

# Rico Tico *Bar & Grill*







### **BIENVENIDOS!**

La expresión "Si Como No" es muy tica, literalmente significa "Si, con mucho gusto", pero más que eso, refleja la verdadera idiosincrasia del costarricense.

En Si Como No, valoramos esa actitud como parte integral de lo que nos acerca a la armonía de entre las especies, "La Magia de la Naturaleza".

Los desechos de frutas y vegetales de la cocina se reciclan para convertirlos en fertilizantes para los jardines. Sostener un balance con la flora y fauna del lugar es nuestra prioridad. En nuestro concepto de conservación, tanto las personas como los animalitos que cuelgan de los árboles del hotel son igualmente importantes.

El nombre "Rico Tico" en realidad no tiene ninguna relación con los ticos adinerados, sino que se refiere a una calidad y buen sabor de la cocina costarricense, experiencia que le invitamos a disfrutar en nuestro Bar & Grill contiguo a la piscina familiar.

Diariamente nos esforzamos para servirle únicamente los más frescos ingredientes en un ambiente ameno, por el que somos reconocidos. Bienvenidos !

### **WELCOME!**

The Costa Rican expression, "Si Como No", which literally means "Yes, why not!", reflects an optimistic attitude of Costa Ricans (Ticos).

At Si Como No we believe that a positive attitude and appreciation of the harmony with the "Magic of Nature" and the good nature of our hotel staff are working to "enhance" our part of paradise with our unique brand of Sustainable Hospitality.

Our kitchen recycles fruit and vegetables into compost along with recycling aprox. 80% of all waste by-products produced daily by the hotel. Seeking harmony between our own species and mother nature is our daily philosophy. Our conservation practices care for all the flora and fauna with the same level of importance as our valued hotel guests, our hotel staff, along with our tree dwelling inhabitants that hang around in the canopy.

Last but not least the name "Rico Tico" has nothing to do with the net worth of Ticos, but rather the quality of "good Tico taste" and genuine customer service we strive to maintain at Si Como No! We welcome you!





## ***ENTRADAS / STARTERS***

### ***Chips con Salsa "Pico de Gallo" \$5,00***

Tortillas tostadas con "Pico de Gallo", una mezcla de tomates frescos y especias.  
Tortilla chips with our "Pico de Gallo", a blend of fresh tomatoes and herbs.

### ***Chips con Guacamole. \$6,00***

Tortillas tostadas con guacamole de la casa, una mezcla de aguacates y especias.  
Tortilla chips with homemade guacamole, a blend of fresh avocados and herbs.

### ***Nachito Rico Tico. \$8,00***

Frijolitos molidos y queso, acompañados de tortillas tostadas, cubierto con lechuga, "Pico de Gallo", chiles jalapeños y natilla.  
Refried black beans and cheese, tortilla chips topped with lettuce, "Pico de Gallo", jalapenos and sour cream.

### ***Yuca Frita / Fried Yuca. \$5,50***

Trocitos de yuca frita con especias Cajun servidas con frijolitos molidos.  
Fried yuca with Cajun served with refried black beans.

### ***Yuca al Mojo de Ajo. \$5,50***

Trocitos de yuca al vapor con mojo de ajo servida con frijolitos molidos.  
Steamed yuca with garlic and olive oil served with refried black beans.

### ***Patacones a la Tica. \$5,50***

Tortas de plátano verde fritas servidas con frijolitos molidos y natilla.  
Fried green plantain tarts served with refried black beans and sour cream.

### ***Dados de Queso / Cheese Squares. \$8,00***

Crujientes trocitos de queso fresco, fritos y servidos con frijolitos molidos.  
Crunchy fried cheese chunks served with refried black beans.

### ***Aros de Cebolla / Onion Rings. \$4,00***

Crujientes aros de cebolla acompañados con salsa ranch y vegetalitos crudités.  
Crunchy onion rings accompanied with ranch dip and vegetable crudités.

### ***Brusqueta. \$5,50***

Pan de ajo tostadito con tomate fresco picado y pesto Tico.  
Garlic bread with fresh tomato and Tico pesto sauce.

### ***Rollos de Vegetales a la Parrilla / Grilled Vegetable Rolls. \$4,00***

Rollitos de zucchini, berenjena y pimiento morrón en salsa de pesto Tico.  
Grilled red pepper, zucchini and eggplant in Tico pesto sauce.

### ***Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes.***



## ***ENTRADAS / STARTERS***

### ***Cevichito de Pescado. \$9,00***

Pescado marinado en jugo de limón y hierbas, servido con tortillas tostadas.  
Fresh fish, marinated in lemon juice and herbs served with tortilla chips.

### ***Popcorn de Camarones / Shrimp Popcorn. \$9,00***

Camaroncitos empanizados al estilo Cajun acompañados de salsa tártara y vegetalitos crudités.  
Cajun style breaded shrimp accompanied with tartar sauce and vegetable crudités.

### ***Popcorn de Pollo / Chicken Popcorn. \$7,00***

Crujientes trocitos de pollo empanizados al estilo Cajun acompañados con salsa de mostaza Dijon y miel o salsa barbeque y vegetalitos crudités.  
Cajun style fried chicken with Dijon honey mustard sauce or barbeque dip with vegetable crudités.

## ***SOPAS / SOUP***

### ***Gazpacho. \$8,00***

Receta tradicional de tomates frescos, pepino, apio, ajo, aceite de oliva y jugo de limón, servida con crutones.  
Traditional recipe of fresh tomatoes, cucumber, celery, garlic, olive oil and lemon topped with croutons.

### ***Sopa Negra / Black Bean Soup. \$8,00***

La tradicional sopa de caldo de frijoles negros con culantro y huevo pochado, acompañada con arroz blanco.  
A traditional Tico-Style black bean soup with cilantro, poché egg with a side dish of white rice.

### ***Sopa de Tortilla Azteca / Aztec Tortilla Soup. \$9,00***

Sopa de tomate, tortillas tostadas, aguacate y natilla.  
Fresh tomatoes with fresh baked tortilla chips, avocado and sour cream.

### ***Sopa de Pollo / Chicken Soup. \$9,00***

Sopa de pollo y vegetales, acompañada con arroz blanco.  
Chicken soup and vegetables with a side dish of white rice.

## ***Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes.***



## ***ENSALADAS / SALADS***

***Servidas con pan de ajo / Served with garlic bread.***

### ***Ensalada Verde de la Casa / House Green Salad \$6,50***

Hojas de lechuga, tomate, pepino, cebolla, chile dulce y aderezo del Chef.  
Lettuce, tomatoes, onions, cucumber and sweet bell pepper, with Chef's homemade dressing.

### ***Ensalada de Aguacate y Palmito / Hearts of Palm and Avocado Salad. \$7,50***

Tomate relleno de aguacate y palmito en hojas de lechuga y aderezo del Chef.  
Stuffed tomato with avocado and hearts of palm served on a bed of lettuce with Chef's homemade dressing.

### ***Ensalada "Caprese a la Tico" / Tico Style Caprese Salad. \$9,50***

Rebanadas de tomate, pesto y queso mozzarella.  
Fresh tomato slices with pesto and mozzarella cheese.

### ***Ensalada del Chef / Chef's Salad. \$11,00***

Hojas de lechuga, tomate, cebolla, pollo a la plancha, tiritas de jamón cocido, huevo duro, queso y aderezo del Chef.  
Ham, chicken, cheese, lettuce, tomatoes, onions and hard boiled egg, with Chef's homemade dressing.

### ***Ensalada Cono Club / Cono Club Salad Wrap. \$11,50***

Combinación de legumbres, pollo a la plancha, tocineta tostadita, aguacate y palmito, envueltos en una tortilla de harina con aderezo del Chef.  
Chicken, lettuce, bacon, avocado and hearts of palm, wrapped in a large flour tortilla with our Chef's homemade dressing.

### ***Ensalada "Rico Tico" de Pollo / Chicken Salad. \$10,50***

Trozos de pollo a la plancha sobre lechuga, tomate, cebolla, pepino, chile dulce, palmito, aguacate y aderezo del Chef.  
Grilled chicken on top, lettuce, tomato, cucumber, sweet bell pepper, onion, hearts of palm and avocado, served with Chef's homemade dressing.

### ***Ensalada "Rico Tico" de Pescado / Fish Salad. \$13,00***

Trozos de pescado a la plancha sobre lechuga, tomate, cebolla, pepino, chile dulce, palmito, aguacate y aderezo del Chef.  
Grilled fresh fish on top lettuce, tomato, cucumber, sweet bell pepper, onion, hearts of palm and avocado, served with Chef's homemade dressing.

## ***Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes.***

# Rico Tico

Bar & Grill

## **PIZZA**

*Tortilla de trigo, salsa de tomate y queso mozzarella.*

*Flour tortilla with tomato sauce and mozzarella cheese.*

**Pizza Pomodoro / Pomodoro Pizza. \$14,00**

Salsa de tomate y queso mozzarella. / Tomato sauce, mozzarella cheese.

**Pizza de Vegetales / Veggie Pizza. \$14,00**

Vegetales de temporada. / Veggies.

**Pizza de Pollo / Chicken Pizza. \$14,00**

Trocitos de pollo a la plancha. / Chunks of chicken.

**Pizza de Camarones / Shrimp Pizza. \$16,00**

Camarones salteados. / Shrimps.

**Pizza de Jamon & Queso / Ham & Cheese Pizza. \$14,00**

Jamón cocido. / Ham.

## **SPAGHETTI OR FETTUCCINI**

*Servidas con pan de ajo / Served with garlic bread.*

**Arabiata. \$13,00**

Salsa de tomate y un toque de picante. / Tomato sauce, mildly spicy.

**Tomate. \$13,00**

Salsa de tomate y especias. / Tomato sauce and herbs.

**Primavera. \$13,00**

Salsa de tomate y vegetales. / Tomato sauce and garden vegetables.

**Pesto Tico. \$13,00**

Salsa de albahaca, almendras tostadas, aceite de oliva y ajo.

Basil based sauce, roasted almonds, extra virgin olive oil and garlic.

**Alfredo. \$13,00**

Salsa Béchamel, hongos frescos y jamón cocido.

Béchamel sauce with fresh mushrooms and ham.

**Bolognesa. \$13,00**

Salsa de tomates, especias y carne de res. / Beef, tomato and herb sauce.

**Pasta Manuel Antonio. \$18,00**

Mariscos de Manuel Antonio en salsa Béchamel o de tomate frescos.

Enjoy our delicious pasta of local seafood with Béchamel or tomato sauce.

**Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes.**

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



## ***SANDWICHES & PITAS***

### ***Emparedado Vegetariano / Vegetarian Sandwich. \$10,00***

Pan de focaccia hecho en casa con berenjena, zucchini, chile dulce y tomate a la plancha, queso mozzarella y pesto Tico, acompañado de ensalada confeti.  
Grilled eggplant, zucchini, roasted bell peppers, tomatoes, Tico pesto sauce and mozzarella cheese on homemade focaccia bread with confetti salad.

### ***Emparedado de Lomito o Pollo / Chicken or Steak Sandwich. \$11,50***

Lomito o pollo a la plancha con cebolla y chile dulce salteados, queso, tomate y hojas de lechuga en pan de la casa, acompañado de papas fritas.  
Chicken or steak with grilled onions, cheese, tomato, bell pepper and lettuce on homemade bread and served with Tico fries.

### ***Emparedado de Pescado / Fish Sandwich. \$12,00***

Filet de pescado a la plancha con cebolla y chile dulce salteados, tomate y hojas de lechuga en pan de la casa con salsa tártara, acompañado de papas fritas.  
Fresh fish filet with grilled onions, tomato, bell pepper and lettuce with house Tartar sauce on homemade bread and served with Tico fries.

### ***Pita Integral de Vegetales / Whole Wheat Veggie Pita. \$11,00***

Pita relleno de guacamole, tomate y alfalfa acompañado de ensalada confeti.  
Pita stuffed with guacamole, tomatoes and alfalfa accompanied with confetti salad.

### ***Pita Integral de Pollo / Whole Wheat Chicken Pita. \$11,50***

Pita relleno de cuadritos de pollo a la plancha, hojas de lechuga y aderezo Cesar, acompañado de ensalada confeti.  
Pita stuffed with grilled chicken chunks, fresh lettuce and Cesar dressing accompanied with confetti salad.

### ***Quesoburguesa "Rico Tico" / Cheese Burger. \$12,00***

Torta de res a la plancha, queso, hojas de lechuga y tomate servido con papas fritas.  
The Rico Tico grilled cheese burger on a fresh baked bun served with fries.

### ***Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes.***



### ***ARROZ / RICE***

*Acompañados con “Pico de Gallo”, frijoles molidos y tostaditas de vegetales.*

*Served with “Pico de Gallo” refried black beans and lightly fried vegetable chips.*

***Arroz Primavera / Rice with Vegetables. \$9,50***

Arroz salteado en aceite de ajonjolí y vegetales frescos.

Rice sautéed in sesame oil with fresh vegetables.

***Arroz “Si Como No” \$11,00***

Arroz salteado con pollo y vegetales frescos.

Rice sautéed with chicken and vegetables.

***Arroz con Camarones / Rice with Shrimps. \$14,00***

Arroz salteados con camarones y cebollín.

Rice sautéed with shrimp and baby onions.

### ***POLLO / CHICKEN***

*Acompañado de vegetales al vapor arroz blanco y frijoles.*

*Served with steamed vegetables, white rice and black beans.*

***Casado de Pollo / Chicken Casado – Traditional Costa Rican Dish. \$12,00***

Arroz blanco, frijolititos arreglados, ensalada, plátano maduro, pechuga de pollo a la plancha y huevo frito.

White rice, black beans, salad, plantains, grilled chicken breast and fried egg.

***Pollo al Aguacate / Chicken Avocado. \$12,00***

Pechuga de pollo a la plancha en salsa de aguacate.

Grilled chicken breast with avocado sauce.

***Pollo Oriental / Chicken Oriental Style. \$12,00***

Canasta de tortilla de trigo con trocitos de pollo en salsa de miel y mostaza.

Flour tortilla basket with chunks of chicken in honey mustard sauce.

***Brocheta de Pollo / Chicken Shish Kabob. \$12,00***

Deliciosos trozos de pollo marinados a la plancha con cebollas y chile dulce.

Delicious chunks of chicken, grilled onions and bell peppers.

***Fajitas de Pollo / Chicken Fajitas. \$12,00***

Deliciosas tiritas de pollo marinado a la plancha con cebolla, chile dulce y hongos.

Delicious chunks of marinated grilled chicken, onions, bell peppers and mushrooms.

### ***Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes.***



## ***CARNES DE RES / BEEF***

*Acompañado de vegetales al vapor, arroz blanco y frijoles.*

*Served with steamed vegetables, white rice and black beans.*

### ***Casado de Res / Beef Casado – Traditional Costa Rican Dish. \$18,00***

Arroz blanco, frijolitos arreglados, ensalada, plátano maduro y lomito a la plancha con huevo frito.  
White rice, black beans, salad, plantains, grilled tenderloin and fried egg.

### ***Lomito a su Gusto / Tenderloin to your Taste. \$18,00***

Preparado a la pimienta verde o en salsa de hongos.  
Grilled beef tenderloin, with green pepper or mushroom sauce.

### ***Lomito de Res con Cebollas Caramelizadas / Tenderloin with Caramelized Onions. \$18,00***

Lomito de res a la plancha con cebollas caramelizadas.  
Grilled tenderloin steak with caramelized onions.

### ***Lomito de Res a la Criolla / Creole Style Tenderloin. \$18,00***

Lomito de res a la criolla con maíz dulce, frijoles molidos y plátano maduro.  
Creole style tenderloin steak with sweet corn, refried black beans and lightly fried plantains.

### ***Brocheta de Lomito / Beef Tenderloin Shish Kabob. \$18,00***

Deliciosos trozos marinados de carne, a la plancha con cebollas y chile dulce.  
Delicious chunks of marinated premium beef, onions and red bell peppers.

### ***Fajitas de Res / Beef Tenderloin Fajitas. \$18,00***

Tiritas de carne marinado a la plancha con cebolla, chile dulce y hongos.  
Chunks of marinated premium beef, onions, bell peppers and mushrooms.

## ***CAMARONES / SHRIMP***

*Acompañado de vegetales al vapor, arroz blanco y frijoles.*

*Served with steamed vegetables, white rice and black beans.*

### ***Camarones al Ajo / Garlic Shrimp a la Tica. \$23,00***

Camarones grandes a la mantequilla de ajo.  
Grilled large shrimps in garlic butter sauce.

### ***Camarones Empanizados / Breaded Shrimps. \$23,00***

Camarones grandes empanizados / Breaded large shrimp.

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

Camarones grandes a la plancha con salsa de papaya.  
Seasoned grilled prawns with papaya sauce.



***PESCADO FRESCO / CATCH OF THE DAY***

*Acompañado de vegetales al vapor, arroz blanco y frijoles.  
Served with steamed vegetables, white rice and black beans.*

***Casado de Pescado / Fish Casado – Traditional Costa Rican Dish. \$18,00***

Arroz blanco, frijolitos arreglados, ensalada, plátano maduro, filet de pescado a la plancha y queso fresco.

White rice, black beans, salad, plantain, grilled fish and Tico cheese.

***Ceviche de Pescado. \$15,00***

Pescado marinado en jugo de limón, servido con "Pico de Gallo" y tortillas tostadas.

Catch of the day, naturally marinated in lemon juice, served with "Pico de Gallo" and tortilla chips.

***Vuelve a la Vida / Back to Life Ceviche. \$17,00***

Pescado y mariscos marinados en jugo de limón, servido con "Pico de Gallo" y tortillas tostadas.

Catch of the day and local seafood marinated in lemon juice and herbs, served with "Pico de Gallo" and tortilla chips.

***Pescado con Salsa Wasabe / Catch of the Day with Wasabe Sauce. \$18,00***

Filet a la plancha con salsa wasabe.

Grilled catch of the day, topped with japanese style wasabe sauce.

***Pescado con Salsa de Ajo / Catch of the Day with Garlic Sauce. \$18,00***

Filet a la plancha con salsa de ajo.

Grilled catch of the day with a garlic sauce.

***Pescado con Salsa de Tomate / Catch of the Day with Tomato Sauce. \$18,00***

Filet a la plancha con salsa de tomate fresco.

Grilled catch of the day with fresh tomato sauce.

***Pescado con Salsa de Hierbas / Catch of the Day with Herbs Sauce. \$18,00***

Filet a la plancha con salsa de hierbas finas.

Grilled catch of the day with herb sauce.

***Brocheta de Pescado / Fish Shish Kabob. \$18,00***

Trozos de pescado marinados, a la plancha con cebollas, chile dulce y hongos.

Grilled chunks of marinated catch of the day, onions, bell peppers and mushrooms.

***Del Mar a su Plato / You Catch It ... We cook it! \$13,00***

Tráiga su "pescado" y el Chef lo preparará a su gusto.

Bring in your catch and our Chef will prepare it to your specifications.



## ***CARNES DE CERDO / PORK***

*Acompañado de vegetales al vapor, arroz blanco y frijoles.*

*Served with steamed vegetables, white rice and black beans.*

### ***Casado de Chuleta / Pork Casado – Traditional Costa Rican Dish. \$13,00***

Arroz blanco, frijolitos arreglados, ensalada confeti, plátano maduro, chuleta ahumada de cerdo y queso fresco.

White rice, black beans, confetti salad, plantain, smoked pork chop and Tico cheese.

### ***Medallones / Pork Medallions. \$15,50***

Medallones de lomo de cerdo en salsa BBQ de la casa.

Pork loin medallions in a tangy homemade BBQ sauce.

### ***Chuleta “Rico Tico” / Smoked Pork Chops. \$13,00***

Chuletas de cerdo ahumadas bañadas con salsa de tamarindo.

Smoked pork chops, smothered in a tropical tamarindo sauce.

### ***Brocheta de Cerdo / Pork Shish Kabob. \$13,00***

Trocitos de cerdo marinados y piña a la plancha.

Chunks of marinated pork and pineapple.

## ***ESPECIALES TEX MEX***

### ***Nachos de Si Como No (Para compartir – To share) \$13,50***

Nuestra receta de frijolitos molidos y quesos, acompañados de tortillas tostadas, con hojas de lechuga, “Pico de Gallo”, chiles jalapeños y natilla.

Refried black beans, cheese and tortilla chips, topped with lettuce, “Pico de Gallo”, jalapeños and sour cream.

### ***Nachos de Lomito o Pollo / Chicken or Beef Nachos. \$16,50 (Para compartir – To share)***

Nuestra receta de frijolitos molidos y quesos, acompañados de tortillas tostadas, con hojas de lechuga, “Pico de Gallo”, chiles jalapeños y natilla, su elección entre lomito o pollo a la plancha.

Refried black beans, cheese and tortilla chips, topped with lettuce, “Pico de Gallo”, jalapeños and sour cream. Your choice of chicken or beef.

### ***Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes.***



## ***ESPECIALES TEX MEX***

### ***Quesadilla. \$13,00***

Tortillas de harina rellena de frijolitos molidos y queso acompañado de natilla, aguacate y "Pico de Gallo".

Flour tortillas filled with refried beans and cheese, served with sour cream, avocado and "Pico de Gallo".

### ***Quesadilla Rellena de Lomito o Pollo / Chicken or Beef Quesadilla. \$14,00***

Tortillas de harina rellena de frijolitos molidos y queso acompañado de natilla, aguacate y "Pico de Gallo", rellena de lomito o pollo a la plancha.

Flour tortillas filled with refried beans and cheese, served with sour cream, avocado and "Pico de Gallo", filled with your choice of grilled chunks of tenderloin or chicken.

### ***Burritos Vegetarianos / Vegetarian Burritos. \$13,00***

Tortilla de trigo rellena de vegetales salteados con nuestra receta de frijolitos molidos y queso acompañado de "Pico de Gallo", natilla y aguacate.

Flour tortillas filled with refried black beans, grilled vegetables and cheese, served with sour cream, avocado and "Pico de Gallo".

### ***Burritos de Lomito o Pollo / Chicken or Beef Burritos. \$14,00***

Rollos de carne o pollo con nuestra receta de frijolitos molidos y queso, acompañado de "Pico de Gallo", natilla y aguacate.

Flour tortillas filled with grilled chunks of tenderloin or chicken, refried black beans and cheese served with sour cream, avocado and "Pico de Gallo".

### ***Chalupa de Lomito o Pollo / Chicken or Beef Chalupa. \$14,00***

Tortilla de harina crujiente como base, cubierta de frijolitos molidos, queso, hojas de lechuga, natilla, "Pico de Gallo" y su elección de lomito o pollo.

A grilled flour tortilla filled with grilled chunks of your choice of tenderloin or chicken, with refried black beans, cheese and lettuce, topped with sour cream and "Pico de Gallo".

### ***Plato de Bocas / Appetizer Plate (Para compartir – To Share). \$27,00***

Trozos de pollo, lomito y pescado a la plancha, con cebolla, chile dulce, hongos guacamole, frijolitos molidos, "Pico de Gallo", natilla, patacones y tortillas.

Large appetizer plate of grilled seasoned fish of the day, chunks of chicken and tenderloin, onions, red pepper, mushrooms, guacamole, refried black beans, "Pico de Gallo", sour cream with patacones (fried green plantain) and tortillas.

### ***Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes***



## ***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.

### ***Mini Quesoburguesa "Rico Tico" / Mini Cheese Burger. \$7,00***

Torta de res a la plancha, queso, lechuga y tomate servido con papas fritas.  
The Rico Tico grilled cheese burger on a fresh baked bun served with fries.

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

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



### ***IMPORTANTE***

Pregunte a su mesero por los especiales del día.  
Ask your waiter for today's Chef specials.

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 salonerero y presentarlos en la entrada del cine.

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.

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.

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

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

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

Horario de las piscinas / Pool hours

Piscina familiar / Family pool: 8:00 a.m. - 8:00 p.m.

Piscina adultos / Adult pool: 8:00 a.m. - 10:00 p.m.

Favor de solicitar sus paños al encargado de la piscina.

Please ask pool attendant for towels.

Las piscinas son para uso  
**EXCLUSIVO DE NUESTROS HUESPEDES**

The Family & Adult pools are for  
**HOTEL GUESTS ONLY**

Gracias por su cooperación!  
Thank you for your cooperation!

