Casona del presidente de Costa Rica (1886 - 1889)
1300 ha de bosque seco, mas de 100 especies de aves y animales silvestres

Descubre tus próximas aventuras y ofertas exclusivas

Discover your next adventures and exclusive offers

Bienvenido a Hacienda La Pacífica

Welcome to Hacienda La Pacifica

Fundada en 1889, La Hacienda fue propiedad del expresidente de Costa Rica, Bernardo Soto Alfaro y su esposa Pacífica Fernández, quien dio nombre a nuestra hacienda.

El restaurante combina tradición y sostenibilidad en cada plato. Nos enorgullece ofrecer una auténtica experiencia de cocina costarricense e internacional, con recetas cuidadosamente elaboradas para deleitar a todo tipo de paladar.

Hecho en Casa

Elaboramos nuestros productos artesanalmente. Helados, jugos, pan, mermelada, yogurt, la mayonesa y hasta el ketchup.

Fresco y Sostenible

Utilizamos ingredientes locales; el arroz, la miel y el ron Sabandí, producido aquí mismo en Guanacaste y de venta exclusiva en Hacienda La Pacífica.

Natural y Sano de La Pacífica

Trabajamos con ingredientes orgánicos y hortalizas de nuestra Hacienda. Queremos ofrecer opciones saludables y en armonía con el medio ambiente.

Jennifer Rodríguez, jefe de cocina
y su equipo estan deseosos de mimarles

Rediscover the essence of wholesome dining with our **traditional** Costa Rican dishes. Savor the flavors of **farm-fresh** products sourced directly from Hacienda La Pacifica. We focus on **organic** ingredients and offering you, food that's both nourishing and environmentally conscious.

Todos nuestros precios incluyen impuestos / All our prices include taxes

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.

Ceviche Maremoto ¢10.500

Ceviche de pescado, pulpo, mejillones y 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.

Ceviche de Camarón Pinky ¢9.950

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

Coctel de Camarón Juvenil ¢12.950

Camarones juveniles con aguacate y mezcla de ensalada verde en salsa de tomate y chile.

Shrimp Cocktail

Shrimp marinated in tomato sauce and hot pepper with green salad and avocado

Ceviche de pescado Pacífica ¢8.500

Trozos de pescado con chile, cebolla blanca y jugo de limón, acompañado con Patacones

Pacifica Fish Ceviche

Fish marinated with lemon juice, sweet bell peppers, onions and patacones

Ensalada César con pollo o clásico ¢7.500 / ¢7.100

Lechuga Romana con aderezo cesar, crotones y pechuga de pollo en trozos. O con huevos duros y queso parmesano.

Caesar salad with chicken or classic

Romaine lettuce with caesar dressing, croutons and diced chicken breast. Or with boiled eggs and parmesan cheese.

Coctel de Palmito Asado ¢4.750

Palmito a la plancha, acompañado de plátano maduro y ensalada de lechuga y tomate, aderezada con reducción de vinagre balsámico

Grilled Heart of Palm

Grilled heart of palm, lettuce and tomato salad, with fried plantain and balsamic glaze

Ensalada Griega ¢7.500

Queso Feta, pepino, tomate cherry y aceitunas sobre una cama de Lechugas, aderezada con reducción de vinagre balsámico.

Greek Salad

Lettuce, tomatoes, olives, feta cheese and balsamic glaze

Ensalada de Palmito ¢3.950

Lechugas con plamito marinado en aceite de Oliva y limón, tomate cherry y aderezo de la casa.

Heart of Palm Salad

Heart of palm marinated in extra-virgin olive oil, lettuce, tomatoes and homemade dressing

ENTRADAS CALIENTES

Sopa Azteca ¢4.950

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 ¢3.950

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

Crema de Tomate ¢3.950

VEGETARIAN

Salsa de Tomates frescos con salsa Bechamel y crotones

Tomato Cream

Fresh tomatoes sauce with Bechamel sauce and homemade croutons

POLLO / CHICKEN

Pollo en salsa de Maracuyá ¢9.950

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 Americano ¢9.950

Pechuga de pollo albardada con tocineta en salsa blanca y hongos naturales

American Style Chicken

Grilled chicken breast with bacon and mushroom white sauce

Cordon Bleu de Pollo ¢10.900

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 mushrooms

Pollo Teriyaki ¢9.950

Trozos de pechuga de pollo en salsa teriyaki y ajonjolí

Teriyaki Chicken

Chicken breasts pieces in a flavored homemade teriyaki sauce

Pollo Hacienda ¢8.500

Pechuga de pollo a la plancha en salsa de tomate con alcaparras, aceitunas y especias

"La Hacienda" Style Chicken

Grilled chicken breast in tomato sauce with capers, olives and spices

Pollo en Salsa de tres Quesos ¢9.500

Pechuga de pollo a la plancha con salsa de queso Parmesano, Mozzarella y cheddar

Three-Cheese Chicken

Grilled chicken breast topped with a garlic-infused mixture of mozzarella, parmesan, and cheddar cheese

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 ¢10.950

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

Arroz con Mariscos ¢10.250

Mezcla de arroz, camarones pinky, mejillones, pulpo y calamares. Acompañado de ensalada y papas fritas

Seafood and Rice

Yellow Rice, shrimp, mussels, octopus and squid. Served with salad and French Fries

Tilapia Crunchy ¢9.950

Filet de Tilapia empanizado con cereales de maíz y mayonesa de Chipotle

Crunchy Tilapia

Breaded Tilapia Fillet with Chipotle mayonnaise

Salmón con salsa de Eneldo ¢12.500

Filet de Salmón con una salsa de eneldo fresco y limón

Salmon with dill and lemon

Salmon fillet with fresh dill and lemon sauce

Salmón con Risso-tico ¢12.500

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

Salmon with Costa Rican style Risso-tico

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

Camarones al Gusto ¢13.950

Camarones al gusto (al ajillo, a la Diabla o empanizados al Coco)

Shrimp to Taste

Shrimps in garlic, spicy red sauce or breaded

Filet de Pescado La Pacífica ¢12.950

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

Filet de Pescado al Vapor ¢9.950

Filet de pescado con cebolla, tomates y albahaca en aceite de oliva y hierbas

Steamed Fish Fillet

Steamed fish fillet, onions, tomato and basil, with extra virgin olive oil and herbs

Calamares Rellenos ¢8.500

Calamares rellenos con camarón y Especias en salsa blanca

Stuffed Squid

Stuffed squid with shrimps and spices in white sauce

Aros de Calamar ¢6.950

Aritos de calamares empanizados acompañados con salsa tártara de la casa

Crispy Squid Rings

Crispy fried squid rings with homemade Tartar sauce

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 ¢13.950

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 ¢12.950

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 ¢16.750

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

Grilled Striploin Steak

Grilled striploin steak with special Argentinian chimichurri sauce

Rib Eye ¢14.950

Rib Eye a la parrilla con Chimichurri Argentino acompañado de Palmito y Patacones

Rib Eye Steak

Grilled Rib Eye steak with traditional Argentinian chimichurri. Heart of palm and patacones

Lomito con salsa Pimienta verde ¢12.500

Medallón de Lomito con salsa demiglace y pimienta verde

Tenderloin with green pepper sauce

Tenderloin with demi-glace sauce and green pepper

Lomito Strogonoff ¢11.500

Trozos de Lomito cocidos en salsa demiglace con hongos y especias

Beef Stroganoff

Sauteed pieces of beef in mushroom and onion sauce

Lomito al Curry ¢11.500

Trozos de lomito salteados con vegetales, salsa de curry.

Curry Terderloin

Pieces of tenderloin sauteed with vegetables and curry sauce

Lomito La Pacífica ¢12.500

Medallón de Lomito a la parrilla con salsa Holandesa

La Pacifica Tenderloin

Grilled tenderloin with Hollandaise sauce

Filet Mignon ¢15.950

Medallón de lomito albardado con tocineta y salsa demiglace con hongos

Filet mignon

Tenderloin and bacon topped with demiglace and mushroom sauce

Lomito al Vino Tinto ¢12.500

Lomito con salsa de vino tinto y cebollas

Red Wine Tenderloin

Juicy tenderloin with red wine and onion sauce

Lomito Hacienda ¢12.500

Lomito con aceitunas, alcaparras, palmito y especias en salsa Blanca o de Tomate

“La Hacienda” Tenderloin

Tenderloin with olives, capers, heart of palm and spices in white or tomato sauce

Lomito en Salsa Jalapeña ¢11.500

Trozos de lomito con salsa demiglace con especias y chile jalapeño

Beef Tenderloin with Jalapeño Sauce

Beef Tenderloin with Demi-glace sauce, spices and Jalapeño

Parrillada Guanacasteca (2 personas) ¢19.950

Parrillada de Lomo de Res, pechuga de pollo, costilla de cerdo y Chorizo servida con Patacones, frijoles molidos, pico de gallo y Tortillas

Traditional Guanacasteca BBQ (2 Pax)

Beef Steak, Chicken Breast, Pork Ribs and Sausages. Served with patacones, black beans dip, pico de gallo and tortillas.

Costilla de Cerdo a la BBQ ¢11.500

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

BBQ Pork Ribs

Smoked Pork Ribs

Casado de Lomo de Res ¢7.950

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

Spaghetti a la Bolognesa ¢7.950

Spaghetti en salsa bolognesa original

Spaghetti Bolognese

Spaghetti in original bolognese sauce

Fettuccine Alfredo ¢7.950

Fettuccine en salsa blanca con hongos y jamón

Fettuccine Alfredo

Fettuccine in white sauce with mushrooms and ham

Fettuccine Carbonara ¢8.950

Fettuccine en salsa blanca con huevo y tocineta

Fettuccine Carbonara

Fettuccine in white sauce with egg and bacon

Fettuccine con Camarones Pinky ¢12.950

Fettuccine con camarones pinky en salsa Bechamel

Fettuccine with Shrimps

Fettuccini with shrimps in Bechamel sauce

Penne a la Putanesca ¢6.950

Penne en salsa de Tomates frescos, aceitunas, alcaparras y anchoas

Penne Puttanesca

Penne pasta in a sweetly simple sauce made from a delicious combination of tomatoes, olives, capers, anchovies, onions, garlic and herbs

Spaghetti Primavera VEGETARIAN ¢5.250

Spaghetti con vegetales mixtos, especias en salsa blanca

Spaghetti Primavera

Spaghetti in a rich sauce of butter and cream, parmesan, and plenty of fresh vegetables

Spaghetti al Pesto con Crema VEGETARIAN ¢7.950

Spaghetti con salsa de pesto y crema dulce

Pesto Pasta

Spaghetti with pesto and cream sauce

SNACKS

Hamburguesa Sabanero ¢8.950

Hamburguesa de la Hacienda con tomate y lechuga, tocineta, cebolla, pepinillos y papas fritas

Sabanero Burger

Special Burger with tomato and Lettuce, bacon, onion, pickles and french fries

Club Sandwich ¢7.950

Sandwich con pan de la casa, pollo, queso, tocineta, jamón, tomate y lechuga

Club Sandwich

With homemade bread, chicken, cheese, bacon, ham, tomatos and lettuce

Panini de Lomo ¢6.950

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 VEGETARIAN ¢6.950

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 VEGETARIAN ¢3.950

4 patacones acompañados con frijoles molidos y guacamole

Patacones with beans and guacamole
Fried plantains with black beans dip and guacamole

Wrap de Pollo ¢6.950
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

Taquitos Mixtos Hacienda ¢8.950
Tortillas Fritas y salteado de fajitas de pollo y lomo de Res con ensalada de lechuga, guacamole y pico de gallo.

Mix Tacos "La Hacienda"
Beef steak and chicken tacos, fried corn tortilla, lettuce, guacamole and pico de gallo

Alitas Búfalo ¢6.750
Alitas de pollo empanizadas con salsa búfalo acompañadas de bastones de zanahoria, apio y aderezo de la casa

Buffalo Chicken Wings
Crispy chicken wings covered in buffalo sauce and served with a side of celery, carrot and homemade dressing

Crepas de Pollo y Hongos ¢6.250
Crepa rellena de pollo y hongos en salsa blanca acompañada con vegetales mixtos

Chicken Crepes with Mushrooms
Crepes stuffed with chicken and mushrooms in white sauce, served with mixed vegetables

Antipasto Vegetariano ¢6.950
Vegetales rostizados con aguacate y queso mozarella

Vegetarian Antipasto
Grilled vegetables with avocado and mozzarella cheese

GUARNICIONES
SIDES

Papas al Romero	Rosemary Potato Wedges
Pastel de Yuca	Cassava au gratin
Arroz Blanco Orgánico	Organic white rice
Puré de papa	Mashed potatoes
Puré de Camote	Mashed sweet potatoes
Vegetales mixtos	Mixed vegetables
Ensalada de la casa	House salad
Papas Fritas	French Fries

MENÚ DE NIÑOS
KID´S MENU

Mini Hamburguesa para Niños ¢5.950
Hamburguesa con torta, queso y papas fritas

Kid's Burger
Cheeseburguer served with french fries

Spaghetti en la salsa de su elección ¢3.950
a la Mantequilla, Bolognesa, Napoli o Blanca

Spaghetti
butter, bolognese, tomato or white sauce

Dedos de Pollo con papas fritas ¢5.500

Chicken fingers with french fries

Dedos de Pescado con papas fritas ¢5.950
Fish fingers with french fries

Mini Steak a la plancha con papas fritas ¢6.500
Grilled mini Steak with french fries

Filet de pescado a la plancha puré y vegetales ¢6.500
Fish fillet with vegetables and mashed potatoes

POSTRES / DESSERTS

Cheescake de Maracuyá ¢2.550
Passion Fruit Cheescake

Crepas Miravalles ¢3.450
Crepes with Vanilla Ice Cream and Chocolate Syrup

Mousse de Chocolate ¢2.450
Chocolate Mousse

Brownie con Helado de Menta ¢3.450
Peppermint Brownie Ice Cream

Flan de Coco ¢2.550
Coconut Custard

Copa de Helados Artesanales ¢2.450
Artisan Ice Cream (Mango, Passion Fruit, Organic Vanilla, Organic Cocoa, Coconut, Dragon Fruit)

CAFÉS / COFFEE

Café Orgánico Expresso	¢1.600
Café Orgánico Americano	¢1.600
Café Orgánico Cappuccino	¢1.950
Café Orgánico Latte	¢2.450
Café Orgánico Mocaccino	¢2.450
Café Orgánico Frapuccino	¢2.450
Café Orgánico Latte con Baileys	¢3.950
Café Orgánico Irish Coffee	¢3.950
Café Orgánico Carajillo	¢3.950
Café Affogato	¢2.450

BEBIDAS / BEVERAGES

Jugos Naturales (Piña, Sandía, Papaya, Fresa) ¢1.850

Natural Fruit Juice (Pineapple, Watermelon, Papaya, Strawberry)

Batidos en Leche / Milkshakes ¢2.500

Fresa, papaya, chocolate organico, cafe orgánico, vainilla orgánica

Strawberry, papaya, organic cocoa, organic coffee, organic vanilla

---

Limonada con Hierbabuena ¢1.850

Lemonade with peppermint

Limonada con Pitahaya ¢2.150

Dragon Fruit Lemonade

Te Frío de la Casa ¢1.900
Homemade Iced Tea

Refrescos gaseosos ¢1.950
Soft Drinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Ginger Ale, Soda)

Vino de la Casa por Copa ¢5.900
House Wine by glass 6 oz / 1.5 dl

Cerveza Nacional ¢2.100
Local Beer (Imperial, Pilsen, Bavaria)

Cerveza Importada ¢2.950
Imported Beer (Corona, Heineken)

Cerveza artesanal hecha en Guanacaste
Craft beer made in Guanacaste

Zarpezul Lager / Summer Ale / Guana Red Ipa ¢2.950

Café Orgánico con Leche ¢1.200
Organic Coffee with milk

Café Negro Orgánico ¢1.200
Organic Black Coffee

Chocolate Frío o Caliente ¢2.500
Iced or Hot Chocolate

Agua pequeña embotellada ¢1.200
Small bottle Water

Agua grande embotellada ¢3.100
Large bottle Water

Agua San Pellegrino 750 ml ¢4.900
Sparkling San Pellegrino

Sangría Tropical Blanca ¢4.950
Tropical White Wine Sangría 6 oz / 3.5 dl

Sangría con Vino Tinto ¢4.950
Red Wine Sangría 6 oz / 3.5 dl

COCTELES
COCKTAILS

Crazy Monkey ¢4.750
Ron Bacardi, Café Rica, Golden Cream, Crema de Banano, Crema de Coco, Leche

Hot Summer ¢4.650
Vodka Smirnoff, Licor de Melón Midori, jugo de piña, jugo de naranja, Granadina

Green Iguana ¢4.350
Ron Bacardi, Mango, Maracuyá, Hojas de Hierbabuena

Daiquiri ¢4.350
Fresa, Mango, Piña / Strawberry, Mango, Pineapple

Guajito ¢4.350
Guaro Cacique, Midori, Club Soda, Limón, Azúcar, hojas de Hierbabuena

Pura Vida Guaro Sour ¢4.350
Guaro Cacique, Triple Sec, jugo de Limón, Azúcar

Bahama Mama ¢4.850
Ron Bacardi, Amareto, Frutas Mixtas, Crema de Coco, Granadina

Piña Colada ¢4.350
Ron Bacardi, Piña, Crema de Coco, Leche

Margarita de Pitahaya ¢4.350
Tequila, Triple Sec, Pitahaya, Jugo de Limón, Azúcar

Moscou Mule ¢4.950
Vodka, jugo de limón, Ginger Beer

LICORES Y DESTILADOS
LIQUEURS & SPIRITS

Cointreau	¢3.950
Frangelico	¢3.150
Baileys	¢2.550
Amareto Disaronno	¢3.550
Campari	¢2.550
Limoncello	¢2.950
Triple Sec	¢2.150
Brandy Valdespino	¢2.150

Sambuca Romana	¢3.450
Cognac Hennessy VS	¢3.850

TEQUILA

Patrón Reposado	¢3.950
Don Julio Reposado	¢3.650
Don Julio Añejo	¢4.750
Tequila Jarana Blanco	¢2.150

VODKA

Absolut	¢2.550
Stolichnaya	¢2.550
Smirnoff	¢2.150
Guaro Cacique	¢2.150

RON
RUM

Bacardi Blanco	¢2.550
Bacardi Oscuro	¢2.550
Captain Morgan	¢2.550
Centenario	¢2.550
Flor de Caña 4 años	¢2.550
Flor de Caña 7 años	¢2.950
Tasting Ron Sabandí	¢2.950
Malibú	¢2.550

GINEBRA
GIN

Ginebra Tanqueray	¢2.550

WHISKY & SCOTCH

Chivas Regal	¢3.650
J&B	¢2.450
Jack Daniels	¢3.150
Jim Beam	¢2.450
Johnnie Walker Black Label	¢3.650
Johnnie Walker Red Label	¢2.550

Hacienda La Pacífica es mi hogar. Gracias por tu visita y siempre serás bienvenido. Nos vemos pronto!

We are grateful for your visit and hope to see you again soon