

Claro Que Sí





BIENVENIDOS!

El Restaurante Claro Que Si localizado a la par de la piscina de adultos ofrece los más frescos mariscos de Costa Rica, helados caseros y postres tropicales en un área espectacular con vista al bosque y la costa Pacífica. Ofrecemos un ambiente de cena casual, incorporando los más frescos ingredientes a recetas locales para crear un experiencia única.

WELCOME!

The Claro Que Si Seafood Restaurant located next to the adult pool features fresh Costa Rican seafood, homemade ice cream and tropical desserts in a spectacular setting overlooking the tropical forest and Pacific coastline. We offer upscale dining in a casual setting, incorporating fresh tropical ingredients from local recipes to create a unique culinary experience.





ENTRADAS / STARTERS

Ajos Rostizados / Roasted Garlic. \$4,00

Ajos rostizados con aceite de oliva y pimienta cayenne servido con pan tostado.
Garlic cloves, oven roasted in olive oil and cayenne pepper served with toasted bread.

Brusqueta de Ajo / Garlic Brusqueta. \$5,50

Tostada con rebanada de tomate rostizados, aceite de oliva, ajo y eneldo.
Toasted bread with roasted tomato, olive oil, and a touch of dill.

Antipasto Claro Que Si. \$6,00

De la parrilla berenjena, zucchini, pimiento morrón, cebolla morada, hongos en aceite de oliva y vinagre balsámico, acompañado de queso gorgonzola y pan tostado.
From our grill, egg plant, zucchini, red bell pepper, red onion, mushrooms in olive oil and balsamic vinegar accompanied by gorgonzola cheese and toasted bread.

Quesadilla. \$13,00

Tortillas de harina rellena de frijolitos negros molidos y queso, acompañado de "Pico de Gallo", natilla y aguacate.
Two flour tortillas filled with refried black beans and cheese, topped with "Pico de Gallo", sour cream and avocado.

Tempura de Vegetales / Vegetables Tempura Style. \$4,00

Coliflor, brócoli, zanahoria y cebolla estilo tipo tempura servidos con salsa agridulce de la casa.
Cauliflower, broccoli, carrot and onion tempura style served with homemade sweet'n sour sauce.

Tempura de Camarones / Shrimp Tempura Style. \$9,50

Coliflor, brócoli, zanahoria, cebolla y camaroncitos estilo tipo tempura servidos con salsa agridulce de la casa.
Cauliflower, broccoli, carrot, onions and shrimp tempura style served with homemade sweet'n sour sauce.

Calamares / Calamari. \$9,00

Calamares empanizados, con nuestra versión de salsa tártara.
Breaded calamari with our version of tartar sauce.

Deditos de Pescado / Fish Sticks. \$8,00

Empanizados, acompañados de nuestra versión de salsa tártara.
Breaded fish sticks with our version of tartar sauce.



**PLATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN DISHES.**

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA Y SERVICIO.
PRICES DO NOT INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE.**



ENTRADAS / STARTERS

Nacho Especial de Camarones / Special Shrimp Nachos. \$17,00

Frijolitos molidos y queso, acompañados de tortillas tostadas cubierto con lechuga, "Pico de Gallo", guacamole chiles jalapeños y natilla, coronado con camarones en salsa de tomate.
Refried black beans and cheese with tortilla chips, topped with lettuce, "Pico de Gallo", guacamole, jalapeños, sour cream and grilled shrimp with tomato sauce.

Carpacho de Res / Beef Carpaccio. \$11,50

Lomito de res cortado finamente, condimentado con aceite de oliva, láminas de apio y hongos, queso parmesano, un toque de limón y pan tostado.
Beef tenderloin slices seasoned with olive oil, celery, mushrooms, parmesan cheese and a touch of lemon served with toast bread.

Carpacho de Pescado / Fish Carpaccio. \$11,50

Pescado cortado finamente y condimentado con aceite de oliva, alcaparras, cebolla morada, un toque de limón y pan tostado.
Fresh fish slices seasoned with olive oil, capers, red onions and a touch of lemon served with toast bread.

SOPAS / SOUP

Sopa Negra de la Casa a la Caribeña / Caribbean Black Bean Soup. \$8,00

Caldo de frijoles negros con aguacate, natilla y tortillas tostadas.
Our special recipe of black bean soup with avocado, sour cream and topped with tortilla chips.

Sopa de Mariscos / Sea Food Soup. \$16,50

Sopa de mejillones, camarones, calamares y trocitos de pescado.
Seafood medley of mussel, shrimp, squid and chunks of fish in a flavorful broth.

Sopa de Cebolla Caribeña / Caribbean Onion Soup. \$8,00

Caldo de res y cebollas dulce coronada con pan tostado y queso fundido.
Our version of the French onion soup topped with bread and melted cheese.

Sopa de la Casa / Chef's Soup of the Day. \$9,50

Fresca sopa del día. Consulte a su mesero para detalles.
Fresh soup of the day. Please ask your waiter for details.



**PLATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN DISHES.**

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA Y SERVICIO.
PRICES DO NOT INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE.**



ENSALADAS / SALADS

Ensalada del Jardín / Garden Salad. \$6,00

Hojas de lechuga, tomate, pepino, cebolla y chile dulce con aderezo balsámico.
Lettuce leaves, tomatoes, cucumber, sliced onions and sweet bell peppers with homemade balsamic dressing.

Ensalada Atardecer / Sunset Salad. \$7,50

Hojas de lechuga, tomate, pepino, cebolla, chile dulce, aguacate y palmito con aderezo balsámico.
Lettuce leaves, tomatoes, cucumber, sliced onions, sweet bell peppers, avocado and hearts of palm with homemade balsamic dressing.

Ensalada de Pimientos Morrones / Red Bell Pepper Salad. \$10,00

Hojas de lechuga, pimiento morrón, aguacate, aceitunas y vinagreta de piña.
Lettuce leaves, bell peppers, olives and avocado with pineapple vinaigrette.

Ensalada de Pollo / Chicken Salad. \$12,00

Hojas de lechuga, tomate, pepino, cebolla, chile dulce con fajitas de pollo a la parrilla y yuca frita.
Lettuce leaves, tomatoes, cucumber, sliced onions, sweet bell peppers with grilled chicken fajitas and fried yuca.

Ensalada Tropical de Pescado / Tropical Fish Salad. \$10,50

Hojas de lechuga, tomate, pepino, cebolla, chile dulce con fajitas de pescado a la parrilla con yuca frita.
Lettuce leaves, tomatoes, cucumber, sliced onions, sweet bell peppers, with grilled fish fajitas and fried yuca.

Ensalada de Aguacate y Camaroncitos / Avocado and Baby Shrimp Salad. \$12,00

Ensalada de camaroncitos blanqueados en caldo de legumbres servido en hojas de lechuga, aguacate, aceite de ajonjolí, vinagre balsámico y gotitas de limón.
Shrimp blanched in vegetable broth served on lettuce leaves, avocado, sesame oil, balsamic vinegar and lemon.

Ensalada Claro Que Si / Claro Que Si Salad. \$16,00

Ensalada tibia de mariscos salteados al ajo y vino blanco sobre hojas de lechuga, tomate, pepino, cebolla, chile dulce y yuca frita.
Warm seafood sautéed with garlic and white wine on top of lettuce leaves, tomatoes, cucumber, sliced onions, sweet bell peppers and fried yuca.



**PLATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN DISHES.**

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA Y SERVICIO.
PRICES DO NOT INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE.**



CEVICHEs

Ceviche de Pescado / Fish Ceviche. \$15,00

Pescado marinado en jugo de limón y hierbas, servido con yuca y camote en hojuelas.
Freshest fish, naturally marinated in lemon juice and herbs served with yuca and sweet potato chips.

Cocktail de Camarones / Shrimp Cocktail. \$15,50

Camarones grandes blanqueados, servido con salsa de cocktail.
Fresh shrimps soft blanched, served with cocktail sauce.

Ceviche de Mariscos / Seafood Ceviche. \$16,50

Calamares, pescado, camarones y mejillones marinados en jugo de limón y hierbas, servido con yuca y camote en hojuelas.
Fresh marinated squid, shrimp and mussels seasoned in lemon juice and herbs served with yuca and sweet potato chips.

Ceviche Caribeño / Caribbean Style Ceviche. \$16,00

Combinación de pescado marinado en jugo de limón, tomate, cebolla, chile dulce, aguacate y chile jalapeño servido con yuca y camote en hojuelas.
Caribbean ceviche, a combination of fish marinated in lemon juice, with tomatoes, onions, bell peppers, avocado and jalapeños served with yuca and sweet potato chips.

ARROLLADOS / WRAPS

***Rollo de tortilla, frijolitos molidos, queso y su elección favorita de....
Acompañado de "Pico de Gallo", natilla y guacamole.***

***A flour tortilla wrap filled with black beans, cheese, lettuce, and your choice of...
Accompanied with "Pico de Gallo", sour cream and guacamole.***

<i>Wrapsody – Vegetales / Veggies.</i>	<i>\$11,00</i>
<i>Wrapsody – Pollo / Chicken.</i>	<i>\$13,50</i>
<i>Wrapsody – Lomito / Tenderloin.</i>	<i>\$17,00</i>
<i>Wrapsody – Camarones / Shrimp.</i>	<i>\$15,50</i>
<i>Wrapsody – Mariscos / Seafood.</i>	<i>\$16,50</i>



**PLATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN DISHES.**

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA Y SERVICIO.
PRICES DO NOT INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE.**



ARROZ / RICE

Arroz salteado / Acompañado de yuca, camote y “Pico de Gallo”
Rice sautéed / Accompanied by yuca, sweet potatoe and “Pico de Gallo”

Arroz con Vegetales / Rice with Vegetables. \$9,50

Salsa de soya, brócoli, zanahoria, coliflor, guisantes y maíz dulce.
Soy sauce, broccoli, carrot, cauliflower, peas and sweet corn.

Arroz con Pollo / Rice with Chicken. \$11,00

Pollo, guisantes, pimiento morrón. / Chicken, peas and sweet red bell peppers.

Arroz con Camarones Claro Que Si / Rice with Shrimp. \$14,00

Camarones, puerros y cebollín. / Shrimp, leeks and baby onions.

Arroz con Mariscos / Rice with Seafood. \$16,50

Camaroncitos, mejillones, calamares, trocitos de pescado, puerro y cebollín.
Small shrimp, mussels, calamari, fish chunks, leeks and baby onions.

SPAGHETTI OR FETTUCCINI

Servidas con pan de ajo / Served with garlic bread.

Ajo y Aceite / Garlic and Oil. \$13,00

Ajo fresco, albahaca, aceite de oliva, chile en escama y vino blanco.
Fresh garlic, basil, olive oil, chilly and white wine.

Tomate y Albahaca. \$13,00

Salsa de tomate y Albahaca. / Tomato sauce and basil.

Salsa de Queso Gorgonzola. \$13,00

Queso gorgonzola, orégano y vino blanco.
Gorgonzola cheese with oregano and white wine.

Alfredo Clásico del Mar. \$18,50

Camaroncitos, trocitos de pescado y hongos en salsa Béchamel con un toque de nuez moscada y vino blanco.
Small shrimp, fish chunks and mushrooms in a Béchamel sauce with a hint of nutmeg and white wine.



**PLATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN DISHES.**

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA Y SERVICIO.
PRICES DO NOT INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE.**



PESCADO ENTERO / WHOLE FISH

25 minutos en preparación / Preparation time 25 minutes.

Pargo Entero / Boneless Red Snapper. \$24,00

Pargo relleno de calamares, mejillones y camarones pinky en salsa de tomate fresco, acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.

Whole red snapper stuffed with calamari, mussels, baby shrimp and a fresh tomato sauce accompanied by steamed vegetables and white rice.

Pargo Frito / Fried Red Snapper. \$15,50

Nuestra receta de pargo entero frito, acompañado de yuca frita, frijolitos molidos y guacamole. Our recipe of fried whole red snapper accompanied by fried yuca, refried black beans and guacamole.

Pargo a la Plancha / Grilled Red Snapper. \$15,50

Nuestra receta de pargo entero a la plancha, acompañado de vegetales al vapor y yuca frita. Chef's recipe of grilled whole red snapper accompanied by steamed vegetables and fried yuca.

PESCADO FRESCO / CATCH OF THE DAY

Dorado Macadamia / Macadamian Mahi-Mahi. \$18,50

Filet de dorado cubierto de macadamia en salsa de mora y chutney de mango y pina, acompañado de vegetales al vapor y yuca frita.

Mahi-Mahi crusted with macadamia served with black berry sauce, mango and pineapple chutney, accompanied by steamed vegetables and fried yuca.

Pescado "Claro Que Si". \$19,00

Filet de pescado con cebollas al caramelo y aceitunas negras con salsa de tomate fresco y albahaca acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.

Fish filet with seasoned onions, black olives, fresh tomato and basil sauce accompanied by steamed vegetables and white rice.

Pescado al Vapor Oriental / Oriental Style Fish Filet. \$18,00

Cocido en vaporera de bambú, coliflor, brócoli, zanahoria, zucchini, filet de pescado perfumado con vino de arroz y puerro picado, bañado con una mezcla de aceite de ajonjolí y maní.

Steamed in a bamboo basket, cauliflower, broccoli, carrot, zucchini and a fish filet seasoned with rice wine, chopped leeks and sesame peanut oil.



**PLATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN DISHES.**

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA Y SERVICIO.
PRICES DO NOT INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE.**



PESCADO FRESCO / CATCH OF THE DAY

Pescado al Ajillo / Garlic Fish Filet. \$18,00

Filet a la plancha con mantequilla de ajo, acompañado de vegetales al vapor y papas salteadas con hierbas.
Grilled fish filet served with garlic butter accompanied by steamed vegetables and sautéed potatoes and herbs.

Pescado con Tomate / Tomato Fish Filet. \$18,00

Filet a la plancha con salsa de tomates frescos acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Grilled fish filet served with fresh tomato sauce accompanied by steamed vegetables and white rice.

Pescado con Salsa de Vino / Wine Fish Filet. \$18,00

Filet a la plancha con salsa de vino acompañado de vegetales al vapor y papas salteadas con hierbas.
Grilled fish filet served with white wine sauce accompanied by steamed vegetables and sautéed potatoes with herbs.

Pescado con Salsa de Frutas Tropicales / Tropical Fruit Fish Filet. \$18,00

Filet a la plancha con salsa de frutas tropicales acompañado de vegetales al vapor y yuca frita.
Grilled fish filet served with fresh fruit sauce accompanied by steamed vegetables and fried yuca.

Pescado con Salsa de Mostaza y Miel / Honey'n Mustard Fish Filet. \$18,00

Filet a la plancha con salsa de mostaza y miel acompañado de vegetales al vapor y yuca frita.
Grilled fish filet served with mustard and honey sauce with steamed vegetables and fried yuca.

Pescado con Salsa de Mariscos / Seafood Sauce Fish Filet. \$18,00

Filet de pescado a la plancha con salsa de mariscos acompañado de vegetales al vapor y papitas salteadas con hierbas.
Grilled fish filet served with seafood sauce accompanied by steamed vegetables and sautéed potatoes with herbs.



CAMARONES / SHRIMPS

Camarones al Ajo / Garlic Shrimps. \$23,00

Camarones grandes salteados con ajo, vino blanco y perejil, acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Large grilled shrimp sautéed with garlic, white wine and parsley accompanied by steamed vegetables and white rice.

Camarones con Tomate / Tomato Shrimps. \$23,00

Camarones grandes salteados con tomates frescos, ajo, albahaca y vino blanco, acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Large grilled shrimp sautéed with fresh tomato, garlic, basil and white wine sauce accompanied by steamed vegetables and white rice.

Camarones al Coco / Coconut Shrimps. \$23,00

Camarones grandes empanizados con coco en salsa de frutas tropicales, acompañado de vegetales al vapor y yuca frita.
Coconut crusted large shrimps topped tropical fruit sauce accompanied by steamed vegetables and fried yuca.

Camarones Scampi. \$23,00

Camarones grandes salteados en mantequilla con ajo, vino blanco, alcaparras y puerros acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Large shrimp sautéed in garlic butter, white wine, capers and leeks, accompanied by steamed vegetables and white rice.

Brocheta de Camarones / Shrimp Shish Kabob. \$23,00

Camarones grandes a la plancha con salsa de frutas frescas, acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Large shrimp shish kabobs with fresh tropical fruit sauce accompanied by steamed vegetables and white rice.



POLLO / CHICKEN

Pollo en Salsa de Hierbas / Chicken in Herbs Sauce. \$12,50

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de eneldo, romero, tomillo y orégano acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Grilled chicken breast with dill, rosemary, thyme and oregano sauce accompanied by steamed vegetables and white rice.

Pollo Empanizado con Yuca / Crusted Chicken with Yuca. \$12,50

Pechuga de pollo empanizado con yuca tostadita en salsa de mora y chutney de mango y pina acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Crusted chicken breast with yuca in a blackberry sauce, mango and pineapple chutney accompanied by steamed vegetables and white rice.

Pollo Thai / Thai Chicken. \$12,00

Trozos de pollo, cebolla, chile dulce, hongos salteados con miel de abejas, aceite de ajonjolí y salsa de soya en una concha de tortilla de trigo acompañado de maíz dulce.
Chunks of chicken, onion, red bell pepper and mushrooms sautéed in honey, sesame oil and soy sauce served on a flour tortilla accompanied by sweet corn.

Pollo Marsala / Chicken Marsala. \$12,00

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa en vino Marsala acompañado de vegetales al vapor y papitas salteadas con hierbas.
Grilled chicken breast with Marsala wine sauce accompanied by steamed vegetables and sautéed potatoes with herbs.

Pollo con Alcaparras / Chicken with Capers. \$12,00

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de alcaparras, vino blanco y un toque de crema acompañado de vegetales al vapor y papitas salteadas con hierbas.
Grilled chicken breast with capers, white wine and cream sauce accompanied by steamed vegetables and sautéed potatoes with herbs.



CARNE DE RES / BEEF

Lomito Tres Pimientas / Pepper Steak. \$18,00

Medallón de lomito a la parrilla en salsa de tres pimientos con vino tinto acompañado de vegetales al vapor y papitas salteadas con hierbas.
Grilled tenderloin medallion in three-pepper and red wine sauce accompanied by steamed vegetables and sautéed potatoes with herbs.

Lomito al Porto / Sherry Steak. \$18,00

Medallón de lomito a la parrilla en salsa de Porto acompañado de vegetales al vapor y papitas salteadas con hierbas.
Grilled tenderloin medallion in Sherry and red wine sauce accompanied by steamed vegetables and sautéed potatoes with herbs.

Lomito con Hongos Porcini / Porcini Steak. \$18,00

Medallón de lomito a la parrilla en salsa de hongos acompañado de vegetales al vapor y papitas salteadas con hierbas.
Grilled tenderloin medallion topped with mushroom sauce accompanied by steamed vegetables and sautéed potatoes with herbs.

Mar y Tierra / Surf & Turf. \$24,00

Medallón de lomito a la parrilla en salsa de hongos porcini y camarones grandes salteados al ajo acompañado de plátano maduro y papitas salteadas con hierbas.
Tenderloin steak topped with grilled large shrimp and porcini mushrooms sauce accompanied by plantain and sautéed potatoes with herbs.

Mar y Mar / Surf & Surf. \$25,50

Fillet de pescado a la parrilla y camarones grandes salteados al ajo acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Grilled fresh fish fillet and large shrimp sautéed with garlic accompanied by steamed vegetables and white rice.

Tierra y Tierra / Turf & Turf. \$23,00

Medallones de pollo y lomito a la parrilla con salsa de hongos porcini, acompañado de plátano maduro y arroz blanco.
Grilled chicken and tenderloin medallions topped with porcini sauce accompanied by plantain and white rice.



PARA COMPARTIR / PERFECT TO SHARE

Mariscada. \$66,00

Ensaladita del jardín y sopa del día. / Plato mixto de langosta, camarones grandes, camaroncitos, calamares, mejillones y pescado saiteados con cebolla, chile dulce y tomates frescos, acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Garden salad and soup of the day. / Mixed platter of lobster, large and small shrimp, calamari, mussels, fish sautéed with onions, red bell peppers and fresh tomatoes accompanied by steamed vegetables and white rice.

Claro Que Si "Extravanganza" \$66,00

Ensaladita del jardín y sopa del día. / Plato mixto de langosta, medallones de lomo, camarones grandes a la parrilla con salsa de hongos y ajo, acompañado de vegetales al vapor y arroz blanco.
Garden salad and soup of the day. / Mixed platter of lobster, tenderloin medallions, grilled large shrimp with mushroom and garlic sauce accompanied by steamed vegetables and white rice.

Plato de Bocas / Appetizer Plate. \$27,00

Trozos de lomo, pollo y pescado a la plancha, cebolla, chile dulce, hongos frescos, guacamole, frijolitos molidos, "Pico de Gallo", yuca frita y tortillas.
Grilled fish of the day, chunks of tenderloin and chicken with onions, sweet bell peppers, mushrooms, guacamole, black beans, "Pico de Gallo", fried yuca and tortillas.

PLATOS PARA NIÑOS / CHILDREN'S PLATES

Papas Fritas del Rico Tico. \$5,00

Tiritas de papas fritas. / Tico fries.

Mini Nacho \$8,00

Nachito para los niños. Frijoles molidos y queso, tortillas tostadas cubiertas con "Pico de Gallo" y natilla.
Nacho scaled down for the kids, with refried black beans, cheese and tortilla chips topped with "Pico de Gallo" (lightly spiced) and sour cream.

Spaguetti "Rico Tico" \$7,00

En salsa de tomate fresco y queso. / With cheese and fresh tomato sauce.

Nuggets de Pollo / Chicken Nuggets. \$7,00

Crujientes trocitos de pollo empanizados, acompañados de papas fritas.
Chunks of fried chicken served with Tico fries.



**PLATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN DISHES.**

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA Y SERVICIO.
PRICES DO NOT INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE.**



IMPORTANTE

Pregunte a su mesero por los especiales del día.

Entrada de cortesía para nuestros huéspedes a nuestro cine privado THX, visitantes requieren consumir un mínimo de ₡5.000.00 para acceder al cine.
Por favor pedir los tiquetes al salonero y presentarlos en la entrada del cine.

Por favor recuerde que los vasos y envases de vidrio no se permiten en el área de la piscina. En el bar hay vasos plásticos disponibles.

Favor de no alimentar a los animales. Puede causar daño a su sistema digestivo.

Horario de las piscinas.

Piscina familiar: 8:00 a.m. - 8:00 p.m.

Piscina adultos: 8:00 a.m. - 10:00 p.m.

Favor de solicitar sus paños al encargado de la piscina.

LAS PISCINAS SON PARA USO EXCLUSIVO DE NUESTROS HUESPEDES

Gracias por su cooperación!

Ask your waiter for today's Chef Specials.

Hotel guests have complimentary cine passes. A minimum consumption of ₡5,000.00 per person is required for non-hotel guests.
Please ask the waiter for a cine pass to present at the theater entrance.

Please no glass containers in the pool area.
Plastic containers are available at the bar.

Please do not feed the animals. It's a practice that can harm them.

Pool hours:

Family pool: 8:00 a.m. - 8:00 p.m.

Adult pool: 8:00 a.m. - 10:00 p.m.

Please ask pool attendant for towels.

THE FAMILY & ADULT POOLS ARE FOR HOTEL GUESTS ONLY

Thank you for your cooperation!