



ENTRADAS - APPETIZERS

Tartare de Atún ₡7700

Milhojas crujientes de tartare de atún fresco con crema de aguacate, alcaparras, chalotas y ralladura de cítricos

Crispy Mille Feuilles of fresh tuna tartare with cream of avocado, caper, shallots and citrus zest

Ensalada de la huerta tropical ₡6600

Aguacate, mango, queso feta, pepino, tomates Cherry, arándanos secos, mix de lechugas y aderezo con aceite de oliva y limón.

Agregue pescado de temporada, pechuga de pollo, 3 camarones o lomito de res. ₡4000

Tropical Garden Salad with vocado, mango, feta cheese, cucumber, cherry tomatoes, dried cranberries, mixed lettuce, dressed with olive oil and lemon.

Add seasonal fish, chicken breast, 3 shimps or beef tenderloin. ₡4000

Carpaccio de lomito de res ₡7480

Arugula, alcaparras, aros de cebolla, queso parmesano, aderezo de aceite de oliva-limón y focaccia tostada.

Arugula, capers, onion rings, parmesan cheese, olive oil-lemon dressing and toasted focaccia.

Calamares fritos ₡4950

Calamares crujientes con alioli de hierbas y limón

Crispy calamari with herbs alioli and lemon.

Tabla de Quesos ₡12100 (Para compartir/To share)

Variedad de quesos y charcutería, semillas mixtas y focaccia.

Variety of cheeses and charcuterie, mixed seeds and focaccia.

Sopa de tomate rostizado ₡4950

Sopa de tomate rostizado con focaccia tostada.

Roasted tomato soup with toasted focaccia.

Camarones de Costa de Pájaros ₡8800

Empanizados al coco, sobre chutney de mango al tequila, cebolla encurtida.

Coconut-breaded, with tequila mango chutney, pickled onion.

Antipasto mediterráneo ₡8250 (Para compartir/To share)

Vegetales de nuestra huerta asados al fuego. Chile dulce, cebolla, berenjena a la parrilla, tomate y espárragos verdes con salsa de pesto de albahaca y reducción de balsámico.

Fire roasted vegetables from our farm, sweet chili, onion, grilled eggplant, tomato, green asparagus with basil pesto sauce and balsamic reduction



MENÚ DE NIÑOS - KIDS MENU

Quesadilla de pollo con papas fritas ₡6150

Chicken quesadilla with french fries.

Dedos de pescado con papas fritas ₡6150

Fish fingers with french fries.

PLATOS FUERTES- MAIN COURSES

PASTA



Tagliatelle alla chef Facchini ₡9020

Pasta fresca con ragú de costilla de ternera de Costa Rica, grana padano y albahaca.
Fresh pasta with Costa Rican grass-fed short rib ragu, grana padano and basil.

Ravioli en pasta de espinaca ₡10450

Rellena de hongos y queso de cabra, vino blanco y salsa de crema y albahaca.
Filled with mushrooms and goat cheese, white wine and cream and basil sauce.

Spaguetti frutti di mare ₡13750

Con mariscos salteados con ajo, alcaparras, tomate fresco, vino blanco, perejil y ralladura de limón.
With seafood sautéed with garlic, capers, fresh tomato, white wine, parsley and lemon zest.

Tortellini super panna ₡12650

Tortellini rellenos de carne con crema de grana padano
Filled with Meat and Mortadella Tortellini with Cream of grana padano



PESCADO - FISH

Pescado estilo caribeño ₡15950

En salsa con leche de coco, jengibre y culantro, servido sobre una croqueta de yuca y arvejas. Caribbean-style
Fish in a sauce with coconut milk, ginger, and cilantro, served on a yuca croquette with peas.

Risotto al pacífico ₡14850

Arroz arborio con gambas jumbo de Costa Rica, azafrán y grana padano.
Arborio rice with Costa Rican jumbo shrimp, saffron and grana padano.

Paella de la Pura Vida ₡15400

Paella al estilo español con mariscos de Costa Rica, chorizo y arroz bomba.
Spanish-style paella with Costa Rican seafood, chorizo and bomba rice.

Filete de salmón ₡14850

A la parrilla con piel, servido en salsa de maracuyá, cebolla, tomate, espárragos y papas a la parrilla. Grilled Salmon Fillet
with skin, served in passion fruit sauce with onion, tomato, asparagus, and grilled potatoes.

Todo nuestro pescado llega fresco del mercado todos los días (pregunte a su servidor por la variedad del día).

All our fish arrives fresh from the market every day (ask your server for today's variety)



CARNES - MEAT

Pechuga de pollo al ajo ₡13200

Con tomillo y tomates secos, puré de papa y brócoli a la mantequilla.
Garlic and Thyme Chicken Breast with sun-dried tomatoes, served with mashed potatoes and buttered broccoli.

Pierna de cordero al horno ₡20900

Cocida a fuego lento por tres horas, con romero, canela y especias, vino tinto y servida con polenta italiana.
Oven-baked Slow-Cooked Lamb Leg for three hours, with rosemary, cinnamon, spices, red wine, and served with Italian polenta.

Lomito a la parrilla ₡22500

En salsa de hongos porcini, con risotto al limón y parmesano espárragos frescos a la parrilla. Grilled Beef Tenderloin in Porcini
Mushroom Sauce, with lemon and Parmesan risotto, grilled fresh asparagus.

Entraña de res ₡18700

Entraña outside a la parrilla con chimichurri de tomates deshidratados y papas country con vegetales al fuego. Grilled outside
entraña with sun-dried tomato chimichurri and country potatoes with grilled vegetables.

Hamburguesa La Luz ₡12100

Torta de carne Angus, cebollas caramelizadas, hongos salteados, tomate, lechuga y queso taleggio sobre pan Brioche. La Luz
burger, angus beef patty, caramelized onions, sautéed mushrooms, tomato, lettuce and taleggio cheese on a brioche bun.

