ALMUERZO EN LA PISCINA

BATIDOS COMBINADOS SMOOTHIES -5-

-zanahoria y naranja / piña y naranja
-mango, banano y fresa / papaya y banano
-naranja, mango y miel de abeja

JUGOS FRESCOS DE FRUTAS Y VEGETALES -5-

- sencillo: zanahoria o manzana
- mañana feliz: zanahoria, manzana y remolacha
- elixir verde: piña, naranja, apio, pepino y perejil
- amor salvaje: zanahoria, limón, miel y jengibre

ENSALADAS & PLATOS PEQUEÑOS

CEVICHE DE PESCADO típico de Costa Rica -17-

LECHUGAS HIDROPONICAS con vinagreta de mostaza -14-
-Añada: queso feta +4 / tiritas de pollo +4 / tilapia al grill +4

GUACAMOLE FRESCO con tortillas -12-

ENSALADA QUINOA un grano maravilloso, libre de gluten y trigo, bajo en sodio -12-
Añada: vegetales +4 / tiritas de pollo +4 / queso local orgánico +2

HAMBURGUESAS & OTROS

TACOS DE PESCADO aguacate, repollo, cebolla y queso -22-

HAMBURGUESA DE CARNE, con tomate, aguacate y cebolla roja -17-

HAMBURGUESA VEGETARIANA a base de frijoles negros, con tomate y aguacate - 12-

DULCES -9-

Tres Leches
Flan de Coco

Taxes and service charges are not included / No incluye impuestos y servicio

LUNCH BY THE POOL

COMBINATION SMOOTHIES -5-

-carrot & orange / pineapple & orange
-mango, banana & strawberry
-papaya & banana / orange, mango & honey

VEGETABLE AND FRUIT JUICES FRESHLY PRESSED -5-

- simply carrot or apple
- happy morning: carrot, celery, and beets
- green elixir: pineapple, orange, celery, cucumber, parsley
- love in the wild: carrots, lemon, honey and ginger

SALADS & SMALL DISHES

FISH CEVICHE Costa Rican style -17-

HYDROPONIC GREENS with a mustard vinaigrette -14-
-Add: feta cheese +4 / grilled chicken +4 / grilled fish +4

FRESH GUACAMOLE with corn chips -12-

QUINOA a super grain, wheat-free, gluten-free, low sodium salad -12-
Add: veggies +4 / grilled chicken +4 / local organic cheese +2

BURGERS & MORE

FISH TACOS avocado, onion, cabbage, grated cheese -22-

BEEF BURGER tomato, avocado, red onion -17-

VEGAN BLACK BEAN BURGER lettuce, tomato, avocado - 12-

SWEETS -9-

Tres Leches Cake
Coconut Flan

RELAIS & CHATEAUX

CHEF DE CUISINE - Nicolas Di Paolo Stio