

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
RINCÓN DE LA VIEJA, COSTA RICA



Entradas Frías

Cold Appetizers

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 \$13.00
POLLO / CHICKEN \$16.00
CAMARÓN / SHRIMP \$17.00

*Disponible en opción vegana / *Available in vegan option.*

QUINOA COBB* *Quinoa Cobb*



\$16.00

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

*Disponible en opción vegana / *Available in vegan option.*

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

HUMMUS DE PEJIBAYE *Pejibaye Hummus*



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

REGULAR \$12.00
POLLO / CHICKEN \$15.00
CAMARÓN / SHRIMP \$16.00

GAZPACHO TROPICAL DE MANGO Y PEPINO



\$11.00

Mango and Cucumber Tropical Gazpacho

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 |     **\$16.00**
Traditional Meat Soup

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

SOPA DE POLLO |     **\$12.00**
Chicken Soup

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 DOBLE DE COLIFLOR Y PEJIBAYE |     **\$12.00**
Double Cauliflower and Pejibaye Cream

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.

GALLADA* (Cant. 3 gallos) |    **\$18.00**
"Trio of Gallos"

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.*

Lomo de res, pollo achiotado, salpicón de camarón.
Beef loin, sautéed achiote chicken, shrimp salpicon.

*Disponible en opción vegana / *Available in vegan option.*

*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

BISTECS

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 250g \$38.00
CHURRASCO NEW YORK / NEW YORK CHURRASCO 350g \$33.00

PARRILLADA TICA (2 Personas)

Tica Steak House



\$59.00

Pechuga de pollo, bistec de lomo de res, chorizo criollo, costilla BBQ, frijol molido, pico de gallo, elote en mazorca, ensalada criolla, tortillas palmeadas, cebollas encurtidas.

Chicken breast, beef tenderloin steak, creole sausage, BBQ rib, ground beans, pico de gallo, corn on the cob, creole salad, handmade tortillas, pickled onions.

COSTILLAS DE CERDO BBQ

BBQ Pork Ribs



\$26.00

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

Beef tenderloin tips marinated in "Tico sauce", sautéed vegetables & onions in their juices, served with French fries and Hollandaise Sauce.

ACOMPÑAMIENTOS

Sides

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

Yuca Frita
Fried cassava

Vegetales a la parrilla
Grilled garden vegetables

Plátano maduro
Sweet plantain

Elote asado con mantequilla
Sweet roasted corn with butter

POLLO MOZZARELLA

Chicken Mozzarella



\$21.00

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



\$21.00

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.

*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



\$32.00

Filete de pescado & camarones, salsa de camarón y leche de coco, tomate cereza, puré de yuca, chicasquil salteado.
Sea fish fillet & shrimps, Shrimp & Coconut Milk Sauce, Cherry Tomato, Cassava Puree, Sautéed Chicasquil.

FILET DE PESCADO

Fish Fillet



\$31.00

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.
Sea fish fillet, served with carrot mash and grilled vegetables, choice of creamy almond and brandy sauce or in butter, garlic and parsley sauce.

Pastas

Pastas

MACARRONES DE LA CASA*

House Pasta



Espagueti con salsa casera de tomate o salsa blanca cremosa, sofrito de vegetales, cilantro,
Pasta with homemade tomato or white cream sauce, sautéed vegetables, cilantro.

REGULAR	\$14.00
POLLO / CHICKEN	\$18.00
CAMARÓN / SHRIMP	\$19.00



*Disponible en opción vegana / Available in vegan option.

*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*



\$21.00

Crispy Chicken Sandwich

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.

*Disponible en opción vegana /Available in vegan option.

HAMBURGUESA LA YUNTA*



\$23.00

La Yunta Burger

Bollo de pan, 2 tortas de res smash de 100 grs, queso cheddar, tocineta, aguacate, tomate, lechuga, pepinillos, cebolla, salsa de tomate y mayonesa, papas fritas.

Bread bun, 2 - 100 grs smash beef patties, cheddar cheese, bacon, avocado, tomato, lettuce, pickles, onion, tomato sauce and mayonnaise, fries.

*Disponible en opción vegana /Available in vegan option.

NACHOS*



Tortillas fritas, servidas en capas con la proteína de su elección, frijoles molidos, pico de gallo, natilla, salsa de queso cheddar y queso mozzarella gratinado, rodajas de jalapeños.

Fried corn tortillas chips, served in layers with your choice of protein, ground beans, pico de gallo, sour cream, cheddar sauce, melted mozzarella cheese, jalapeños slices.

REGULAR	\$14.00
POLLO / CHICKEN	\$16.00
RES / BEEF	\$19.00



*Disponible en opción vegana /Available in vegan option.

TACO A LA TICA*



Tortilla de maíz frita, rellena al gusto, ensalada de repollo criolla, servido con mayonesa de ajo rostizado.

Fried corn tortilla, stuffed with your choice of protein, cabbage creole salad, served with roasted garlic mayonnaise.

POLLO / CHICKEN	\$10.00
RES / BEEF	\$11.00
CAMARON / SHRIMP	\$12.00

*Disponible en opción vegana /Available in vegan option.

*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.

Especiales Ticos

Tico's Specials

CASADOS*



Casado tradicional, con la proteína de su elección, arroz, frijoles, picadillo del día, plátano maduro, queso frito de la finca, ensalada de repollo criolla, 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	
POLLO / CHICKEN	\$16.00	
PESCADO / FISH	\$18.00	
BISTEC / BEEF	\$18.00	

*Disponible en opción vegana / Available in vegan option.

ARROZ DE MAÍZ GUANACASTECO*



\$14.00

Guanacaste Corn Rice

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

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

*Disponible en opción vegana / Available in vegan option.

LENGUA DE RES



\$19.00

Beef Tongue

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 con 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	\$19.00

PESCADO ENTERO



\$24.00

Whole Fish

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

JAMÓN & HONGOS |    **\$19.00**
Salsa de tomate casera, mozzarella, jamón, hongo confit, orégano.
Homemade tomato sauce, mozzarella, ham, confit mushrooms, oregano.

DIABLA |    **\$20.00**
Salsa de tomate casera, mozzarella, chorizo criollo, cebolla picada, orégano,
chile jalapeño / *Homemade tomato sauce, mozzarella, creole sausage, diced
onions, oregano, jalapeño chili.*

DON JOSÉ |     **\$18.00**
Salsa de tomate casera, mozzarella, orégano, cebolla, chile dulce, tomate
natural, crujiente / *Homemade tomato sauce, mozzarella, oregano, onions,
sweet pepper, fresh tomato, crunchy.*

VEGETTA |    **\$18.00**
Salsa, mozzarella, orégano, zuchinni, maíz dulce, pimientos, cebolla, palmito,
almendras / *Sauce, mozzarella, oregano, zucchini, corn, bell pepper, onions,
hearts of palm, almonds.*

VEGANA / VEGAN **\$23.00** |    

MADRE MÍA |    **\$19.00**
Salsa blanca especial, mozzarella, cerdo ahumado, champiñones, rúcula.
Special white sauce, mozzarella, smoked pork, mushrooms, arugula.

OCÉANO PACÍFICO |    **\$21.00**
Salsa blanca especial, mozzarella, camarones pinky al ajillo, tomates cereza
confit, orégano / *Special white sauce, mozzarella, garlic pinky shrimp, confit
cherry tomatoes, oregano.*

4 QUESOS |     **\$20.00**
Salsa de tomate casera, mozzarella, parmesano, cheddar, queso 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 |    **\$9.00**
Palitos de queso fritos, servidos 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 |   **\$10.00**
Pasta espagueti, salsa boloñesa, queso parmesano molido.
Spaguetti 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 de res smash de 100grs, queso amarillo, tomate, lechuga, papas fritas.
Bun, 100g smash beef patty, american cheese, tomato, lettuce, french fries.

PIZZA NIÑO JAMÓN Y QUESO |   **\$10.00**
Pizza pequeña con base salsa de tomate, queso mozzarella, jamón.
Small pizza with tomato sauce base, mozzarella cheese, and ham.

QUESADILLA* |   **\$9.00**
Tortilla de harina, queso mozzarella, salsa de queso cheddar.
Flour tortilla, mozzarella cheese, cheddar cheese sauce.

*Disponible en opción vegana /Available in vegan option.

*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.

**HOTEL HACIENDA
GUACHIPELÍN**
RINCÓN DE LA VIEJA, COSTA RICA

