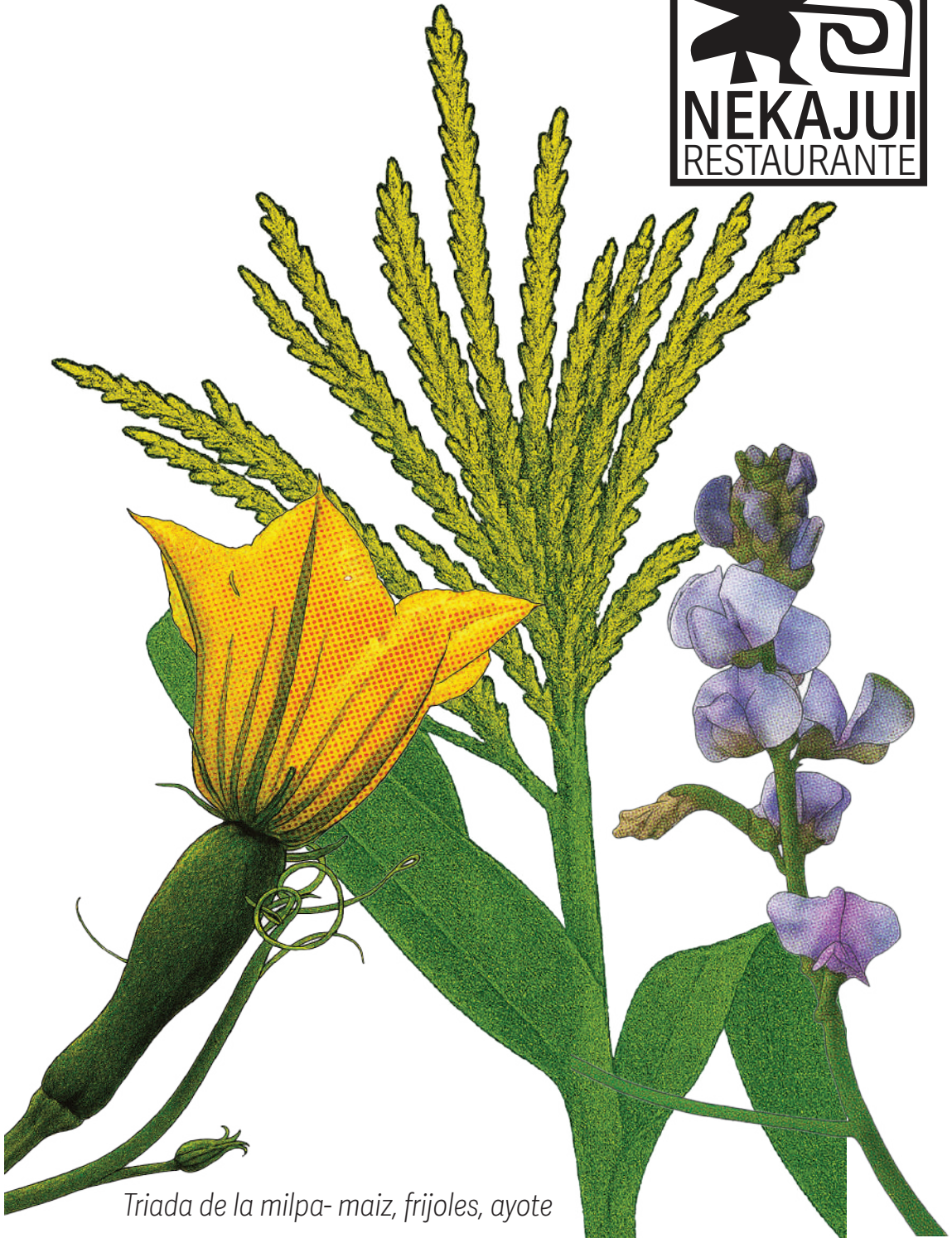




Triada de la milpa- maíz, frijoles, ayote

NEKAJUI

Bienvenido a Nekajui, "jardín" en lengua chorotega. Este menú es un recorrido por la historia viva de Costa Rica: reúne los sabores de los pueblos originarios chorotegas, huetar, bribri, cabécares, malekus, guatusos y los integra con influencias hispanas, afrocaribeñas y otras migraciones que enriquecieron nuestra mesa. Cada plato indica la región y la cultura de la que procede; así, mientras degusta una Chicha de maíz de Guanacaste o un "Rice & Beans" caribeño, viaja por volcanes, llanuras y costas, sin salir de la hacienda. Trabajamos con productores locales, maíces criollos, cacao nativo, pescados del Pacífico y hierbas silvestres para garantizar frescura y autenticidad. Lo invitamos a vivir este diálogo entre tradición y creación contemporánea, preparado a las brasas, en comal o a fuego lento, como dicta la herencia de nuestra tierra.

Buen provecho, y Pura Vida!



Welcome to Nekajui, meaning "garden" in the Chorotega language. Our menu is a journey through Costa Rica's living history. It weaves together the flavors of our Indigenous peoples Chorotega, Huetar, Bribri, Cabécar, Maleku and Guatuso and the influences brought by Spanish, Afro-Caribbean and other cultures over the centuries. Each dish notes the region and cultural origin, so as you sip a Guanacaste corn chicha or enjoy Caribbean-style rice & beans, you travel from volcanoes to coastlines without leaving the hacienda. We source local criollo corn, native cacao, Pacific seafood and wild herbs to ensure freshness and authenticity. We invite you to taste this dialogue between tradition and contemporary craft, cooked over coals, on a comal, or slow-simmered as generations before us did.

Buen provecho, and Pura Vida!

MAPA DE COSTA RICA



Guanacaste/ cultura chorotega



Alajuela/ cultura guatuso



Puntarenas/ cultura ngabe



Heredia/ Cultura Maleku



Region Valle Central



Limon/ Cultura bribri



Cartago/ Cultura Huetar



BEBIDAS TRADICIONALES



TRADITIONAL DRINKS



FRESCO DE CREMA

CHICHA DE MAIZ

GUANACASTE/
CULTURA CHOROTEGA



\$5.00

Bebida fermentada de maíz con tapa de dulce y cacao

A traditional fermented corn drink with raw cane sugar and cocoa.

ARROZ CON PIÑA

REGIÓN VALLE
CENTRAL



\$5.00

Bebida de arroz infusionada con cáscaras de piña.

Rice drink infused with pineapple peel.

RESBALADERA

GUANACASTE/
CULTURA CHOROTEGA



\$6.00

Bebida tradicional de arroz, canela, vainilla, nuez moscada y leche.

A creamy blend of rice, cinnamon, vanilla, nutmeg, and milk.

AGUA DE SAPO

BURBUJEANTE

LIMÓN/
CULTURA BRIBRI



\$5.00

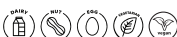
Jengibre fresco, tapa de dulce, jugo de limón mandarina, agua con gas, hojas de hierbabuena.

Sparkling drink of fresh ginger, raw cane sugar, creole lemon juice, spearmint leaves.

FRESCO

DE CHAN

LIMÓN/
CULTURA BRIBRI



\$6.00

Infusión de semillas de chan reposadas, jugo de limón, servido frío.

Refreshing infusion of chan seeds and lemon juice, served chilled.

FRESCO

DE CREMA

PUNTARENAS/
CULTURA NGÁBE



\$6.00

Refrescante sabor con esencia de crema, canela en leche, servido frío.

Refreshing drink with cream essence and cinnamon-infused milk, served chilled.

BATIDO VERDE

LIMÓN/
CULTURA BRIBRI



\$5.00

Batido super alimento de apio, piña, jengibre, perejil, pepino y espinaca

Superfood smoothie of celery, pineapple, ginger, parsley, cucumber, and spinach.

TODOS LOS PLATILLOS SON



ALL DISHES ARE



Impuestos de ley: 13% IVA + 10% servicio incluidos. Taxes by law: 13% VAT + 10% services included.

ENTRADAS



STARTERS

PALMITO A LAS BRASAS

PALMITO A LAS BRASAS LIMÓN/ CULTURA BRIBRI



\$13.00

Rostizado a la parrilla, gel de aguacate ahumado y cilantro, chimichurri, cebolla morada encurtida.

Grilled heart of palm, smoked avocado and cilantro gel, chimichurri, pickled red onions.

ENSALADA JARDÍN CARTAGO/ CULTURA HUETAR



\$13.00

Variedad de hojas verdes, remolacha asada, pepino, chile morrón, queso de la finca con hierbas, mango maduro, semilla de marañón, crotones de malanga, vinagreta de miel y mora.

Garden greens, roasted beets, cucumber, bell pepper, farm cheese with herbs, ripe mango, cashew seeds, taro root croutons, blackberry-honey vinaigrette.

CEVICHE MIXTO

\$18.00

DE PESCADO CARTAGO/ CULTURA HUETAR



Ceviche de pescado con picadura de camarón, mango maduro, aguacate, chips de plátano verde.

Fish ceviche with fine shrimp pieces, ripe mango, avocado, green plantain chips.

SOPA RÚSTICA

\$12.00

DE FRIJOL ROJO HEREDIA/ CULTURA MALEKU



Frijoles rojos cocidos lentamente con hierbas silvestres, flor de huevo pochado.

Slow-cooked red beans with wild herbs, served with a poached egg flower.

ARROZ DE MAIZ ALAJUELA/ CULTURA GUATUSO



\$13.00

Maíz cascado reventado, caldo de pollo criollo, pollo desmenuzado, cuadrado verde, aceite de achiote.

Hulled corn simmered in creole chicken broth, shredded chicken, "cuadrado" plantain, achiote oil.

GALLITOS COSTARRICENSES TODAS LAS PROVINCIAS



\$13.00

Trilogía de picadillos: arracache, papa con chicasquil, plátano verde, mini tortillas palmeadas.

Trio of traditional "picadillos"; arracache, potato with chicasquil, green plantain, served with mini handmade tortillas.

TODOS LOS PLATILLOS SON  ALL DISHES ARE 

Impuestos de ley: 13% IVA + 10% servicio incluidos. Taxes by law: 13% VAT + 10% services included.

PLATO FUERTE MAIN COURSES



ESCALOPAS DE LOMITO DE RES

SOPA DE ALBONDIGAS

GUANACASTECA GUANACASTE/
CULTURA CHOROTEGA



Pollo y caldo con albóndigas, vegetales criollos.

Chicken broth with meatballs and creole vegetables.

\$18.00

RICE & BEANS LIMON/
CULTURA BRIBRI



*Arroz y frijoles cocidos en leche de coco, especias,
plátano maduro, ensalada criolla, pechuga de
pollo o filete de pescado, salsa caribeña.*

Rice and beans cooked in coconut milk, spiced with
Caribbean flavors, served with ripe plantain, creole
salad, chicken breast or fish fillet, with Caribbean sauce.

CON POLLO/ WITH CHICKEN
CON PESCADO/ WITH FISH

\$21.00

\$31.00

TAMAL DE POLLO

& CERDO HERENCIA HISPANICA/
MESOAMERICA



*Tamal de masa de maíz tradicional con pollo, cerdo, chile
morrón, alcaparras, aceitunas, zanahoria, pasas.*

Traditional corn tamale filled with chicken, pork, bell
pepper, capers, olives, carrot, raisins.

\$18.00

OLLA DE CARNE HERENCIA HISPANICA/
MESOAMERICA



*Carne de res y caldo cocido a fuego lento con yuca,
tiquisque, camote, plátano, elote, zanahoria.*

Beef broth slowly simmered with yuca, malanga,
sweet potato, plantain, corn, and carrot.

\$18.00

ARROZ CON PALMITO GUANACASTE/
CULTURA CHOROTEGA



*Arroz cremoso con salsa bechamel, palmito fresco y
pejibaye, gratinado con queso, vegetales asados.*

Creamy rice in bechamel sauce with fresh palm heart
and pejibaye, gratinated with cheese, served with
roasted vegetables.

\$19.00

TODOS LOS PLATILLOS SON



ALL DISHES ARE



Impuestos de ley: 13% IVA + 10% servicio incluidos. Taxes by law: 13% VAT + 10% services included.



PLATO FUERTE

🍴

MAIN COURSES

POLLO ACHIOTADO

PASTEL DE YUCA & CERDO HEREDIA/ CULTURA MALEKU

Yuca triturada rellena de cerdo desmechado, chiles secos, jalapeños encurtidos, gratinado, hojas de chicasquil.

Mashed cassava stuffed with slow-cooked pork in its own juices, dried chiles, pickled jalapeños, gratinated, served with sautéed chicasquil leaves.

\$19.00

POLLO ACHIOTADO CARTAGO/ CULTURA HUETAR

Pechuga de pollo cocido lentamente en achiote y especias, papas asadas, huevo duro, tortillas palmeadas.

Chicken breast slow-cooked in achiote and spices, served with roasted potatoes, hard-boiled egg, and handmade tortillas.

\$20.00

FILET DE PESCADO

CAMARON Y CONCHAS HERENCIA HISPANICA/ MESOAMERICA

Filet de pescado cocido a fuego lento en un aromático caldo con almejas, mejillones, camarones, mantequilla, ajo, fumet, vino blanco, papa semilla, brócoli.

Fish fillet simmered in an aromatic seafood broth with clams, mussels, shrimp, butter, garlic, fish fumet, white wine, potato, and broccoli.

\$34.00

ESCALOPAS DE

LOMITO DE RES SAN JOSE/ CULTURA HUETAR

Marinadas en salsa tica, selladas en sartén con cebolla en sus jugos, servido con risotto de guiso de ayote.

Beef tenderloin scallops marinated in salsa tica, seared with onions, served with costa rican squash stew risotto

\$33.00

TODOS LOS PLATILLOS SON



ALL DISHES ARE



Impuestos de ley: 13% IVA + 10% servicio incluidos. Taxes by law: 13% VAT + 10% services included.

PIZZAS



PIZZAS



BURRATA A LA TICA

CAPRESSE



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

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

\$23.00

CAPRICHOSA



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

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

\$24.00

GUACHIPELÍN



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

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

\$26.00

CHOROTEGA



Base de frijol molido artesanal, chicharrón crujiente, queso palmito derretido, tomate fresco y un Toque de culantro coyote.

Homemade refried bean base, crispy pork cracklings, melted palmito cheese, fresh tomato, and a touch of culantro coyote..

\$23.00

BURRATA A LA TICA



Queso burrata salsa de tomate plátano maduro y miel con hojuelas de chile

Burrata cheese, tomato sauce, ripe plantain, and honey with chili flakes.

\$25.00

TODOS LOS PLATILLOS SON



ALL DISHES ARE



Impuestos de ley: 13% IVA + 10% servicio incluidos. Taxes by law: 13% VAT + 10% services included.



POSTRES DESSERTS

CASQUITOS DE GUAYABA

CASQUITOS DE GUAYABA

SAN JOSE/
CULTURA HUETAR



Cáscaras de guayaba confitadas en un fragante sirope de jengibre, con chantilly vegetal.

Candied guava shells in a fragrant ginger syrup, finished with plant-based chantilly.

\$8.00

CAJETAS DE

COCO PELUDAS

LIMÓN/
CULTURA BRIBRI



Dulce de coco fresco rallado caramelizado, servido en tartaleta

Sweet grated fresh coconut, caramelized and served in a tartlet.

\$8.00

ARROZ CON LECHE

Y MIEL DE FRUTA

CARTAGO/
CULTURA HUETAR



Arroz cocido en leche de la finca, canela, clavo de olor, papaya madura, ralladura confitada de naranja, preserva de chiverre.

Rice pudding made with farm-fresh milk, cinnamon, cloves, ripe papaya, candied orange zest, and traditional chiverre preserve.

\$8.00

HELADO

CASERO

SARAPIQUI/
CULTURA MALEKU



Helado artesanal de fruta de temporada y vainilla criolla, con remolino de miel de caña y semillas de marañón caramelizadas. Sal gruesa.

Homemade fruit ice cream and native vanilla, swirled with cane honey and caramelized cashew seeds. Coarse salt

\$8.00

TODOS LOS PLATILLOS SON



ALL DISHES ARE



Impuestos de ley: 13% IVA + 10% servicio incluidos. Taxes by law: 13% VAT + 10% services included.

HOTEL HACIENDA
GUACHIPELÍN

RINCÓN DE LA VIEJA, COSTA RICA

