

TERRAZA NEKAJUI

MENÚ MENU

"Nekajui", la palabra en lengua Chorotega para jardín fue seleccionada para nuestro ambiente de jardín y restaurante. En un agradable rincón del jardín antiguo de la casa de la hacienda se han colocado 4 agradables fogatas para disfrutar de un excelente coctel y algo de comer al aire libre. En la terraza, al lado del viejo horno de barro de la hacienda, hemos seleccionado unos platos que preparamos al horno de barro para disfrutar de los ingredientes locales con platillos de la zona.

"Nekajui", the Chorotega word for garden was selected for our garden and restaurant environment. In a pleasant corner of the old garden of the hacienda house, 4 pleasant firepits have been placed to enjoy an excellent cocktail and something to eat outdoors. On the terrace, next to the hacienda's old clay oven, we have selected some dishes that we prepare in the oven to enjoy local ingredients with dishes from the area.

ENTRADAS - STARTERS

Crema de maíz \$9.00

Corn cream

Crema de Pejibaye palmito \$9.00

Pejibaye and Heart of Palm cream

Ceviche de plátano verde \$9.00

Green plantain ceviche

Ceviche de palmito & pejibaye con aguacate \$9.00

Heart of palm & pejibaye ceviche with avocado

Ceviche Pescado Fresco \$12.00

Fresh fish ceviche

Con maracuyá.

With passion fruit.

Ensalada Nekajui \$10.00

Nekajui Salad

Kale, mostaza, col morada, rúcula, pepino, rábano, trocitos de aguacate, chile asado & aderezo maracuyá.

Kale, mustard, red cabbage, cucumber, arugula, radish, cucumber, avocado bits, roasted sweet pepper & passion fruit dressing.

PLATO FUERTE - MAIN COURSE

Brocheta de camarón Jumbo \$37.00

Jumbo Shrimp Skewers

Cebolla, chile dulce, zucchini, con Chimichurri de piña, ensalada de mostaza, col morada, pepino, rábano, Kale, tomate Cherry confitados y aderezo cremoso de maracuyá.

Onion, Sweet pepper, zucchini, with pineapple chimichurri, mustard salad, red cabbage, radish, Kale, Cherry tomato confit and creamy passion fruit dressing.

Filete de pescado St. Peter \$14.50

St. Peter's Fish Steak

Envuelto en hoja de plátano, salsa de tomate criolla con zacate de limón y acompañado de vegetales al horno.

Wrapped in banana leaves, creole tomato sauce, flavored with lemon grass, with baked vegetables.

Pescado entero St. Peter \$24.00

Whole fish St. Peter

Pescado al comal ahogado en salsa criolla de tomates acompañado de ensalada.

Comal fish drowned in Creole tomato sauce with salad.

Muslo de pollo de pastoreo \$14.00

Grass-fed chicken thigh

Al tomillo & ajo, relleno de palmito asado y Queso Rico, servido en una cama de vegetales asados.

Thyme & garlic, stuffed with roasted hearts of palm and rich cheese, served on a bed of roasted vegetables.

Rollos de pechuga \$15.00

Chicken breast rolls

Rellenos de moussede pejibaye y mozzarella, con salsa cremosa de espinaca.

Stuffed with pejibaye and mozzarella mousse, with creamy spinach sauce.

Lomito de Res 250g - Beef Tenderloin \$38.00

Cocido a baja temperatura con salsa hongos y discos de camote asado.

Cooked at low temperature with mushroom sauce and discs of roasted sweet potato.

Lasaña Vegetariana - Vegetarian Lasagna \$14.00

Berenjena, zucchini, hongos, zanahoria, espinacas & salsa de tomate.

Aubergine, zucchini, mushrooms, carrot, spinach & tomato sauce.

Papa rellena de cerdo mechado \$14.00

Potato stuffed with shredded pork

Mozzarella, Queso Pepper Jack, especias y jalapeños.

Mozzarella, Pepper Jack Cheese, spices and jalapeños.

Arroz con Palmito \$14.00

Rice with heart of palm

Cremoso arroz con palmito, mozzarella gratinado.

Creamy rice with hearts of palm, mozzarella au gratin.

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

PIZZA SIGNATURE - PIZZA DE AUTOR

Pizza Guachipelín \$26.00

Pizza Guachipelin

Rib-eye, tomates Cherrys confitados, cebolla, cebollino, queso tierno, queso Bagaces.

Rib-eye, Cherry tomatoes confit, onion, chives, soft cheese, Bagaces cheese.

Pizza Camarón \$24.00

Shrimp Pizza

Camarones, ARÚGULA, aguacate, cebolla, mozzarella y Pepper Jack.

Shrimp, arugula, avocado, onion, mozzarella and Pepper Jack.

Pizza Capresse \$23.00

Pizza Capresse

Albahaca, mozzarella, tomates Cherry confitados, mozzarella fresca, pesto, reducción balsámica.

Basil, mozzarella, Confit Cherry Tomatoes, fresh mozzarella, pesto, balsamic reduction.

Pizza Caprichosa \$22.00

Capricious Pizza

Tocineta, hongos, cebolla, chiles asados, Pepperoni, arugula, aceitunas, lascas de parmesano.

Bacon, mushrooms, onion, roasted chilies, Pepperoni, arugula, olives, parmesan flakes.

Pizza Chorizo Tico & Alcachofa \$22.00

"Costarrican Chorizo" & Artichokes Pizza

Ajorostizado, aceite de oliva, salame, chorizo Tico, alcachofas, aceitunas negras.

Roasted garlic, olive oil, salami, "Chorizo Tico", artichokes, black olives.

Pizza Vegana \$25.00

Vegan Pizza

Rúcula, aguacate, hongos, cebolla, chile, queso

vegano tipo mozzarella, Arugula, avocado, mushrooms, onion, sweet pepper, vegan mozzarella cheese.

COCTELES - COCKTAILS

Rosemary-Basil Berries Gin & Tonic \$19.00

Ginebra Gin-Mare, fresas rebanadas, romero, albahaca, arándanos & Tónica.

Gin-Mare gin, sliced strawberries, rosemary, basil, blueberries & Tonic.

Red Night Gin & Tonic \$18.00

Gin-Mare, Tónica ginger beer, Frambuesa, jarabe de almendra y cereza.

Gin-Mare, Tonic ginger beer, Raspberry, almond and cherry syrup.

Citrus Gin & Tonic \$18.00

Ginebra Gin Mare, Tónica, cáscara limón, romero, angostura, naranja & cascara.

Gin Mare gin, original tonic, lemon peel, rosemary, angostura, orange & peel.

Smoked Gin & Tonic table Premium \$18.00

Hendrick, Tónica, canela en astilla ahumada, romero & arándanos.

Hendrick, Tonic, smoked cinnamon sticks, rosemary & blueberries.

Martini Sucio \$18.00

Dirty Martini, Gen-Mare, Vermut Seco & jugo de aceitunas.

Gen-Mare, Dry Vermouth & olive juice.

Italian Gin & Tonic \$23.00

Gin-Mare, Cava, sumo de mandarina & rodaja de pomelo quemado.

Gin-Mare, Cava, mandarin sumo & burnt grapefruit slice.

Gin & Tonic Frambuesa \$17.00

Ginebra de frambuesa, splash de romero, agua Tónica & rodajas de limón deshidratado.

Raspberry gin, rosemary splash, Tonic water & dehydrated lemon slices.

Gin & Tonic Cítrico de Frutas \$15.00

Tanqueray, Tónica, arándanos, fresas, miel de abeja, rodajas de pomelo & piel de lima. *Tanqueray, Tonic, blueberries, strawberries, honey, grapefruit slices & lime peel.*

Gibson James Bond American Martini \$17.00

Bombay, Vermut & jugo de cebollino.

Bombay, Vermouth & chive juice.

POSTRES - DESSERTS

Nieve (Fresa, Mora o Maracuya) \$6.00

Sherbhet (Strawberry, Blackberry or Passion Fruit)

Queque de frutas con helado de vainilla \$9.00

Fruit Cake with vanilla Ice Cream.

Flan de vainilla \$6.00

Vanilla Flan

Copa de helados - Ice Cream Cup \$6.00

2 bolitas de helado - Chocolate, fresa o vainilla.

2 Scoops of ice cream - Chocolate, Strawberry or Vanilla.

Brownie con helado vainilla \$7.00

Brownie with Vanilla ice cream

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