tierra A LA MESA

Appetizers

Beef carpaccio, truffle mayo and arugula salad with shaved parmesan 🅞	\$13
Peruvian causa limeña with tuna tartar 😩	\$13
Mezze: Hummus, baba ganoush, muhammara, olives and feta cheese with pita bread or corn tortillas to share	\$25
Fish sashimi	\$13
Vegetarian Spring Rolls with sweet chili sauce \$	\$13
Ceviche of the day 😩	\$13

Soups & Salads

Tomato cream with parmesan croutons 🕸	\$12
Mixed greens and arugula, sauteed pears, blue cheese, strawberry vinaigrette and caramelized nuts \$\mathbb{g}\$	\$13
Rainbow salad, tri color cherry tomatoes, lettuce, olives, avocado, chia seeds, chicken breast and balsamic dressing	\$19
Burrata, cherry tomatoes and arugula pesto 🕸 🈩	\$14

Main Course

Pappardelle pasta with porcini mushroom cream 🕸	\$28	Oriental style orange chicken, white rice	\$28
Gnocchi bolognese	\$30	Grilled octopus, roasted bell peppers emulsión and fried polenta	\$35
Fusilli caprese pasta \$	\$28	Seafood saffron risotto with pan fried snook filet (*)	\$35
Tagliatelle with prawns and Italian arrabiata sauce 🗸 😩	\$32	Oatab of the day, with a wast plants in	\$30
arrabiata sauce 🗸 🐷		Catch of the day with sweet plantains, caribbean coconut sauce and white rice	\$30
Vegetarian stir fry with rice noodles, veggies and wild mushrooms 🖊 😩	\$28	*	

Sandwiches

Mangrove Burger, provolone cheese, lettuce, mushrooms, caramelized onions, bacon and waffle fries	\$16
Vegan Wrap: Sauteed veggies, hummus, arugula pesto and waffle fries	\$13
Grilled chicken sandwich, tomatoes, lettuce, provolone cheese and chipotle mayo	\$15
Pastrami sándwich, Dijon mustard and cucumber pickles	\$19

From our Charcoal Grill & Oven

Choice of 2 Side Dishes and 1 Sauce

US choice Ribeye (12oz) Costa Rican New York steak (12oz) Tomahawk to share (38oz)	\$43 \$35 \$89	Side Dishes Potatoes au Gratin Mixed veggies Truffle mashed	Sauces Chimi churri Mushroom cream Fruit chutney
Baby back ribs Pork shoulder steak (12oz)	\$30 \$35 \$29	potatoes Mixed salad Waffle fries Cassava "al mojo"	BBQ sauce

Desserts

Carrot cake	\$11
Chocolate brownie with ice cream	\$12
Ice cream	\$10
Extra topping	\$2
Dessert of the day	\$10









tierra A LA MESA

Entradas

Carpaccio de lomito, mayonesa trufada y arúgula con parmesano 😩	\$13
Causa limeña con Tartar de atún 😩	\$13
Mezze: Hummus, baba ganoush, muhammara, olivas y queso feta con pan pita o tortillas de maíz para compartir 🖋 😩	\$25
Sashimi de pescado	\$13
Rollitos primavera vegetarianos con salsa sweet chili \$	\$13
Ceviche del día 😩	\$13

Sopas & Ensaladas

Crema de tomate con crotones al parmesano �	\$12
Hojas verdes y arúgula, peras grilladas, queso azul, vinagreta de frutos rojos y nueces caramelizadas 🕸 😩	\$13
Ensalada arco iris, tomates cherry, lechuga, aguacate, olivas, semillas de chía, pechuga de pollo y vinagreta de aceite de oliva y balsámico (**)	\$19
Burrata, tomates cherry y pesto de arúgula 🕸 😩	\$14

Principales

Pappardelle con crema de hongos porcini 🕸	\$28	Pollo al naranja estilo oriental con arroz blanco
Noquis con salsa boloñesa	\$30	Pulpo grillado, emulsión de pimientos morrones y polenta frita
usilli pasta con mozzarella de búfala,	\$28	
albahaca y pomodoro 🏻	\$32	Risotto de azafrán con mariscos y filete de robálo a la plancha 😩
Tagliatelle con camarones y salsa	*	
arrabiata 🖊 😩	\$28	Pesca de día con plátano maduro, salsa caribeña de coco y arroz blanco 😩
Salteado de fideos de arroz con hongos	+-0	

Sándwiches

Hamburguesa Manglar, queso provolone, lechuga, hongos, cebolla caramelizada, tocineta y papas waffle	\$16
Wrap vegano: Vegetales salteados, hummus, pesto de arúgula y papas waffle	\$13
	\$15
Sándwich de pollo, tomate, lechuga, tocineta, queso provolone y mayonesa chipotle	
	\$19
Sándwich de pastrami con mostaza de Dijon y pepinillos	·

De la Parrilla

silvestres y vegetales 🗸 😩

Opción de 2 guarniciones y 1 salsa

Ribeye US choice (12oz)	\$43	0
New York nacional (12oz)	\$35	Guarnicio
Tomahawk para compartir (38oz)	\$89	Papas gr Vegetale
Lomito de res nacional (8oz)	\$30	Puré truf
Ribs de cerdo	\$35	Ensalada Papas w
Bondiola de cerdo (12oz)	\$29	Yuca al r

Guarniciones		Salsas
Papas gratina Vegetales mix Puré trufado d papas Ensalada mixt Papas waffle Yuca al mojo	tos e	Chimi churri Crema de hongos Chutney de frutas Salsa BBQ

Postres

Pastel de zanahoria	\$11
Brownie de chocolate con helado	\$12
Helados	\$10
Topping extra	\$2
Postre del día	\$10









Si tiene alguna restricción o alergia alimentaria por favor informar al personal de servicio.

El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos y huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los

Impuestos de venta (13%) y servicio (10%) no incluidos en los precios. Precios en dólares americanos





If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

10% service charge and 13% sales tax will be added to all food and beverage prices.

Prices in US dollars

Signature Cocktails

\$13
\$15
\$16
\$15

Playa Blanca	
Cacique, Passion Fruit, Lime Juice, Simple Syrup, Angostura Bitters	\$13
Oaxaqueño Mezcal, Mint Tea, Watermelon, Lemon Juice, Cucumber Syrup	\$16
Flor de Noche	
Dark Rum, Citrus Cordial, Cacao Bitters	\$13
Cantarito	
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Sour-guaba, Tajin Crust	\$13

Soft Drinks 3 Water San Pellegrino 10 Club Soda 3 Coca Cola - Sprite (Regular – light – Zero) Ginger Ale 3 3 Tonic water Iced Tea 3 Smothies 6 3.5 Flavored Lemonades

Cocktails Gir

Bloody Mary	10	Aperol Spritz	15	Caipirinha	12	Daiquiri	7
Gin & Tonic	10	Campari Orange	12	Dry Martini	12	Pisco Sour	10
Vodka & Tonic	10	Negroni	15	Cuba Libre	8	Mojito	10

Whisky		Vodka		Gin		Liquor	
JW Blue Label	55	Grey Goose	15	Bombay Saphire	8	Bailey's	6
JW Green Label	22	Absolut	7	Beefeater	6	Amarula	5
JW Black Label	14	Belverde	12	Tanqueray	6	Disaronno	9
JW Red Label	9	Smirnoff	5	The Botanist	16	Frangelico	9
Chivas Regal (12)	12	Skyy	6	Hendricks	11	Jägermeister	7
Chivas Regal (18)	22	Stolichnaya	6	D'Argent	5	Cointreau	12
Glenfiddich 15	20	Tito's	10			Grand Marnier	18
Glenfiddich 12	12			Tomila		Aperol	7
Jameson Irish Whisky	10	Darras		Tequila		Campari	7
The Glenlivet Founders (12)	15	Rum		Don Julio Reposado	17	Kahlua	5
Jack Daniels	12	Centenario 25	16	Don Julio Blanco	16		
Jack Daniels Honey	12	Botran 8	6	Milagro Silver	9	D 10	
Jim Beam White	8	Centenario 7	5	Milagro Reposado	12	Brandy &	
Jim Beam Black	9	Flor de Caña	12	Patron Silver	18	Cognac	
Wild Turkey				Sauza Hacienda Blue		Comme	
(Kentucky straight 81)	9	Baccardi	5	Reposado	10	Remy Martin VSOP	25
Grants triple wood	6	Captain Morgan	5	Mayorazgo	6	Hennessy XO	70
Makers Marks	14	Malibu	5	Mezcal Montelobos	15	Camus VS	16

Domestic Beer Bayaria Gold 6

Bavaria Goid	0
Imperial	4.5
Imperial Ligth	4.5
Pilsen	4.5
Costa Rica IPA	10

Imported Beer

Heineken	7
Corona	8
Estrella Galicia	8





Si tiene alguna restricción alimentaria o alergia por favor informe al personal de servicio.
(13%) y el impuesto sobre servicios (10%) no está incluido en los precios.

Cocteles de La Casa

10

10

10

Aperol Spritz

Negroni

Campari Orange

Jungle Smash Ron Oscuro, Jugo de Limón, Sirope de Agave, Menta \$13 Nigth Walk Whisky Scotch, Limón, Sirope de Jengibre, Maracuya, Gotas Amargas de cacao Cinnamon Twister Whisky, Sirope de canela, Jugo de limón, Angostura, Soda \$16 Tropical Coffee Vodka, Licor de Café, Destilado de Piña Casero, Sirope de Canela \$15

Bloody Mary

Gin & Tonic

Vodka & Tonic

Playa Blanca	
Cacique, Maracuya, Jugo de Limón, Sirope Simple , Angostura	\$13
Oaxaqueño Mezcal, Té de Menta, Sandía, Jugo de Limon, Sirope de Pepino	\$16
Flor de Noche	
Ron Oscuro, Cordial Cítrico, Gotas Amargas de Cacao Cantarito	\$13
Tequila, Triple Sec, Jugo de Limón, Cas, Crusta de Tajin	\$13

15

12

Caipirinha

Dry Martini

Cuba Libre

Gaseosa y Natural				
Agua	3			
Agua San Pellegrino	10			
Club Soda	3			
Coca Cola - Sprite	3			
(Regular – light – Zero)				
Ginger Ale	3			
Agua Tónica	3			
Te frio	3			
Batidos de Fruta	6			
Limonada	3.5			

Cocteles

Whisky		Vodka		Ginebra		Licores	
JW Blue Label	55	Grey Goose	15	Bombay Saphire	8	Bailey's	6
JW Green Label	22	Absolut	7	Beefeater	6	Amarula	5
JW Black Label	14	Belverde	12	Tanqueray	6	Disaronno	9
JW Red Label	9	Smirnoff	5	The Botanist	16	Frangelico	9
Chivas Regal (12)	12	Skyy	6	Hendricks	11	Jägermeister	7
Chivas Regal (18)	22	Stolichnaya	6	D'Argent	5	Cointreau	12
Glenfiddich 15	20	Tito's	10			Grand Marnier	18
Glenfiddich 12	12			Torrello		Aperol	7
Jameson Irish Whisky	10	Dog		Tequila		Campari	7
The Glenlivet Founders	15	Ron		Don Julio Reposado	17	Kahlua	5
Jack Daniels	12	Centenario 25	16	Don Julio Blanco	16		
Jack Daniels Honey	12	Botran 8	6	Milagro Silver	9	D 1 0	
Jim Beam White	8	Centenario 7	5	Milagro Reposado	12	Brandy &	
Jim Beam Black	9		12	Patron Silver	18	Cognac	
Wild Turkey		Flor de Caña		Sauza Hacienda Blue		Cognac	
(Kentucky straight 81)	9	Baccardi	5	Reposado	10	Remy Martin VSOP	25
Grants triple wood	6	Captain Morgan	5	Mayorazgo	6	Hennessy XO	70
Makers Marks	14	Malibu	5	Mezcal Montelobos	15	Camus VS	16

Cerveza Nacional

10

10

12

12

Daiquiri

Mojito

Pisco Sour

Bavaria Gold	6
Imperial	4.5
Imperial Ligth	4.5
Pilsen	4.5
Costa Rica IPA	10

Cerveza Importada

Heineken	7
Corona	8
Estrella Galicia	8