

MENU

COMUNIDAD - ARTE - CERVEZAS - SABORES



COMMUNITY - ART - BREWS - FLAVORS

CERVEZAS ARTESANALES
BELMAR
MONTEVERDE

CERVEZAS DEL TAP | DRAFT BEER

PREGUNTE POR NUESTRAS CERVEZAS DE TEMPORADA
| ASK FOR OUR SEASONAL BEERS

12 OZ \$6.50 **16 OZ** \$7.50

CERVEZAS DE LA CASA | HOUSE BEERS

12 OZ \$7 **16 OZ** \$9

KOLSCH

5.3 VOL • 15 IBUS • 3.5 SRM

DOS MARES IPA

6.5 VOL • 66.5 IBUS • 15.3 SRM

AURORA PALE ALE

5.5 VOL • 33.7 IBUS • 6.8 SRM

NUBOSA TROPICAL STOUT

7.5 VOL • 32 IBUS • 46.8 SRM

NEW ENGLAND IPA

6.5 VOL • 40 IBUS • 5 SRM

OTROS FERMENTOS | OTHER FERMENTS

HIDROMIEL ROSA | HIBISCUS MEAD 5 OZ

ESPUMANTE, SEMI-DULCE, NOTAS FLORALES Y CÍTRICAS
SPARKLING, SEMI-SWEET, FLORAL AND CITRUS NOTES
9 VOL - 0 IBUS - 15 SRM

\$8

HARD KOMBUCHA

REFRESCANTE Y VIVAZ, NOTAS FRUTALES, UN SUAVE FINAL DULCE Y ÁCIDO
CRISP AND REFRESHING, WITH FRUITY NOTES AND A SUBTLE
SWEET-TART FINISH
3 VOL - 0 IBUS - 5 SRM

\$7

COCTELES | COCKTAILS

PURPLE TEA TONIC

GINEBRA DE SEVILLA INFUSIONADA CON FLORES DE CLITORIA,
ALBAHACA, CORDIAL DE CARDAMOMO, SODA
BUTTERFLY PEA INFUSED SEVILLE GIN, BASIL, CARDAMOM,
SPARKLING WATER

\$14

BARRILITO

GUARO, LICOR DE TAMARINDO, SIROPE SIMPLE CON INFUSIÓN
DE CHILE AJÍ, PURÉ DE TAMARINDO. SERVIDO CON BORDE DE
SAL Y CHILE

GUARO, TAMARIND LIQUEUR, SIMPLE SYRUP INFUSED WITH AJÍ CHILI,
TAMARIND PURÉE. SERVED WITH CHILI AND SALT RIM

\$14

GOLDEN

MEZCAL, LICOR DE UCHUVA, MARACUYÁ, JUGO DE CÍTRICOS,
CORDIAL DE AJÍ
MEZCAL, GOLDEN BERRY LIQUEUR, PASSION FRUIT,
MIXED CITRUS JUICE, AJI CORDIAL

\$20

TEPACHE

RON OSCURO, TEPACHE DE LIMÓN, JUGO DE LIMÓN, SODA
DARK RUM, LIME TEPACHE, LIME JUICE, SPARKLING WATER

\$12

VINOS | WINES

ADOBE CABERNET SAUVIGNON

\$13

ERNESTO CATENA ANIMAL MALBEC

\$16

INDÓMITA SAUVIGNON BLANC

\$13

SARAUS CHARDONAY

\$15

TORRES TORRESELLA PINOT GRIOGIO

\$14

ADOBE EMILIANO ROSÉ SHYRAZ CABERNET

\$13

BEBIDAS NATURALES | NON ALCOHOLIC BEVERAGES

LIMONADA | LEMONADE

\$8

ARANCIATA DE LA CASA | HOMEMADE ARANCIATA

\$8

TÉ FRÍO | ICED TEA

\$6

INFUSIÓN FRÍA DE JAMAICA | ICED HIBISCUS TEA

\$6

SNACKS

GARBANZOS CRUJIENTES CON ESPECIAS \$6
SPICY CRISPY CHICKPEAS

**SPREAD DE BERENJENA Y ESCALIVADA
CON TOSTADAS** \$7
EGGPLANT SPREAD AND ROASTED VEGETABLES
WITH TOAST

COSTA RICAN GALLOS

GALLO DE HONGOS | MUSHROOM GALLO \$18
**SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS DE LA HUERTA,
MAYONESA DE PESTO Y CEBOLLA ENCURTIDA**
MUSHROOM MIX SAUTÉED IN OLIVE OIL AND GARDEN HERBS,
WITH PESTO MAYONNAISE AND PICKLED RED ONION

GALLO DE JACKFRUIT | JACKFRUIT GALLO \$7
**CON SOYA MOLIDA EN ADOBO DE MEZCLA DE CHILES SECOS
Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA.**
WITH GROUND SOY IN A DRIED CHILI BLEND ADOBO, AND
PICKLED RED ONION

ENTRADAS | STARTERS

ENSALADA DE SALMOREJO | SALMOREJO SALAD \$6
**BASE DE SALMOREJO, CON TOMATES CHERRY FRESCOS
LIGERAMENTE ADEREZADOS, ARÚGULA Y BROTES DE ALBAHACA;
SERVIDO CON TOSTADAS**
WITH FRESH, LIGHTLY DRESSED CHERRY TOMATOES, ARUGULA,
AND BASIL SPROUTS; SERVED WITH TOAST.

AGUACHILE Y TIRADITO | CORVINA AGUACHILE \$15
CORVINA CON UN DUO DE SALSAS: SALSA HUACAÍNA Y AGUACHILE
WITH CUCUMBER AND JALAPEÑO, HUACAÍNA CREAM

CROQUETAS DE QUESO DE CABRA Y PALMITO \$10
GOAT CHEESE AND HEART OF PALM CROQUETTES
CON ENCURTIDO DE CHAYOTE Y ALIOLI DE CHILE PANAMEÑO
SERVED WITH PICKLED CHAYOTE AND PANAMANIAN CHILI ALIOLI

ENYUCADO DE RABO CARIBEÑO \$7
CARIBBEAN OXTAIL STUFFED ENYUCADO

CHICHARRÓN, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO \$18
PORK CRACKLINGS WITH GUACAMOLE AND PICO DE GALLO

PLATOS PRINCIPALES | MAINS

PINCHO DE POLLO | GRILLED CHICKEN SKEWER \$13
**A LA PARRILLA, NAPADO CON SOBRASADA HECHA EN CASA, CEBOLLA
CRISPY Y QUESO BAGACES DE LA FINCA MADRE TIERRA**
COATED WITH HOMEMADE SOBRASADA SAUCE AND CRISPY ONION
AND BAGACES CHEESE FROM FINCA MADRE TIERRA

PANZADA ESPECIADA | SPICED PORKBELLY \$17
**COCINADA EN DOBLE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA Y FRITA, 5
ESPECIAS HECHAS EN CASA, ACOMPAÑADA CON KIMCHI Y MIX DE
HOJAS VERDES**
SLOW-COOKED AND FRIED, SERVED WITH KIMCHI AND MARINATED
GREEN LEAVES

CALDO CON VEGETALES | HOMEMADE VEGETABLE BROTH \$9
MISO DE LA CASA, HONGOS FRESCOS, VEGETALES FRESCOS Y TOFU
WITH MISO PASTE, MUSHROOMS, AND JULIENNEED GARDEN VEGETABLES

MADRE TIERRA GRILLED CHEESE \$17
**PAN DE MASA MADRE CASERO, MOZZARELLA, GOUDA Y QUESO CABRA
DE NUESTRA FINCA MADRE TIERRA, CHÈVRE LOCAL.**
ACOMPAÑADO DE ENSALADA FRESCA, ENCURTIDOS Y VINAGRETA.
HOMEMADE SOURDOUGH BREAD, MOZZARELLA, GOUDA AND GOAT
CHEESE FROM OUR FINCA MADRE TIERRA, LOCAL CHEVRE. SERVED
WITH FRESH SALAD, PICKLES, AND VINAIGRETTE

ESTOFADO DE FRIJOLES BLANCOS | WHITE BEAN STEW \$7
CON CERDO, PESTO DE CULANTRO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, Y CHIPS DE PLÁTANO
WITH PORK, CILANTRO PESTO, PICKLED RED ONION, AND PLANTAIN CHIPS

HAMBURGUESA DE PASTOREO | GRASS FED BEEF BURGER \$16
CON PAPAS FRITAS O ENSALADA
WITH A SIDE OF FRIES OR SALAD

HAMBURGUESA DE HONGOS DE MONTEVERDE  \$16
MONTEVERDE MUSHROOM BURGER
CON PAPAS FRITAS O ENSALADA
WITH A SIDE OF FRIES OR SALAD

CHORIPAN CON KIMCHI | KIMCHI CHORIPAN \$8
CON PAPAS FRITAS O ENSALADA
WITH A SIDE OF FRIES OR SALAD

CHORIPAN VEGANO | VEGAN CHORIPAN  \$16
CON PAPAS FRITAS O ENSALADA
WITH A SIDE OF FRIES OR SALAD

POSTRES | DESSERTS

PLÁTANO ROSTIZADO | ROASTED PLANTAINS \$7
CON HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE Y SALSA DE FRESAS
WITH VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM AND STRAWBERRY SAUCE

SANDWICH DE HELADO | ICE CREAM SANDWICH \$6
DOBLE GALLETA DE CHOCOCHIPS RELLENA DE HELADO CASERO DE VAINILLA O CHOCOLATE, CON CARAMELO SALADO
DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIE WITH HOMEMADE VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM AND SALTED CARAMEL SYRUP

LICORES | LIQUORS

CENTENARIO RUM (COSTA RICA) \$6
FLOR DE CAÑA RUM 18 (NICARAGUA) \$14
CENTENARIO 30 YEAR RUM (COSTA RICA) \$30
OLD PARR SCOTCH \$15
MAKER'S MARK BOURBON \$18
CHIVAS 12 YEAR SCOTCH \$15
TITO'S VODKA \$12
ABSOLUT VODKA \$10

BOMBAY GIN \$10
TANQUERAY TEN \$13
HENDRICK'S GIN \$14
CAMPARI \$8
VERMOUTH ROSSO \$4
FRANGELICO \$10
HENNESSEY COGNAC \$16
CACIQUE GUARO \$8
TEQUILA MISIÓN REPOSADO \$10

GASEOSAS | SOFT DRINKS

COCA COLA \$4
COCA COLA ZERO \$4
GINGERALE \$4

TONIC WATER \$9
SODA/SPARKLING WATER \$4
SAN PELLEGRINO 750ML \$12