tropical y el caribe.

AGUA DE SAPO I HIEL

\$6

El agua de sapo es una bebida tradicional costarricense que se elabora con tapa de dulce, agua, limón y jengibre.

MANGO LIMÓN

\$6

Refrescante fusión de pulpa natural y jugo de limón.

Algunos emplatados contienen semillas

*Para una opción sin semillas, por favor solicítela a su mesero(a).