



ENTRADAS

THAI STYLE SHRIMP CROQUET / CROQUETA DE CAMARONES THAI €15,900

Lime zested, fresh lemon grass, spring onions, cilantro, basil and creamy sweet chili dip with fish sauce.
Limón rallado, hierba Luisa, cebollín, cilantro, albahaca, salsa de chili cremoso dulce y salsa de pescado.

SOM TAM (GREEN PAPAYA SALAD) / ENSALADA DE PAPAYA VERDE €12,900

Green papaya, dried shrimps, basil, cilantro, peanuts, Green beans, cherry tomatoes and fish sauce.
Camarón seco, albahaca, cilantro, tomate cherry, vainicas bebe, maní, salsa de pescado.

RICE PAPER ROLLS / ROLLO TRANSPARENTE €13,900

Filled with shrimp and pork, chives, fresh herbs, sprouts, lettuce, lemon juice, fish sauce and house peanut sauce.
Relleno de camarones y cerdo, cebollín, hierbas frescas, brotes, lechuga, jugo de limón, salsa de pescado y salsa de maní de la casa.

STEAMED BAO / BAO AL VAPOR €13,900

Filled with braised pork belly, homemade sweet sauce, oyster sauce and julienne of cucumbers.
Relleno con panceta de cerdo, salsa dulce de la casa, salsa de ostras y Juliana de pepino.

VEGETABLE SPRING ROLLS / ROLLO PRIMAVERA €11,900

Five spice shitake, cabbage, carrots and glass noodles, sweet chili dip.
5 especias, shitake, col, zanahoria, fideo transparente y salsa de chili dulce.

TOM YAM / TOM KA GAI SOPA TOM YAM / TOM KA GAI €13,900

Choice of shrimps, chicken or vegetarian Thai soup, coconut milk, fresh lemon grass, lime leaves, coriander, fish sauce, homemade chili paste and vegetables.
Con pollo, camarones o vegetales.
leche de coco, zacate de limón, tomate, cebolla, champiñones, salsa de pescado y culantro.

CHICKEN SATAY / SATAY DE POLLO €14,500

Marinated chicken breast with cane sugar and lemon grass on skewers, cucumber salad, homemade peanut sauce
Pechuga de pollo marinado con tapa dulce en brocheta, ensalada de pepino y salsa de maní de la casa.

COSTA RICAN CORN BUTTER FRIED SHRIMPS / CHORREADA DE CAMARONES €17,900

Lotus Flower scented green mango salad with fresh herbs.
Ensalada de mango verde, perfumado con bastón de emperador y hierbas fresca

CURRIES / CURRY €24,900

Accompanied with steamed Jasmine rice
Acompañado con arroz al vapor Jasmine.

THAI GREEN CURRY / CURRY VERDE TAILANDÉS

With shrimps, chicken or vegetables. (Spicy or not spicy)
Con pollo, camarones o vegetales. (picante o sin picante)

THAI RED CURRY / CURRY ROJO TAILANDÉS

With Shrimps, Chicken, Beef or vegetables. (Spicy or not spicy)
Con pollo, camarones o res. (picante o sin picante)

MASAMAN CURRY / CURRY MASAMAN

With chicken, beef or shrimps (spicy or not spicy)
Con pollo, res o camarones.

FONDOS

BABY BACK RIBS / COSTILLA DE CERDO €28,000

Slow cooked in homemade gravy, toasted peanuts, herb salad, Thai fried rice.
Con salsa de la casa, maní tostada, ensalada de hierbas y arroz frito Thai

THAI LAKSA / LAKSA THAI €28,900

Creamy coconut broth with herbs and lotus flower, Squid ink noodles, Lobster tail, spring onion and fried tofu.
Cremoso caldo con leche de coco, hierbas frescas, bastón de emperador, fideo de tinta de calamar, camarones, cebollín y tofu frito.

PAN SEARED BEEF LOIN WITH QUINOA / LOMO FINO DE RES SELLADO CON QUÍNOA €28,900

Homemade shrimp tofu, toasted quinoa, soy, palm sugar and garlic glaze, edamame.
Tofu crocante de la casa con camarón, quinoa tostada, glaseado de soya, tapa dulce y ajo, con edamame.

PAD THAI €19,900

Rice noodles, tamarind sauce, fish and oyster sauce, bean sprouts, herbs, tofu, egg, shrimps or chicken.
Fideo de arroz, salsa tamarindo, salsa de pescado y ostra, brotes de soya, huevo, tofu, camarones o pollo.



GRILLED OCTOPUS WITH SAMBAL / SAMBAL DE PULPO €26,500

Dried shrimp based chili and spices, fresh cilantro, tomato and onion salad
Salsa base de camarón seco, ají y especias, cilantro fresco, ensalada de tomate y cebolla.

COCONUT AND FISH STEW / SUDADO DE PESCADO CON COCO €23,900

Lemon grass infused coconut broth, fish of the day filet, baby vegetables and steamed Jasmin rice.
Caldo con infusión de zacate de limón y leche de coco, Pesca del día, verduras bebe y arroz jazmín al vapor.

CRISPY PORK BELLY / PANCETA CROCANTE €24,500

White corn risotto, grilled asparagus and roasted corn kernels
Risotto de maíz blanco, espárragos grillado y maíz rostizado.

OVEN BAKED LOBSTER TAIL / COLA DE LANGOSTA AL HORNO €38,900

Lotus flower infused brown butter Béarnaise, sautéed oyster mushrooms.
Salsa Bearnesa con infusión de bastón de emperador, y champiñones de ostra salteado

CHARRED NORWEGIAN SALMON / SALMON NORUEGA A LA PARRILLA €24,900

Tapioca and shitake risotto with green peas, beetroot and Gari jam.
Risotto de Yuca con shitake y arvejas, mermelada de Gari con remolacha.

VEGETARIAN

WHITE CORN RISOTTO / RISOTTO DE ARROZ CON MAÍZ €16,900

Roasted Butternut squash, crispy pumpkin seeds and buttered Green peas.
Zapallo al horno, semilla de zapallo and arvejas con mantequilla, aceite de hierbas.

CHORREADA WITH MUSHROOM / CHOREADA DE MAÍZ CON HONGOS €13,900

Choreada with sautéed mushrooms, fresh herbs and micro greens
Con hongos salteado, hierbas frescas y ensalada bebe.

FRIED RICE / ARROZ FRITO €13,900

Jasmin rice with herbs from our Reserve, vegetables and fried tofu / Arroz Jazmín, hierbas de la Huerta de la Reserva, vegetales y tofu frito

POSTRES €11.900

LIME MOUSSE, LOCAL HONEY ICE CREAM, CITRIC MERENGUE AND PISTACHIO CRUMBLES / MOUSSE DE LIMÓN, HELADO DE MIEL, MERENGUE CÍTRICO CON CRUMBLE DE PISTACHO.

SPICED CHOCOLATE TART / TARTA DE CHOCOLATE

100% dark local cacao, cilantro and star Anise spiced crumbles, minted sponge and Organic Cacao sorbet.
Con especias 100% Cacao de la zona, crumble de cilantro y anís, esponja de menta y sorbete de agua de cacao

JAPANESE CHEESE CAKE / CHEESECAKE JAPONÉS

Light and fluffy cheesecake, blueberry and ginger marmalade, turmeric crumble and cinnamon ice cream.
Ligera y esponjosa cheesecake, mermelada de arándano con jengibre, crocante de cúrcuma y helado de Canela.

SWEET BAO / BAO DULCE

Fresh grated coconut in sugar cane syrup and crispy ginger crumbles, wasabi ice cream, passion fruit sauce in a bamboo basket
Coco rallado fresco en sirope de tapa dulce con crocante de jengibre, helado de wasabi, salsa de maracuyá en canasta de Bamboo

THAI STICKY RICE / ARROZ GLUTINOSO THAI

Classical Thai dessert of sticky rice cooked in coconut milk, fresh mango and a Costa Rican touch of lemon grass scented coconut ice cream.
Clásico postre con arroz glutinoso cocinado en leche de coco, mango fresco y un toque costarricense

Todos nuestros precios son en colones e incluyen impuestos. All our prices are in colones and include taxes. Por favor notificar a nuestros talentos sobre alguna alergia. Please advise our staff about any allergies or dietary restrictions.

COCKTAILS ₡ 8.400

Shuzoku

Whisky, Limón, Jarabe de Manzana Verde Artesanal, Chardonnay, Chartreuse

Whisky, Lemon, Homemade Green Apple Syrup, Chardonnay, Chartreuse

El Consejero

Vodka, Miel de Abeja, Limón, Vino Tinto

Vodka, Honey, Lemon, Red Wine

Shinto

Sake, Mezcal, Miel de Piña, Jugo de Toronja, Bitters Aromática

Sake, Mezcal, Pineapple Honey, Grapefruit Juice, Bitters Aromática

Negroni Sbagliato

Vermouth Rosso, Campari, Prosecco

El Yodo

Whisky, Amaretto, Licor de Café

Whisky, Amaretto, Coffee Liqueur

Day in a Bombay

Whisky, Jengibre, Limón, Miel de Zona Azul con Sal de Cardamomo

Whisky, Ginger, Lemon, Zona Azul Honey with Cardamom Salt

Birra

Cerveza, Tequila, Limón, Sal de Vino Tinto con Tajín Beer, Tequila, Lemon, Red Wine Salt and Tajín

Character

Ron, Aperol, Licor de Naranja, Limón

Rum, Aperol, Orange Liqueur, Lemon

Geisha

Sake, Té Verde, Vermouth Extra Seco, Miel de Zona Azul con Cítricos y Flores Comestibles

Sake, Green Tea, Extra Dry Vermouth, Zona Azul Honey with Citrics and Edible Flowers

La Tentación

Cognac, Jarabe de Frutos Rojos, Angostura Bitters

Cognac, Red Berries Syrup, Angostura Bitters