



Usamos solo pescado y mariscos frescos. Somos el único restaurante en Costa Rica que tiene su propia planta de proceso de pescado en Puntarenas.



We prepare fresh fish and seafood exclusively. We are the only restaurant in Costa Rica having its own fish processing plant, located in Puntarenas.

ENTRADAS/APPETIZERS



TARTAR DE ATÚN ₡13.000

Atún fresco, base de aguacate, tempura flakes y mayo picante



Fresh tuna, avocado, tempura flakes and spicy mayo



CEVICHE TROPICAL ₡12.500

Base clásico con leche de coco, mango y aguacate, con chips mixtos hechos en casa



White fish chunks with coconut milk, mango and avocado.

Served with homemade chips



OSTRAS CRUDAS ₡13.500

6 unidades



Raw oysters / 6 units



CEVICHE MIXTO ₡18.500

Corvina, camarones, chile dulce, culantro, cebolla blanca y morada, con chips mixtos hechos en casa



White fish chunks, shrimps, red pepper, cilantro, white and red onion. Served with homemade chips



CEVICHE CLÁSICO ₡ 9.000

Corvina, chile dulce, culantro, cebolla blanca y morada, con chips mixtos hechos en casa



Lemon marinated white fish chunks with red pepper, cilantro, white and red onion. Served with homemade chips



CARPACCIO ₡13.500

Lascas de pargo fresco marinado con limón y aceite oliva extra virgen, con aguacate, tomate cherry, cebolla morada y sticks de papa



Red snapper thin slices marinated with avocado, cherry tomato, white and red onion.

Served with potato sticks



CROQUETAS DE RES OSOBUCO ₡ 9.000

Hechas a mano con salsa romesco



Homemade. Served with romesco sauce



CROQUETAS DE PESCADO Y PAPA ₡ 8.500

Hechas a mano con relleno de queso



Homemade fish and potatoes croquettes filled with cheese.





Se pueden preparar libres de gluten

Gluten free options are also available



PASTAS Y ARROCES/PASTA AND RICE



FETTUCCINE CON CAMARONES € 18.500

Fettuccine con camarones,
pomodoro y albahaca



Rummo pasta Fettuccine with
shrimps, tomato sauce and basil



PAPPARDELLE ASCANIO € 28.000

Pappardelle con langosta entera
y tomate cherry



Rummo pasta Pappardelle with
whole lobster and cherry tomato



GNOCCHETTI ALLA SICILIANA € 16.500

Gnocchetti con atún fresco, anchoas, tomates
deshidratados,
aceitunas verde y negra



Gnocchetti with fresh tuna, capers, dehydrated
tomato,
green and black olives



PAPPARDELLE CON RAGU € 14.500

Pappardelle con salsa a la Boloñesa
de angus



Rummo pasta Pappardelle with
angus ragu tomato sauce



FETTUCCINE CON BURRATA € 14.000

Fettuccine, pomodoro fresco y burrata



Rummo pasta Fettuccine, tomato
sauce and burrata cheese



ARROZ TERIYAKI CON POLLO € 15.500

Arroz Jasmine en salsa teriyaki artesanal y trozos
de pollo pastoreo empanizado, mini vegetales y
maní



Jasmine rice in artisan teriyaki sauce,
with fresh tempura fish fillets, mini vegetables
and peanut



ARROZ ASIÁTICO € 18.000

Arroz Jasmine, con estilo asiático y
camarones, receta de nuestro chef.



Jasmine rice, asian style and shrimps,
our chef's recipe.





PLATOS FUERTES DE LA TIERRA

MAIN DISH FROM THE LAND



POLLO PASTOREO A LA PARILLA € 13.500

Pechuga a la parrilla con papas al
romero y ensalada mixta



Grilled chicken breast, with rosemary
potatoes and mixed salad



FOCACCIA CAPRESE € 11.500

Burrata, tomate,
albahaca y papas fritas



Burrata, cheese, tomato,
basil and french fries.



CHICKEN AND CHIPS € 12.000

Trozos de pollo, tempurizados al
momento con papas fritas



Fresh tempura chicken fillets, prepared with your
order. Served with french fries



HAMBURGUESA DE CARNE ANGUS € 12.500

Carne premium de angus, queso, lechuga,
tomate, pepinillo, cebolla morada cruda,
salsa BBQ artesanal y papas fritas



Angus premium beef, cheese, lettuce,
tomato, pickles, red onion, artisan BBQ
sauce and french fries



RIBEYE DE ANGUS (650 G.) €45.000

(Sugerido para dos personas)

Carne premium con papas
al romero y vegetales al grill



Premium beef with rosemary potatoes,
and grilled vegetables



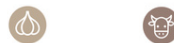
TOMAHAWK (800 G.) € 55.000

(Sugerido para dos personas)

Filete grande de carne premium
con papas al romero,
y vegetales al grill



Large premium steak with rosemary
potatoes, and grilled vegetables



ENTRAÑA PRIME DE ANGUS (330 G.) €29.000

Carne premium con puré de
papas y mini vegetales



Premium beef with mashed potato
and mini vegetables





PLATOS FUERTES DEL MAR MAIN DISH FROM THE SEA



PESCA DEL DÍA € 18.500

Filete de pescado fresco, puré de papa y mini vegetales



Fresh fish fillet, mashed potato and mini vegetables



ZUPPA DI PESCE € 18.500

Receta italiana de sopa de pescado, camarones, y pan de Focaccia



Italian fish soup with shrimps. Served with Focaccia bread



PULPO A LA PARILLA € 21.000

Delicioso pulpo a la parrilla con mojo canario y lingote de yuca



Delicious grilled octopus with mojo canario served with grilled mashed cassava



FISH AND CHIPS € 12.500

Filete de pescado fresco, tempurizado al momento con papas fritas



Fresh tempura fish fillet, prepared with your order. Served with french fries



LANGOSTA A LA PARILLA € 32.000

Langosta entera con puré y ensalada mixta



Whole lobster with mashed potato and mixed salad



HAMBURGUESA DE PESCADO € 11.500

Filete de pescado tempurizado al momento, con pan artesanal, lechuga, tomate, aguacate, salsa tártara y papas fritas



Tempura fish fillet prepared with your order, artisanal bread, lettuce, tomato, avocado, tartar sauce and french fries



TATAKI DE ATÚN € 19.500

Atún sellado con picante, lingote de yuca y aguacate



Japanese dish, raw or lightly seared tuna, served with grilled mashed cassava and avocado. (Spicy)



FRITO MIXTO € 16.500

Calamar, camarones y vegetales



Squid, shrimp with vegetables





TACOS

Tortillas suaves hechas a mano, con queso / También disponible libres de gluten y lactosa



Soft homemade cheese tortillas, prepared with your order
Gluten free lactose free homemade tortillas, also available; prepared with your order



DE POLLO € 12.000

Pollo de pastoreo tempurizado, ensalada verde mixta y mayonesa picante



Pasture raised chicken tempura , mixed salad and spicy mayo



DE CAMARÓN € 13.500

Camarón tempurizado, ensalada verde mixta y mayonesa picante



Shrimp tempura, mixed salad, spicy mayo



DE PESCADO € 12.000

Pescado tempurizado, ensalada verde mixta y mayonesa picante



Fish tempura, mixed salad, spicy mayo



BOWLS

Libres de gluten / Gluten free



BOWL DE ATÚN € 13.500

Arroz de sushi, pepino, tomate cherry, mango, zanahoria, edamame, aguacate, sésamo y atún



Sushi rice, cucumber, cherry tomato, mango, carrot, edamame beans, avocado, sesame and tuna



BOWL DE SALMÓN € 13.500

Arroz de sushi, pepino, tomate cherry, mango, zanahoria, edamame, aguacate, sésamo y salmón



Sushi rice, cucumber, cherry tomato, mango, carrot, edamame beans, avocado, sesame and salmon



BOWL DE CAMARÓN € 14.500

Arroz de sushi, pepino, tomate cherry, mango, zanahoria, edamame, aguacate, sésamo y camarones



Sushi rice, cucumber, cherry tomato, mango, carrot, edamame beans, avocado, sesame and shrimps



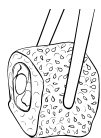


ROLLS

Se pueden preparar libres de gluten y lactosa



You can also order gluten free lactose free rolls



CALIFORNIA € 6.500

Aguacate, pepino, kanikama, queso crema, y semillas de sésamo



Avocado, cucumber, kanikama, cream cheese and sesame seeds



ALASKA € 11.000

Cobertura de salmón fresco y semillas de sésamo, relleno de queso crema, aguacate y pepino



Cream cheese, avocado and cucumber wrapped with fresh salmon and sesame seeds



EBI MAKY € 11.500

Camarón tempurizado y queso crema con cobertura de aguacate y semillas de sésamo



Tempura jumbo shripm and cream cheese wrapped with avocado and sesame seeds



COSTA RICA € 9.000

Atún, aguacate, mango, queso crema con cobertura de plátano maduro, salsa teriyaki y semillas de sésamo



Tuna, avocado, mango, cream cheese wrapped with ripe plantain, teriyaki sauce and sesame seeds



SPICY TUNA € 8.500

Combinación picante con atún, pepino, y queso crema con cobertura de tempura flakes, mayonesa picante y semillas de sésamo



Tuna, cucumber and cream cheese combination wrapped with tempura flakes, spicy mayo and sesame seeds



ENSALADAS / SALADS

Se pueden preparar libres de gluten / You can also order gluten free salads.



CAPRESE € 13.500

Burrata, tomate y albahaca



Burrata cheese, tomato and basil



NUESTRA CÉSAR € 12.000

Ensalada mixta, hongos frescos, parmesano en lasca, pechuga de pollo y crouton de pan



Mixed salad, mushrooms, parmesan cheese crisps, grilled chicken breast and croutons





POSTRES / DESSERTS



MOUSSE DE NUTELLA ¢ 4.500

(libre de gluten y lactosa)



(Gluten free, lactose free)



PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE

¢4.500

(sin gluten - gluten
free)



CHEESECAKE DE CAMELO SALADO ¢4.500



TORTINO DE CHOCOLATE ¢ 7.500



HELADO AFFOGATO ¢ 7.000

Helado de vainilla artesanal con
café (sin gluten)



Artisan vanilla ice cream,
with coffee
(Gluten free)



CAFÉ ESPRESSO ¢ 2.000

CAFÉ CORTADO ¢ 2.500

CAFÉ AMERICANO ¢ 3.000

CAFÉ CAPUCCINO ¢ 3.000

CAFÉ CON LECHE / LATTE COFFEE ¢ 3.000

TÉ TWININGS ¢ 3.000



BEBIDAS / DRINKS



COCA COLA, COCA COLA ZERO, SODA, GINGER ALE € 2.900



COKE, ZERO COKE, SODA, GINGER ALE

JUGO DE FRUTAS FRESCAS € 3.500



FRESH FRUIT JUICE

AGUA VOSS CON GAS 800 ML € 4.900



VOSS SPARKLING NATURAL MINERAL WATER 800 ML

CERVEZAS / BEER



BAVARIA € 3.500

ESTRELLA DE GALICIA € 3.800

ESTRELLA DE GALICIA (SIN GLUTEN / GLUTEN FREE) € 4.000

HEINEKEN € 3.500

IMPERIAL € 3000

PILSEN €3000

ALÉRGENOS:



Ajo



Almendras



Atún



Cacao



Café



Camarón



Cebolla



Cítricos



Frutas



Gluten



Hongos



Huevo



Jengibre



Lácteos



Langosta



Maní



Mariscos



Pollo



Pescado



Picante



Res



Salmón



Semillas



Sésamo



Soya



Tomate



Veggie

NOTAS:

- Usamos únicamente pollo de pastoreo / We prepare pasture raised chicken exclusively
- Pescado y mariscos de pesca artesanal y responsable / Responsible artisanal fishing
- Todas nuestras salsas son preparadas en casa/Homemade sauces / Ingredients may vary depending on the season
- Algunos ingredientes pueden variar según la temporada. • Los precios incluyen todos los impuestos / Prices include all taxes.