



MENÚ La Hacienda RESTAURANT

El volcán Rincón de la Vieja y sus atracciones naturales, como Las Pailas, el cráter activo y otros puntos eruptivos, han sido visitados desde tiempos inmemoriales. Exploradores como Karl von Seebach, quien llegó en 1867, abrieron camino y documentaron las maravillas de este volcán, destacando su riqueza geotérmica y biodiversidad.

El Parque Nacional Rincón de la Vieja fue constituido oficialmente el 16 de noviembre de 1973, como parte de un esfuerzo por proteger su ecosistema diverso, sus recursos naturales y sus singulares características geotérmicas. A inicios del siglo XX, la familia Baldioceda era propietaria de una vasta finca que se extendía desde la cima del volcán hasta las tierras bajas, y sus propiedades fueron pasando a nuevas generaciones.

Desde 1973, esta parte de la hacienda, conocida como Guachipelín, ha estado en manos de la familia Batalla. La hacienda ha tenido diferentes facetas: inició como finca de extracción de madera, luego pasó a ser una finca para la extracción de savia de árbol, de cultivo de café y, más recientemente, se ha consolidado como un destino de turismo de naturaleza, aventura y bienestar. Sin embargo, la actividad ganadera se mantiene hasta la fecha.

Con el tiempo, los atractivos naturales de la zona han ganado fama, despertando un creciente interés en visitarlos. En 1988, Hacienda Guachipelín obtuvo la declaratoria turística y, desde entonces, trabajamos cada día para que nuestros visitantes se conecten con la naturaleza, disfruten de la aventura y vivan las tradiciones locales. Desde 1995, el restaurante Hacienda ha sido el corazón de la finca, ofreciendo un servicio cálido y acogedor a todos los que nos visitan.

The Rincón de la Vieja Volcano and its natural attractions, such as Las Pailas, the active crater, and other eruptive points, have been visited since time immemorial. Explorers like Karl von Seebach, who arrived in 1867, paved the way and documented the wonders of this volcano, highlighting its geothermal richness and biodiversity.

The Rincón de la Vieja National Park was officially established on November 16, 1973, as part of an effort to protect its diverse ecosystem, natural resources, and unique geothermal features. In the early 20th century, the Baldioceda family owned a vast estate that extended from the summit of the volcano to the lowlands, and their properties were passed down to new generations.

Since 1973, this part of the estate, known as Guachipelín, has been in the hands of the Batalla family. The estate has had different roles: it began as a timber extraction site, then became a property for tree sap extraction, coffee cultivation, and, more recently, has established itself as a destination for nature, adventure, and wellness tourism. However, cattle ranching activities are still maintained to this day.

Over time, the natural attractions of the area have gained fame, sparking a growing interest in visiting them. In 1988, Hacienda Guachipelín received its tourism declaration, and since then, we have worked every day so that our visitors can connect with nature, enjoy adventure, and experience local traditions. Since 1995, the Hacienda restaurant has been the heart of the estate, offering warm and welcoming service to all who visit us.

HOTEL HACIENDA
GUACHIPELÍN
RINCON DE LA VIEJA, COSTA RICA



Entradas Fritas

Cold Appetizers

QUINOA COBB

Quinoa Cobb



\$16.00

Pechuga de pollo a la parrilla, lechugas mixtas, quínoa, pepino, tomate cereza, huevo duro, aguacate, chile dulce, cebolla, queso de la finca, crotones, aderezo de maracuyá. / Grilled chicken boneless chicken breast, mixed lettuces, quinoa, cucumber, cherry tomato, hard-boiled egg, avocado, sweet pepper, onion, homemade fresh cheese, croutons, passion fruit dressing.

ENSALADA TIQUICIA

Tiquicia Salad

Ensalada mesclun, palmito, hongo confit, tomate cereza, pejibaye, berros, semillas de chía, vinagreta de cilantro. / Mesclun salad, hearts of palm, confit mushroom, cherry tomato, pejibaye, watercress, chia seeds, coriander vinaigrette.

REGULAR

\$14.00

POLLO / CHICKEN

\$16.00

CAMARÓN / SHRIMP

\$18.00



CEVICHE

Ceviche

Ceviche de su elección, jugo de limón, chile dulce, cebolla morada, ajo, cilantro, con sus jugos, servido con granos de maíz asados, aguacate & chips de plátano verde. / Ceviche of your choice, lime juice, sweet pepper, red onion, garlic, cilantro, with its juices, served with roasted corn kernels, avocado & green plantain chips.

PESCADO / FISH

\$15.00

CAMARÓN / SHRIMP

\$16.00

MARISCOS / SEAFOOD

\$18.00



HUMMUS DE PEJIBAYE

Pejibaye Hummus

Pulpa de pejibaye, tahini, ajo, jugo de limón, servido con aceite de oliva, pan pita, perejil, crudité. / Pejibaye flesh, tahini, garlic, lemon juice, served with olive oil, pita bread, parsley, crudité.

REGULAR

\$12.00

POLLO / CHICKEN

\$16.00

CAMARÓN / SHRIMP

\$18.00



PALMITO & CAMARÓN

Heart of Palm & Shrimp

\$16.00

Coctel de palmito & camarones pinky, sangrita, apio crujiente, aguacate, salsa rosada, chips de yuca. / Hearts of palm & pinky shrimp cocktail, sangrita, crispy celery, avocado, golf sauce, cassava chips.

GAZPACHO DE MANGO Y PEPINO

Mango and Cucumber Gazpacho

\$10.00

Sopa fría pepino & mango maduro, cebolla, chile dulce, cilantro, tomate confit, crotones. / Cold ripe mango & cucumber soup, onion, sweet pepper, cilantro, tomato confit, croutons.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de servicio / Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service.

Entradas Calientes

Hot Appetizers

OLLA DE CARNE TRADICIONAL

Traditional Meat Soup



\$14.00

Sopa de costilla de res tradicional, camote, Yuca, elote, papa, zanahoria, cebolla, chayote, tiquisque, cocinada en su propio caldo, servida con arroz blanco.
Tradicional beef soup, sweet potato, cassava, corn, potato, carrot, chayote, cooked in its own broth, served with white rice.

SOPA DE POLLO

Chicken Salad



\$12.00

Sopa de pollo, Yuca, elote, papa, zanahoria, cebolla, chayote, cocinados en su propio caldo, servida con arroz blanco.
Chicken soup, cassava, corn, potato, carrot, chayote, cooked in its own broth, served with white rice.

CREMA DE COLIFLOR Y PEJIBAYE

Cauliflower and Pejibaye Cream



\$12.00

Crema de coliflor aterciopelada y crema de pejibaye con arena de pejibaye, arroz de coliflor y aceite de cilantro.
Velvety cauliflower cream and pejibaye cream with pejibaye sand, cauliflower rice and cilantro oil.

SOPA DE MARISCOS

Seafood Cream



\$20.00

Mariscos mixtos cocidos con fumet, vino blanco, cebolla, ajo, tomate, comino, cilantro, servido con arroz blanco, en base agua o en leche.
Mixed seafood cooked with fumet, white wine, onion, garlic, cilantro, served white rice, water or milk based.

GALLADA (Cant. 3 gallos)

"Trio of Gallos"



\$18.00

El "Gallo" tradicional es una pequeña cantidad de comida (cualquier cosa que envuelvas) en tortilla de maíz.
The traditional "Gallo" is small amount of food (Anything that you wrap) in a corn soft tortilla.

Con Lomo de res, pollo achiotado, salpicón de camarón.
With Beef loin, anatto sauteed chicken, shrimp salpicon.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de servicio / Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service.

Carnes y Pollo

Meat & Chicken

BISTEC

Beef Steak



Escoja su corte favorito nuestro chef se lo prepara al término deseado, servido con chimichurri y dos acompañamientos de su elección. / Choose your favorite cut, our chef will prepare it for you, to the desired doneness, served with chimichurri and two sides of your choice.

Lomito de res / Beef Tenderloin	250 g	\$38.00
New York Angus Choice	350 g	\$58.00
Ojo de Costilla Angus Choice / Rib Eye	400 g	\$58.00
Entraña Angus Choice/Outside Skirt	300 g	\$61.00

PARRILLADA TICA (2 Pers.)

Tica Steak House



\$56.00

Pechuga de pollo, bistec de lomito de res, chorizo criollo, costilla BBQ, frijol molido, pico de gallo, elote en mazorca, ensalada criolla, tortillas palmeadas, encurtido de la casa.

Chicken breast, beef tenderloin steak, chorizo criollo, BBQ rib, ground beans, pico de gallo, corn on the cob, creole salad, webbed tortillas, house pickle.

COSTILLAS DE CERDO BBQ

BBQ Pork Ribs



\$24.00

Salsa barbacoa hecha en casa, yuca frita, ensalada slaw de chayote. Homemade barbecue sauce, fried cassava, chayote slaw.

LOMITO EN BOCAS

Beef Tenderloin Tips



\$32.00

Puntas de lomito de res marinadas en salsa tica, salteadas con cebolla en sus jugos, servido con papas fritas y salsa holandesa.

Beef tenderloin tips marinated in Costa Rican sauce, sautéed with onions in their juices, served with french fries and Dijon mustard sauce.

POLLO MOZZARELLA

Chicken Mozzarella



\$18.00

Pechuga de pollo empanizada, salsa de tomate casera, gratinado con queso mozzarella, puré de papas, vegetales salteados.

Breaded chicken breast, homemade tomato sauce, gratin with mozzarella cheese, mashed potatoes, sautéed vegetables.

POLLO HACIENDA

Chicken Hacienda



\$19.00

Pechuga de pollo rellena de palmito y queso mozzarella, salsa cremosa de vino y finas hierbas, puré de papa, vegetales de la huerta.

Chicken breast stuffed with hearts of palm and mozzarella cheese, creamy wine sauce and fine herbs, mashed potatoes, garden vegetables.

ACOMPAÑAMIENTOS

Sides

Papas asada con natilla y maíz / Baked potato with sour cream & corn

Vegetables salteados
Sautéed Vegetables

Ensalada criolla
Creole Cabagge Salad

Yuca frita
Fried cassava

Hortalizas a la parrilla
Grilled garden vegetables

Arroz & frijoles
Rice & beans

Plátano maduro
Sweet plantain

Elote asado con mantequilla
Sweet corn with butter

Tortillas palmeadas
Handmade tortillas

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de servicio / Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service.

Pescados y Mariscos

Fish & Seafoods

CARIBEÑO
Caribbean



\$29.00

Filete de pescado & camarones, salsa de camarón y leche de coco, tomate cereza, puré de yuca, chicasquil salteado.
Fish fillet & shrimps, shrimp and coconut milk sauce, cherry tomato, cassava puree, sautéed chicasquil.

FILET DE PESCADO
Sea Bass Fillet



\$28.00

Filete de pescado, servido con puré de zanahoria y vegetales a la parrilla, a escoger con salsa cremosa de almendras y brandy o en salsa mantequilla ajo y perejil.
Fish fillet, served with carrot mash and grilled vegetables, choice of creamy almond and brandy sauce or in butter, garlic and parsley sauce.

MARISCADA
Sautéed Seafood



\$32.00

Mariscos salteados (pescado, calamar, pulpo, mejillón, almejas y camarón) en salsa ajillo, caribeña o diabla tomate picante.
Sautéed seafood (fish, squid, octopus, mussels, clams and shrimp) in garlic, caribbean or devil spicy tomato sauce.

Pastas

Pastas

PASTA CREMOSA
Creamy Pasta



Pasta corta en salsa blanca a la tica con zanahoria, petit pois y maíz dulce.
Short pasta in white Costa Rican sauce with carrot, petit pois and sweet corn.

REGULAR \$14.00
POLLO / CHICKEN \$18.00
CAMARÓN / SHRIMP \$20.00



MACARRONES TOMATE
Spaghetti Tomato Sauce



Espaguetti con salsa casera de tomate, salteado con chile dulce, cebolla, ajo, cilantro. / Pasta with homemade tomato sauce, sautéed with sweet pepper, onion, garlic, cilantro.

REGULAR \$14.00
POLLO / CHICKEN \$18.00
CAMARÓN / SHRIMP \$20.00



*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de servicio / Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service.

Snacks

Snacks

SANGUCHE DE POLLO CRUJIENTE *Crispy Chicken Sandwich*



\$20.00

Pan, pechuga de pollo empanizada, queso mozzarella, jamón, aguacate, aderezo de chipotle, lechuga, tomate, papas fritas.
Bread, breaded chicken breast, mozzarella cheese, ham, avocado, chipotle dressing, lettuce, tomato, french fries.

CANASTA DE CERDO *Pork Basket*



\$18.00

Panzada de cerdo, yuca sancochada, ensalada de repollo, frijol molido, chips de tortilla, limón, tortillas palmeadas.
Crunchy pork belly, fried cassava, creole cabbage salad, ground beans, tortilla chips, lime, handmade corn tortillas.

HAMBURGUESA GUANACASTECA *Guanacasteca Burger*



\$23.00

Bollo de pan, torta de res 200g, jamón, hongos confit, cebolla salteada, tocineta, lechuga, tomate, queso semiduro, mayonesa de salsa tica, yuca frita.
Bread bun, 200 g beef patty, ham, mushrooms confit, sautéed onion, bacon, lettuce, tomato, semi-hard cheese, "tico sauce" infused mayonnaise, fried cassava sticks.

HAMBURGUESA LA YUNTA *La Yunta Burger*



\$23.00

Bollo de pan, 2 tortas smash de 100 grs, res, queso cheddar, tocineta, aguacate, tomate, lechuga, pepinillos, cebolla, salsa de tomate y mayonesa, papas fritas campesinas.
Bread bun, 2 - 100 grs smash beef patties, cheddar cheese, bacon, avocado, tomato, lettuce, pickles, onion, tomato sauce and mayonnaise, country fries.

Especiales Ticos

Tico's Specials

CASADOS



Casado tradicional, con la proteína de su elección, arroz, frijoles, picadillo del día, plátano maduro, queso de la finca frito, ensalada criolla de repollo, tortilla palmeada.

Traditional Casado, with the protein of your choice, rice, beans, picadillo of the day, sweet plantain, fried farm cheese, cabbage salad, handmade tortilla.

VEGETARIANO / VEGETARIAN	\$14.00	VEGETARIAN FOOD
POLLO / CHICKEN	\$16.00	VEGAN FOOD
PESCADO / FISH	\$18.00	EGGS FREE
BISTEC / BEEF	\$18.00	

ARROZ DE MAÍZ GUANACASTECO

Guanacaste Corn Rice

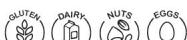
\$14.00

Estofado maíz natural quebrado, cocido en caldo de pollo, pollo mechado, plátano verde sancochado.

Cracked natural corn stew, cooked in chicken broth, shredded chicken, parboiled green plantain.

LENGUA DE RES

Beef Tongue



\$18.00

Cocinada a fuego lento, con salsa de tomate criolla, servida con arroz blanco & vegetales. / Slow-cooked, with Creole tomato sauce, served with white rice & vegetables.

ARROCES

Rices



Arroz salteado, la proteína de su elección, cebolla, chile dulce, vainicas, zanahoria, maíz dulce, culantro, servido con frijoles molidos, ensalada criolla, hojuelas de papa frita. / Sautéed rice, protein of your choice, onion, sweet pepper, beans, carrot, sweet corn, cilantro, served with ground beans, creole salad, potato chips.

POLLO / CHICKEN	\$16.00
CAMARÓN / SHRIMP	\$20.00
MARISCOS / SEAFOOD	\$22.00

PESCADO ENTERO

Whole Fish

\$24.00

Servido como en la costa, tilapia entera frita, ensalada criolla, gajos de limón, patacones, frijol molido.

As seen on the seashore towns, whole fried tilapia, cabbage salad, lemon wedges, fried green plantains, refried beans.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de servicio / Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service.

Menú Pizzas

Pizza Menu

MARGARITA



\$19.00

Salsa tomate casera, búffalo mozzarella, orégano, albahaca, aceite virgen extra. / Homemade tomato sauce, mozzarella, oregano, basil, extra virgin olive oil.

JAMÓN & HONGOS



\$20.00

Salsa de tomate casera, mozzarella, jamón prensado, hongo confit, orégano / Homemade tomato sauce, mozzarella, pressed ham, confit mushrooms, oregano.

DIABLA



\$20.00

Salsa de tomate casera, mozzarella, chorizo criollo, cebolla picada, orégano, chile jalapeño / Homemade tomato sauce, mozzarella, local chorizo, diced onions, oregano, jalapeño chili.

DON JOSÉ



\$19.00

Salsa de tomate casera, mozzarella, orégano, cebolla, chile dulce, tomate natural, crujiente. / Homemade tomato sauce, mozzarella, oregano, onions, sweet pepper, fresh tomato crunchy.

VEGETTA



\$19.00

Salsa, mozzarella, orégano, zucchini, maíz dulce, pimientos, cebolla, palmito, almendras. Sauce, mozzarella, oregano, zucchini, corn, bell pepper, onions, hearts of palm, almonds.

VEGANA / VEGAN

\$25.00



SABANERA



\$23.00

Frijol molido, mozzarella, carne de res, cebolla, lechuga, tomate, salsa de tomate, mayonesa / Mashed beans, mozzarella, beef, onions, lettuce, tomato, tomato sauce, mayonnaise

CARIBEÑA



\$22.00

Salsa de tomate casera, mozzarella, orégano, cebolla, chile dulce, tomate natural, crujiente / Homemade tomato sauce, mozzarella, oregano, onions, sweet pepper, fresh tomato, crunchy.

MADRE MÍA



\$18.00

Salsa blanca especial, mozzarella, cerdo ahumado, champiñones, rúcula / Special white sauce, mozzarella, smoked pork, mushrooms, arugula.

OCÉANO PACÍFICO



\$23.00

Salsa blanca especial, mozzarella, camarones pinky al ajillo, tomates cereza confit, orégano / Special white sauce, mozzarella, garlic pink shrimp, confit cherry tomatoes, oregano.

4 QUESOS



\$21.00

Salsa de tomate casera, mozzarella, parmesano, cheddar, fresco de la finca / Homemade tomato sauce, mozzarella, parmesan, cheddar, fresh farm cheese.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de servicio / Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service.

Menú Niños

Kids Menu

PALITOS DE QUESO



\$10.00

Palitos de queso fritos, servida con salsa marinara o mermelada de mango.

Fried cheese sticks, served with marinara sauce or mango jam.

SALCHIPAPAS



\$10.00

Papas a la francesa y salchicha en trozos, salsa de tomate y mayonesa.

French fries and sausage pieces, ketchup and mayonnaise.

PASTA BOLOÑESA



\$11.00

Pasta corta, salsa boloñesa, queso parmesano molido.

Pasta with Bolognese sauce, grated parmesan cheese.

DEDOS DE POLLO O PESCADO



\$11.00

3 Tiras de pollo o pescado, fritas, salsa mostaza, barbacoa o tártara, papas fritas.

3 Fried chicken breast or fish strips, mustard, barbecue, or tartar sauce, french fries.

QUESO HAMBURGUESA



\$13.00

Pan, torta smash de res de 100grs, queso amarillo, tomate, lechuga, papas fritas.

Bun, 100g smash beef patty, american cheese, tomato, lettuce, french fries.

PIZZA NIÑO JAMÓN Y QUESO



\$11.00

Pizza pequeña con base salsa de tomate, queso mozzarella, jamón.

Small pizza with tomato sauce base, mozzarella cheese, and ham.

PRENSADA POLLO Y QUESO



\$12.00

Tortilla de maíz, pollo mechado, queso mozzarella, salsa queso.

Corn tortilla, shredded chicken, mozzarella cheese, cheddar cheese sauce.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de servicio / Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service.



Nuestros menús son 100% libres de gluten y ofrecemos muchas opciones para otras restricciones alimentarias: sin lácteos, vegetarianas y veganas. Consulte los símbolos en el menú o pregunte a su mesero. En nuestra cocina no utilizamos ingredientes artificiales, glutamato monosódico (MSG), alimentos enlatados ni jugos envasados. Todo lo preparamos fresco, incluyendo el uso exclusivo de hierbas y especias frescas de nuestro huerto.

Our menus are 100% gluten-free, and we offer many options for other dietary restrictions: dairy-free, vegetarian, and vegan. Please refer to the symbols or ask your waiter. In our kitchen, we do not use artificial ingredients, monosodium glutamate (MSG), canned foods, or boxed juices. We prepare everything fresh, including using only fresh herbs and spices from our garden.

