



## ENTRADAS APPETIZERS

### Tartar de Salmón

€9.500

Trocitos de Salmón fresco mezclado con aguacate, mango, alcaparras y marinado con aceite de sésamo y limón.

### Salmon Tartar

Thinly diced Salmon with avocado, mango, capers and seasoned with sesame oil and lemon.

### Tartar de Atún

€9.000

Trocitos de Atún fresco marinado al estilo asiático acompañado con mango, aguacate y chips de Plátano.

### Tuna Tartar

Thinly diced Tuna seasoned in Asian style with mango, avocado and plantain chips.

### Ceviche Maremoto

€10.500

Ceviche de pescado, pulpo, camarón pinky, marinado con salsa Maremoto y acompañado con chips de plátano.

### Tsunami Ceviche

Seafood Ceviche with fish, octopus, mussels and shrimp, marinated with tsunami sauce and served with plantain chips.

### Ensalada de Camarón Pinky

€9.000

Camarones pinky empanizados sobre una base de ensalada mixta con aguacate y mango.

### Crispy Shrimp Salad

Breaded Shrimp, mix salad with avocado and mango.

### Ensalada de Atún

€9.000

Trocitos de atún fresco mezclado con lechugas, aguacate, mango y pepino.

### Tuna Salad

Diced fresh tuna mix with avocado, mango, cucumber and lettuce.

### Poke de Atún

€10,500

De origen Hawaiano, con arroz estilo asiático, atún fresco marinado, pepino, mango, berros, aguacate, limón y salsa de soya.

### Tuna Poke

Hawaiian recipe, Asian style rice, fresh seasoned tuna, cucumber, mango, watercress, avocado, lemon and soy sauce.

### Poke de Salmón

€11.000

De origen Hawaiano, con arroz estilo asiático, salmón marinado, pepino, mango, berros, aguacate, limón y salsa de soya.

### Salmon Poke

Hawaiian recipe, Asian style rice, seasoned salmon, cucumber, mango, watercress, avocado, lemon and soy sauce.

### Ceviche de Camarón Pinky

€10.000

Camarones pinky marinados con jugo de limón, chile dulce y cebolla. Acompañados de Chips de plátano.

### Shrimp Ceviche

Shrimps marinated with lemon juice, sweet bell peppers, onions and plantain chips.

### Ensalada César con Pollo

€7.500

Lechuga Romana con aderezo cesar, crotones y pechuga de pollo en trozos.

### Chicken Caesar Salad

Grilled chicken breast is served on a bed of Romaine lettuce and drizzled in a rich and creamy dressing before being topped with crunchy croutons.

### Ensalada Cobb con Pollo

€9.500

Pechuga a la parrilla en una ensalada mixta con maíz, tomate, pepino, frijoles, mango, aguacate, huevo y aderezo ranch.

### Chicken Cobb Salad

Grilled chicken breast is served with a mix salad, sweet corn, tomatoes, cucumber, black beans, mango, eggs and ranch dressing.



## Ensalada de Fresas y Frutos secos ₡5.500

Ensalada mixta de lechugas con fresas, mandarinas, semillas mixtas y aderezo de mostaza y miel.

## Strawberries & Nuts and Seeds Salad

Lettuce Salad with strawberries, tangerines, nuts and honey mustard dressing.



## ENTRADAS CALIENTES

### Sopa Azteca ₡5.000

Sopa tradicional mexicana acompañada con queso fresco, aguacate y tortillas fritas.

### Aztec soup

Traditional Mexican soup with cheese, avocado and fried tortillas.

### Sopa de Cebolla ₡4.000

Sopa tradicional francesa de cebolla caramelizada, perfumada con vino tinto y gratinada con queso.

### Onion soup

Traditional French onion soup with cheese and red wine.

### Antipasto Vegetariano ₡7.000

Vegetales rostizados con aguacate y queso mozzarella.

### Vegetarian Antipasto

Grilled vegetables with avocado and mozzarella cheese.



## FUERTES POLLO - CHICKEN

### Kung Pao de Pollo ₡10.000

Pollo en trozos estilo asiático con salsa de vegetales y arroz blanco.

### Chicken Kung Pao

Asian style chicken with vegetables, sauce and rice.

### Pollo en salsa maracuyá ₡10.000

Pechuga de Pollo a la parrilla con salsa de Maracuyá.

### Chicken in passion fruit sauce

Grilled chicken Breast with Passion Fruit Sauce

### Pollo al Romero y Manzana ₡10.500

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de manzana, romero y vino tinto.

### Rosemary and Apple Chicken

Grilled chicken breast with apple, rosemary and red wine sauce.

### Pollo en Salsa Blanca con Hongos frescos ₡10.500

Pechuga de pollo con salsa blanca y hongos naturales.

### Chicken with white sauce and mushrooms

Grilled chicken breast with Bechamel sauce and mushroom.

### Cordon Bleu de Pollo ₡11.000

Pechuga empanizada rellena de jamón y queso, en salsa Bechamel y hongos naturales.

### Chicken Cordon Bleu

Breaded chicken breast stuffed with ham and cheese, with Bechamel sauce and mushroom.

### Pollo Teriyaki ₡10.000

Pechuga de pollo con vegetales, salsa teriyaki y arroz estilo asiático.

### Teriyaki chicken

Chicken breast with vegetables, Asian style rice and teriyaki sauce.



## **Arroz con pollo** €7.500

Tradicional plato Costarricense hecho con arroz, pollo y especias acompañado de ensalada y papas fritas.

## **Rice with Chicken**

Traditional Costa Rican dish, made with rice, chopped chicken and spices and served with salad and French Fries.

## **Casado con pollo** €7.500

Tradicional plato Costarricense hecho con pechuga a la plancha, arroz, frijoles enteros, plátano maduro, queso fresco y ensalada.

## **Chicken “Casado”**

Traditional Costa Rican dish, made with grilled chicken breast, rice, black beans, ripe plantain, cheese and salad.



## **MARISCOS - SEAFOOD**

## **Arroz con camarones pinky** €11.000

Mezcla de arroz, camarones pinky y especias. Acompañado de ensalada y papas fritas.

## **Rice with Shrimps**

Rice, Shrimps and spices. Served with salad and French Fries.

## **Pargo Frito entero** €16.000

Pargo frito entero con ensalada de la casa y papas fritas.

## **Whole Red Snapper**

Fried whole red snapper with house salad and Fries.

## **Tilapia Crunchy** €10.000

Filet de Tilapia empanizado con mayonesa de Chipotle y dos guarniciones a su gusto.

## **Crunchy Tilapia**

Breaded Tilapia Fillet with Chipotle mayonnaise.

## **Salmón con salsa de Eneldo** €14.500

Filet de Salmón con una salsa de eneldo fresco y limón.

## **Salmon with dill and lemon**

Salmon fillet with fresh dill and lemon sauce.

## **Filet de Atún** €13.500

Filet de Atún fresco encostrado con semillas de culantro y salsa de soya.

## **Blackened Tuna**

Tuna fillet coated in coriander seeds and seared on a hot frying pan.

## **Salmón con Risso-tico** €13.000

Salmón sobre arroz cocido con hongos, cebolla, ajo, queso parmesano y bañado con salsa Meuniere.

## **Salmon with Risso-tico**

Salmon fillet on mixed vegetables rice, cooked with mushrooms, onion, garlic, Parmesan cheese and topped with Meuniere sauce.

## **Camarones Jumbo al Gusto** €20.000

Camarones Jumbo al gusto (empanizados, al ajillo o a la plancha) con dos guarniciones de su preferencia.

## **Jumbo Shrimp**

Jumbo shrimps (breaded, garlic, grilled). Add two side dishes.

## **Filet de Pescado La Pacífica** €13.000

Filet de pescado en salsa blanca con camarones pinky y palmito.

## **La Pacifica Fish Fillet**

Grilled fish fillet, Bechamel sauce with shrimps and heart of palm.

## **Casado de Pescado** €7.500

Tradicional plato Costarricense hecho con filet de pescado a la plancha, arroz, frijoles enteros, plátano maduro, queso fresco y ensalada.

## **Fish “Casado”**

Traditional Costa Rican dish, made with grilled fish fillet, rice, black beans, ripe plantain, cheese and salad.





## CARNE - MEAT

### Picanha a la Parrilla

€14.000

Picanha a la parrilla con Chimichurri y dos guarniciones a su gusto.

### Grilled Picanha

Grilled Picanha steak with Argentinean chimichurri sauce.

### Entraña a la Parrilla

€13.000

Filet de entraña a la parrilla con salsa Holandesa de Chipotle y dos guarniciones a su gusto.

### Grilled Skirt Steak

Grilled Skirt steak with Chipotle Hollandaise sauce.

### Churrasco a la Parrilla

€16.000

Corte de churrasco con salsa de chimichurri Argentino y dos guarniciones a su elección

### Grilled Striploin steak

Grilled Striploin steak with special Argentinean chimichurri sauce.

### Lomito con salsa Pimienta verde

€12.500

Medallón de Lomito con salsa demiglace y pimienta verde

### Tenderloin with green pepper sauce

Tenderloin with demiglace sauce and green pepper.

### Lomito Strogonoff

€11.500

Trozos de Lomito cocidos en salsa oscura con hongos y cebolla.

### Beef Stroganoff

Sauteed pieces of beef in mushrooms and onion sauce.

### Lomito al Curry Tailandés

€11.500

Trozos de lomito salteados con vegetales, salsa de curry tailandés y acompañado de arroz.

### Thai Curry Terderloin

Pieces of tenderloin sauteed with vegetables, Thai curry sauce and Asian style rice.

### Lomito La Pacífica

€12.500

Medallón de Lomito a la parrilla con salsa Holandesa y dos acompañamientos a su elección.

### La Pacífica Tenderloin

Grilled Tenderloin with Hollandaise sauce.

### Filet Mignon

€16.000

Medallón de lomito albardado con tocineta y salsa demiglace con hongos.

### Filet mignon

Tenderloin and bacon topped with demiglace and mushrooms sauce.

### Lomito al Vino Tinto

€12.500

Lomito con salsa de vino tinto con dos guarniciones a su elección.

### Red Wine Tenderloin

Juicy tenderloin with red wine sauce.

### Parrillada Costarricense (2 personas) €22.000

Parrillada de lomito, pechuga de pollo, costilla de cerdo a la BBQ, y chorizo con 2 guarniciones a elegir.

### Tradicional Costa Rican BBQ (2 pax)

Tenderloin, chicken breast, pork ribs and sausages. Add two side dishes.

### Costilla de Cerdo a la BBQ

€12.500

Costilla de cerdo ahumada a la barbacoa con dos guarniciones a su elección.

### BBQ Pork Ribs

Smoked Pork Ribs.

### Casado de Lomo de Res

€8.000

Tradicional plato Costarricense hecho con lomo de res a la plancha, arroz, frijoles enteros, plátano maduro, queso fresco y ensalada.

### “Casado” with Beef

Traditional Costa Rican dish, made with grilled beef steak, rice, black beans, ripe plantain, cheese and salad.





## PASTAS - PASTA

- Pasta a la Bolognesa** ₡8.000  
Spaghetti en salsa bolognesa original.
- Spaghetti Bolognese**  
Spaghetti in original bolognese sauce.
- Pasta Alfredo** ₡8.000  
Fetuccini en salsa blanca con hongos y jamón.
- Fetuccini Alfredo**  
Fettuccini in white sauce with mushrooms and ham.
- Pasta Napolitana** ₡8.000  
Linguini en salsa de tomate Napolitana.
- Neapolitan Pasta**  
Linguini in Neapolitan tomato sauce.
- Pasta Carbonara** ₡9.000  
Fettuccini en salsa blanca con huevo y tocineta.
- Fetuccini Carbonara**  
Fettuccini in white sauce with egg and bacon.
- Pasta con Camarones Pinky** ₡11.000  
Fettuccini con camarones pinky en salsa Bechamel
- Fetuccini with Shrimps**  
Fettuccini with shrimps in Bechamel sauce.
- Linguini Frutti di Mare** ₡13.000  
Linguini en salsa de tomate Napolitana con mariscos (pulpo, camarón pinky, mejillones, almejas y pescado).
- Frutti di Mare Linguini**  
Linguini in Neapolitan sauce with Seafood (octopus, shrimps, mussels, clams and fish).

**Pasta al Pesto con crema** ₡8.000

Spaghetti con pesto y crema.

## Pesto Pasta

Spaghetti with pesto and cream.



## SNACKS

**Hamburguesa Sabanero** ₡9.000

Hamburguesa de la Hacienda con tocineta, pan artesanal y papas fritas.

## Sabanero Burger

Special Burger with bacon, homemade artisan bread and french fries.

**Panini de Lomo** ₡7.000

Sandwich de Lomo de Res con papas fritas.

## Steak Panini

Steak Sandwich with French Fries.

**Panini de Pollo** ₡6.500

Sandwich de Pechuga de Pollo con papas fritas.

## Chicken Panini

Chicken Breast Sandwich with French Fries.

**Panini Caprese** ₡7.000

Sandwich con queso fresco, tomate, pesto de albahaca y papas fritas.

## Caprese Panini

Grilled Caprese Sandwich with cheese, tomatoes, Pesto and French Fries.

**Patacones con frijoles y guacamole** ₡4.000

4 patacones acompañados con frijoles molidos y guacamole.

## Fried Plantains with black beans dip and guacamole

Plantains are first fried, then smashed, then fried again, to make them extra crispy.



## Wrap de Pollo

€7.000

Wrap relleno de pechuga a la parrilla en trozos con aguacate y ensalada mixta.

## Chicken Wrap

Filled with grilled chicken breast , avocado and mix salad.

## Fajitas de Lomo

€12.000

Lomo de Res en fajitas con ensalada de repollo, aguacate y pico de gallo, sobre tortillas de maíz.

## Steak Tacos

Grilled beef steak tacos with cabbage salad, avocado and “pico de gallo”.

## Fajitas de Pollo

€10.000

Pechuga en fajitas con ensalada de repollo, aguacate y pico de gallo, sobre tortillas de maíz.

## Chicken Tacos

Grilled chicken breast tacos with cabbage salad, avocado and “pico de gallo”.

## Nachos de Carne Molida

€10.000

Chips de tortilla con carne molida, frijoles, salsa de queso, guacamole, pico de gallo, lechugas y cebolla.

## Beef Nachos

Ground Beef is combined with tortilla chips, black beans dip, cheese sauce, guacamole, “pico de gallo”, lettuce and onions.



## GUARNICIONES SIDES

Papas al Romero

Rosemary Potatoes Wedges

Pastel de Yuca

Cassava au Gratin

Arroz Blanco

White Rice

Puré de papa

Mashed potatoes

Puré de Camote

Mashed Sweet Potatoes

Vegetales mixtos

Mix vegetables

Ensalada de la casa

House salad



## MENÚ DE NIÑOS KID'S MENU

Spaghetti a la Mantequilla

€4.000

Spaghetti with butter

Spaghetti Bolognesa

€4.000

Spaghetti in original bolognese sauce

Spaghetti Napolitano

€4.000

Spaghetti with Neapolitan sauce

Spaghetti en Salsa Blanca

€4.000

Spaghetti with Bechamel Sauce

Dedos de Pollo con papas fritas

€5.500

Chicken fingers with French Fries

Dedos de Pescado con papas fritas

€6.000

Fish fingers with French Fries

Mini Lomito a la plancha con

€6.500

vegetales y puré

Grilled mini tenderloin with vegetables  
and Mashed Potatoes

Filet de pescado a la plancha con  
vegetales y puré

€6.500

Fish fillet with vegetables and Mashed  
Potatoes





## POSTRES DESSERTS

<b>Cheesecake de Pitahaya</b>	€2.500
<b>Dragon Fruit Cheesecake</b>	
<b>Cheesecake de Maracuyá</b>	€2.000
<b>Passion Fruit Cheesecake</b>	
<b>Crepa con frutos rojos y helado</b>	€3.500
<b>Berries and ice cream Crepes</b>	
<b>Flan de Coco</b>	€2.500
<b>Coconut Custard</b>	
<b>Tartaleta de Maracuyá</b>	€3.000
<b>Passion fruit Tart</b>	
<b>Selva Negra</b>	€2.500
<b>Selva Negra Cake</b>	
<b>Copa de Helados</b>	€2.000
<b>Ice cream cup</b>	



## BEBIDAS BEVERAGES

<b>Jugos Naturales (Piña, Sandía, Papaya, Fresa)</b>	€1,900
<b>Natural Fruit Juice (Piña, Sandía, Papaya, Fresa)</b>	
<b>Batidos en Leche</b>	€2.500
<b>Milkshakes</b>	
<b>Limonada con Hierbabuena</b>	€2.000
<b>Lemonade with peppermint</b>	

<b>Limonada con Pitahaya</b>	€2.200
<b>Dragon Fruit Lemonade</b>	
<b>Te Frío de la Casa</b>	€1.900
<b>House Iced Tea</b>	
<b>Refrescos</b>	€1.900
<b>Soft Drinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Ginger Ale, Soda)</b>	
<b>Vino de la Casa por Copa</b>	€5.500
<b>House Wine by glass</b>	
<b>Cerveza Nacional</b>	€2.100
<b>Local Beer (Imperial, Pilsen, Bavaria)</b>	
<b>Cerveza Importada</b>	€3.000
<b>Imported Beer (Corona, Heineken)</b>	
<b>Cerveza Artesanal</b>	€3.000
<b>Craft Beer (Ambar Light y Ambar Pilsener)</b>	
<b>Café con Leche</b>	€1.200
<b>Coffee with milk</b>	
<b>Café Negro</b>	€1.200
<b>Black Coffee</b>	
<b>Café Capuchino</b>	€1.850
<b>Café Espresso</b>	€1.500
<b>Chocolate Frío o Caliente</b>	€2.500
<b>Iced or Hot Chocolate</b>	
<b>Agua pequeña embotellada</b>	€1.200
<b>Small bottle Water</b>	
<b>Agua grande embotellada</b>	€3.100
<b>Large bottle Water</b>	



**Agua San Pellegrino 750 ml** ¢4.900  
**Sparkling San Pellegrino**



## COCTELES COCKTAILS

**Crazy Monkey** ¢4,700

Ron Bacardi, Café Rica, Golden Cream,  
Crema de Banano, Crema de Coco, Leche

**Hot Summer** ¢4,600

Vodka Smirnoff, Licor de Melón Midori,  
jugo de piña, jugo de naranja, Granadina

**Green Iguana** ¢4,300

Ron Bacardi, Mango, Maracuyá, Hojas  
de Hierbabuena

**Daiquiri** ¢4,300

Fresa, Mango, Piña / Strawberry, Mango,  
Pineapple

**Guajito** ¢4,300

Guaro Cacique, Midori, Club Soda, Limón,  
Azúcar, hojas de Hierbabuena

**Pura Vida Guaro Sour** ¢4,300

Guaro Cacique, Triple Sec, jugo de Limón,  
Azúcar

**Bahama Mama** ¢4,800

Ron Bacardi, Amareto, Frutas Mixtas,  
Crema de Coco, Granadina

**Piña Colada** ¢4,305

Ron Bacardi, Piña, Crema de Coco, Leche

**Margarita de Pitahaya** ¢4,305

Tequila, Triple Sec, Pitahaya, Jugo de  
Limón, Azúcar

**Moscou Mule** ¢4,920

Vodka, jugo de limón, Ginger Beer



Las órdenes extras tienen cargos adicionales  
Extra orders have additional charges

### Teléfonos

2669 9393 - 88379393

### Contraseña Wifi

Ihlp9393

### Correo

recepcion@pacificacr.com

### Eventos

reservaciones@pacificacr.com

SÍGUENOS  
EN



Hotel Hacienda La Pacífica

[www.pacificacr.com](http://www.pacificacr.com)





## MENÚ LA PACÍFICA 2023

---

