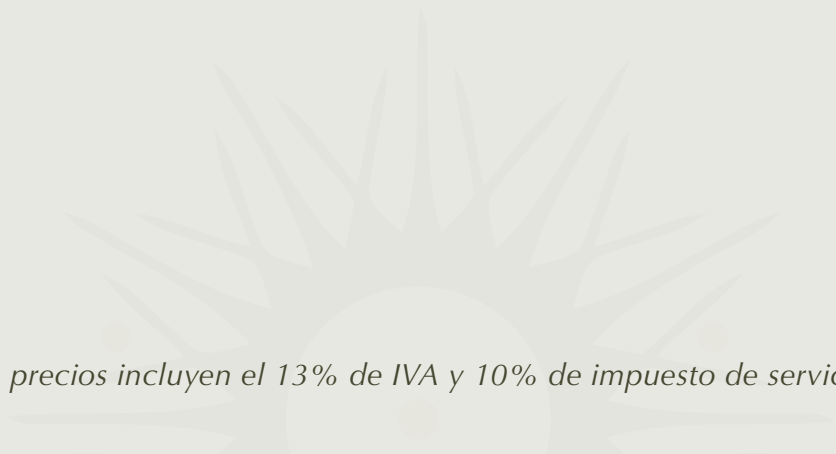




Menú de
ALMUERZO

Tortuga Lodge



Los precios incluyen el 13% de IVA y 10% de impuesto de servicio.

Menú de BEBIDAS

No Alcohólicas

BATIDOS DE FRUTAS FRESCAS _____	₡ 5.500
AGUA GASIFICADA 505ML _____	₡ 5.500
AGUA SIN GAS 750ML _____	₡ 3.300
GASEOSAS _____	₡ 2.750
CÓCTELES SIN ALCOHOL _____	₡ 4.400
MALTEADAS * _____	₡ 5.500

**Opción a base de plantas.*

Cervezas

CERVEZA NACIONAL _____	₡ 3.000
CERVEZA ARTESANAL _____	₡ 3.850

Menú de ALMUERZO

ENTRADAS

ENSALADA DE PAPAYA VERDE _____ ₡ 7.000

Hojas de rúcula fresca, lechuga, quinua mixta, papaya verde y salsa de palmito rostizado con aceite de oliva y vinagre de plátano.

ENSALADA TROPICAL _____ ₡ 8.000

Hojas frescas de espinaca, mezcla de diferentes variedades de lechuga, mango, plátano maduro, semillas de marañón, queso mozzarella bocconcini y aderezo de maracuyá.

**Opción a base de plantas.*

GAZPACHO VERDE _____ ₡ 8.000

Sopa fría hecha con leche de coco, aguacate, hojas de espinaca y albahaca.

CEVICHE DE CORVINA _____ ₡ 8.000

Finas rebanadas de corvina curada, marinados en leche de tigre de coco y maracuyá. Servido con chips de plátano.

BUÑUELO _____ ₡ 8.000

Croqueta de papa con pescado servida con relish de piña y mayonesa de chile panameño.

SALPICÓN DE MARISCOS _____ ₡ 8.000

Variedad de mariscos aderezadas con limón, chile dulce, chile panameño y cebolla. Servido con patacones.

TOSTADA DE BERENJENA _____ ₡ 8.000

Pan focaccia de la casa cubierto con salsa de tomate cherry, alcaparras, aceitunas, pasas y semillas de marañón.

Menú de ALMUERZO

PLATOS FUERTES

ENSALADA VERDE CARIBEÑA    _____ ₡ 10.000

Mezcla de diferentes variedades de lechuga, huevo crujiente de pastoreo, vegetales, aguacate y queso parmesano con su elección de proteína: pechuga de pollo a la parrilla o atún estilo tataki. Servida con pan pita de la casa y aderezos de vinagre balsámico o vinagre de banano con mostaza Dijon.

**Opción a base de plantas.*

TACOS DE PESCADO  _____ ₡ 8.000

Tortillas de maíz de la casa rellenas de guacamole, lechuga, escabeche caribeño, filete de corvina a la parrilla, cilantro y chilera de la casa.

**Opción a base de plantas.*

RONDÓN  _____ ₡ 10.500

Plato tradicional del Caribe costarricense. Sopa preparada con leche de coco, filete de pargo rojo, tubérculos y chile panameño.

RICE AND BEANS  _____ ₡ 10.500

Plato tradicional del Caribe servido con pollo en salsa caribeña. Preparado con arroz y frijoles cocinados en leche de coco con chile panameño. Acompañado de ensalada de repollo y patacones.

**Opción a base de plantas.*

TROPICAL DE MARISCOS  _____ ₡ 12.000

Plato tradicional del Caribe costarricense: arroz mixto con una variedad de mariscos y chile panameño. Servido con patacones.

LOMO DE ENTRAÑA  _____ ₡ 12.000

A la parrilla y servido con salsa chimichurri con chile panameño, yuca frita, plátano verde, pico de gallo y salsa tártara de pejibaye.

COSTILLAS DE CERDO  _____ ₡ 12.000

Asadas al horno con salsa Hoisin. Servidas con puré de plátano y hoja de mostaza.

ESTOFADO DE COSTILLA DE RES   _____ ₡ 12.000

Cocinada lentamente en leche de coco con chile panameño y tomillo. Servida con arroz y verduras locales.

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

HAMBURGUESA DE PESCADO  _____ ¢ 10.000
Pan brioche de la casa, filete de corvina crujiente, salsa rosa de camarón, pollo y encurtido de pepino. Servido con papas fritas.

HAMBURGUESA VEGETARIANANA   _____ ¢ 10.000
Pan de la casa con *Beyond Meat* (carne vegana a base de plantas), salsa de tomate picante, lechuga y tomate.

SÁNDWICH   _____ ¢ 8.000
Pan integral de la casa, zucchini, berenjena, tomate, lechuga y aguacate con pesto. Servido con chips de la casa.

WRAP DE ATÚN  _____ ¢ 7.000
Tortilla de harina rellena de atún marinado en soya, espinaca, aguacate y papaya verde. Servido con chips de la casa y alioli caribeño.

CLUB SÁNDWICH DE PITA  _____ ¢ 7.000
Pan pita de la casa relleno de pechuga de pollo, mostaza Dijon, tomate y lechuga. Servido con papas fritas y alioli caribeño.

PIZZAS DE MASA MADRE

MARGARITA   _____ ¢ 7.500
Salsa de tomate de la casa, albahaca fresca y mozzarella.

PEPPERONI    _____ ¢ 8.000
Salami, pepperoni picante, tocino, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

VEGGIE    _____ ¢ 8.000
Vegetales mixtos, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

VEGANA  _____ ¢ 8.500
Salsa de tomate de la casa con hierbas frescas.

POLLO PICANTE    _____ ¢ 8.500
Pollo a la parrilla, tocino crujiente, chile picante, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

SUPREMA   _____ ¢ 8.500
Mezcla clásica de carne molida, jamón, pepperoni, cebolla, pimientos rojos, champiñones, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

Menú de NIÑOS

PASTA BOLOÑESA _____ ₡ 8.500

Fetuccine, salsa de tomate de la casa y carne molida de res. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA VERDE _____ ₡ 8.500

Fetuccine en salsa pesto de espinacas. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA POMODORO _____ ₡ 8.500

Fetuccine, salsa de tomate de la casa. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA CON MANTEQUILLA Y QUESO _____ ₡ 8.500

Fetuccine con mantequilla y queso parmesano rallado.

DEDOS DE POLLO _____ ₡ 7.500

Tiras de pechuga de pollo empanizadas con panko crujiente. Servidas con papas fritas.

DEDOS DE PESCADO _____ ₡ 7.500

Tiras de filet de pescado empanizado con panko crujiente. Servidos con papas fritas.

HAMBURGUESA CON QUESO _____ ₡ 6.500

Hamburguesa de carne premium en pan brioche de la casa, con queso derretido. Servido con papas fritas.



BÖENA
— Lodges —

ALLURING. AUTHENTIC. EXCLUSIVE