

# MENÚ A LA CARTA



RESTAURANTE  
MIRAVALLS

---

Café · Bar · Restaurante

## ENTRADAS FRÍAS

### COLD APPETIZERS

#### ·Tartar de Salmón € 7 350

Deliciosos y frescos trozos de salmón cortados finamente con aguacate, aderezados con jugo de limón, mostaza y alcaparras acompañado de tostadas crujientes.

#### Salmon Tartar

Delicious and fresh slices of finely chopped salmon and avocado, seasoned with lemon juice, mustard and capers served with crispy toast.

#### ·Ensalada Griega € 3 900

Una mezcla de ingredientes frescos con pepino, aceitunas negras, tomate cherry, cebolla morada, pimentón verde y queso feta, aderezados con alioli de albahaca.

#### Greek Salad

A mixture of fresh ingredients with cucumber, black olives, cherry tomatoes, red onions, green peppers and mozzarella cheese, garnished with basil aioli.



#### ·Ensalada de fresas y frutos secos € 4 300

Variiedad de lechugas, mandarina en gajos, fresas frescas, cebolla morada, frutos secos, servido con un aderezo de mostaza y miel.

#### Strawberry and dried fruit salad

Variety of lettuces, tangerine in slices, fresh strawberries, red onion, nuts, served with a dressing of mustard and honey.

#### ·Coctel de Ceviche Pacifica € 4 900

Finos trozos de marlen combinados con cebolla morada, culantro, chile dulce marinados con jugo de limón, acompañado de patacones frescos.

#### Pacifica Ceviche Cocktail

Thin pieces of marlen fish combined with red onion, sweet pepper and Cilantro, marinated with lemon juice . Accompanied with patacones.

#### ·Cóctel de Palmito Asado € 4 900

Delicioso palmito asado marinado con hierbas, servido con plátano maduro y aderezo balsámico.

#### Hearts Palm Roasted

Heart of palm roasted with herbs, served with fried riped plantain and balsamic dressing.

## ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS

### ·Sopa Azteca de Tortilla € 4 150

Tradicional sopa mexicana a base de tomate, apio, culantro, tortilla de maíz, aguacate en trocitos y queso fresco.

### Aztec Soup

Traditional Mexican soup made with tomato, celery, cilantro, corn tortilla, diced avocado and fresh cheese.

### ·Crepas Rellenas de Pollo y Hongos € 6 150

Deliciosas crepas de la casa rellenas de pollo y hongos acompañada de una salsa blanca perfumada con vino blanco.

### Crepes filled with Chicken and Mushrooms

Delicious crepes filled with chicken and mushrooms, topped with a white sauce perfumed with white wine.

### ·Sopa de Cebolla € 4 150

Deliciosa receta del chef.

### Onion Soup

Delicious chef's recipe.

### ·La Típica Sopa Negra € 3 700

Sopa típica de frijoles negros acompañada de huevo duro.

### Typical Black Bean Soup

Black bean soup with hard-boiled eggs.

### ·Crema de Tomate Natural € 3 700

Fresca y liviana crema acompañada de unos grissinis artesanales.

### Natural Tomato Cream

Fresh and light cream served with handmade grissinis.

### ·Tostadas con champiñones en salsa blanca € 3 700

Tostadas con champiñones frescos servida con vegetales asados.

### Creamy Mushrooms Toast

Toast with fresh mushrooms served with grilled mixed vegetables.



# MARISCOS SEAFOOD

## ·Corvina en salsa de zanahoria € 10 800

Fresco filete de corvina bañado en una salsa de zanahoria, acompañado de arroz con especias y vegetales aromatizados.

## Corvina fish with Carrot Sauce

Fresh sea bass fillet bathed in a carrot sauce, served with rice spices and seasoned vegetables.

## ·Corvina Pacifica € 11 050

Fresco filete de corvina bañado en salsa bechamel con palmito y camarones, acompañado de puré de papa y vegetales al vapor.

## Corvina with Pacifica Sauce

Fresh sea bass fillet bathed with bechamel sauce with heart of palm and shrimp. Served with mashed potatoes and steamed vegetables.

## ·Corvina a la Meuniere € 10 800

Filete de corvina en salsa de mantequilla y limón acompañado de arroz con especias y vegetales al vapor

## Corvina with Meuniere Sauce

Fresh sea bass fillet with butter and lemon sauce, served with herbed rice and steamed vegetables.

## ·Atún Encostrado con semillas de sésamo € 12 300

Filete de atún a la plancha cubierto de semillas de sésamo servido con antipasto de vegetales y puré de papa.

## Tuna with sesame seeds

Grilled tuna steak topped with sesame seeds served with grilled vegetables and mashed potatoes.

## ·Corvina rellena de camarones en una salsa de mariscos € 11 050

Fresco filete de corvina relleno de camarones en una salsa de mariscos, acompañado de puré de papa y vegetales mixtos.

## Corvina stuffed with shrimp in a seafood sauce

Fresh sea bass fillet stuffed with shrimp in a seafood sauce, Served with mashed potatoes and mixed vegetables.

## ·Filete Salmón en Salsa Eneldo y Limón € 12 150

Salmon a la plancha bañado en salsa de eneldo y limón, acompañado de puré de papa y espárragos asados.

## Salmon with Dill and Lemon

Grilled salmón topped with dill and lemon sauce, Served with mashed potatoes and fresh asparagus.

## ·Cazuela de Mariscos € 15 100

Frescos mariscos aromatizados con especias y vino blanco.

## Seafood Casserole

Fresh seafood seasoned with herb and white wine.

## ·Camarones jumbo en salsa de mango con Jengibre € 22 100

Receta del chef servido con puré de papa y espárragos a la parrilla.

## Jumbo shrimp in mango sauce with ginger

Chef's recipe, Served with mashed potatoes and grilled asparagus.

## ·Salmon en salsa terayaki con camarón € 15 350

Filete de salmón a la plancha con aceite de oliva, cubierto en salsa terayaki, servido con puré de papa y vegetales a las hierbas.

## Salmon in terayaki sauce with shrimp

Grilled salmon fillet with olive oil, covered in teriyaki sauce, served with mashed potatoes and mixed vegetables.

## ·Rissotico con salmón € 9 800

Deliciosa receta del chef

## Rissotico with salmon

Delicious chef's recipe

## ·Casado Típico de Pescado € 6 000

Platillo tradicional costarricense servido con frijoles refritos, arroz blanco, queso frito, plátanos maduros y ensalada verde.

## Casado With Fish

Traditional Costarrican dish consisting of your choice of meat, served with a portion of refried beans, white rice, fried cheese, fried ripened plantains, and green salad.

## CARNES GRILL MEATS

## ·Lomito a la Pacífica 200 g € 11 300

Medallón de lomito bañado en una salsa bearnesa acompañado de puré de papa y vegetales al vapor.

## Terderloin with Pacifica Sauce

Tenderloin bathed with bearnaise sauce served with mashed potatoes and steamed vegetables.

·Lomito en Salsa de  
Champiñones 200 g € 11 400

Un corte fresco de lomito de res a la pancha bañado en una salsa de hongos servido con puré de papa y vegetales mixtos.

Tenderloin with Mushroom  
Sauce

Fresh tenderloin cut grilled and bathed with mushroom sauce, served with mashed potatoes and mixed vegetables.

·Lomito al Vino Tinto 200 g  
€ 12 300

Jugoso medallón de lomito a la plancha, bañado en una salsa de vino tinto acompañado arroz con especias y vegetales al vapor.

Tenderloin in a Red Wine  
Sauce

Juicy tenderloin bathed with red wine sauce, served with herbed rice and steamed vegetables.

·Churrasco a la parrilla 400 g  
€ 18 450

Corte de res importado y aderezado con chimichurri argentino acompañado de palmito asado y patacones con frijoles molidos.

Grill Strip Loin Steak

Cut of beef imported and seasoned with Argentine chimichurri served with heart of palm, patacones and mashed beans.

·Tomahawk Steak 800 g  
(2 personas) € 27 000

Jugoso corte de carne de exportación acompañado de palmito asado y tomate rostizado aromatizado con hierbas.

Tomahawk Steak for two

Juicy cut of export Steak served with heart of palm and roasted tomatoes

·Costilla de cerdo en salsa  
BBQ 400 g € 9 800

Jugosa costilla de cerdo a la parrilla bañada en una salsa BBQ servida con vegetales asados y puré de papa.

Pork rib in BBQ sauce

Juicy grilled pork rib bathed in a BBQ sauce, Served with griled mixed vegetables and mashed potatoes.

·Filete Mignón 200 g € 14 750

Jugoso medallón de lomito a la plancha con aceite aromatizado, bañado en una salsa de carne, acompañado arroz con especias y vegetales al vapor

Filet Mignon

Bacon bordered tenderloin medallion served with the traditional mushroom sauce herbed rice and mixed vegetables.

•Parrillada Guanacasteca  
€ 14 750

La tradicional parrillada guanacasteca con pollo, res y costilla de cerdo aderezado con una salsa BBQ, servida con yuca frita frijoles refritos, tortillas , pico de gallo y ensalada criolla.

Traditional Guanacaste BBQ

Traditional Guanacastecan barbecue with chicken , beef and pork rib dressed with BBQ sauce Served with fried cassava , refried beans, tortillas , pico de gallo and traditional salad.

•Casado Típico de Carne  
€ 6 750

Platillo tradicional costarricense servido con frijoles refritos, arroz blanco, queso frito, plátanos maduros y ensalada verde.

Casado With Beef

Traditional Costarrican dish consisting of your choice of meat, served with a portion of refried beans, white rice, fried cheese, fried riped plantains, and green salad.

•Emparedado de Lomito  
€ 6 000

Delicioso emparedado de lomito con pan de la casa, servido con papas fritas.

Tenderloin Sandwich

Tenderloin sandwich , served with fried potatoes.

**CARNES BLANCAS**  
**POULTRY**

•Pollo en salsa blanca con hongos naturales € 8 000

Pechuga de pollo en una deliciosa salsa blanca con hongos naturales servida con arroz con especias y vegetales aromatizados con hierbas.

Chicken in white sauce with natural mushrooms

Grilled chicken breast topped with white sauce and natural mushrooms , Served with herbed rice and steamed vegetables.

•Filete de Pollo en Salsa de Maracuyá € 8 100

Fresca pechuga de pollo en una deliciosa salsa de maracuyá acompañado de puré de papa y vegetales al vapor.

Chicken Breast with Pasion Fruit Sauce

Fresh chicken breast topped with a delicious passion fruit sauce , served with mashed potatoes and steamed vegetables.

•Pollo en salsa de romero y manzana **€ 8 200**

Filete de pollo bañada una deliciosa salsa de romero y manzana servida con arroz perfumado y vegetales al vapor.

**Chicken in rosemary sauce and Apple**

Grilled chicken breast topped with rosemary and apple sauce , served with with herbed rice and steamed vegetables.

•Pechuga de pollo rellena **€ 10 450**

Una receta original de nuestro chef, pechuga de pollo rellena con espárragos y queso mozarella, bañada de una salsa de hierbas, acompañado de puré de papa y vegetales mixtos.

**Chicken fillet stuffed with cheese and asparagus**

Chef 's original recipe consisting of chicken breast with asparagus and mozzarella cheese. Bathed with a herbs sauce, severd with mashed potatoes and mixed vegetables .

•Filete de Pollo a la Picatta **€ 8 000**

Filete de pollo glaseado en una salsa de mantequilla, limón y alcaparras servido con arroz perfumado y vegetales mixtos.

**Chicken Breast Picatta Style with Capers and Butter**

Grilled chicken breast topped with rosemary and apple sauce, served with mashed potatoes and mixed vegetables.

•Cordon Bleu **€ 11 000**

Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella y jamón aderezada con una salsa de vino tinto servido con arroz con especias y vegetales al vapor.

**Cordon Bleu**

Chicken breast fillet with mozzarella cheese and ham , dressed with a white wine sauce, served with herbed rice and steamed vegetables.

•Casado Típico de Pollo **€ 5 900**

Platillo tradicional costarricense servido con frijoles refritos, arroz blanco, queso frito, plátanos maduros y ensalada verde.

**Casado With Chicken**

Traditional Costarrican dish consisting of your choice of meat, served with a portion of refried beans, white rice, fried cheese, fried riped plantains, and green salad.

•Arroz con Pollo **€ 6 750**

Platillo tradicional costarricense servido con plátanos maduros frijoles refritos y ensalada verde.

**Rice with chicken**

Traditional costarrican dish consisting of rice mixed with pulled chicken served with fried riped plantains beans and green salad.



## ·Emparedado de Pollo € 4 900

Delicioso emparedado de pollo con pan de la casa, servido con papas fritas.

## Chicken Sandwich

Chicken sandwich, served with fried potatoes.

## PASTAS

### ·Linguini en salsa Pacifica con camarones jumbo € 18 450

Pasta linguini en una deliciosa salsa blanca con vino blanco acompañada de camarones jumbo.

### Linguine pasta in white sauce with jumbo shrimp

Linguine pasta with white wine sauce with jumbo shrimps.

### ·Penne a la Puttanesca € 9 200

Deliciosa pasta en salsa de tomate natural con la receta original del chef.

## Puttanesca Pasta

Delicious pasta with tomato sauce, original recipe of the chef's.

### ·Sorrentini de Salmon € 9 800

Deliciosa pasta en una salsa blanca con vino blanco receta original del chef.

## Salmon Sorrentini

Delicious pasta stuffed with salmon with white wine sauce.

### ·Tortelini de Queso € 7 400

Deliciosa pasta rellena de queso en una salsa de pesto.

## Cheese Tortelini

Delicious pasta stuffed with cheese with pesto sauce.

## SNACKS

### ·Hamburguesa Sabanero BBQ € 7 350

Exquisita torta de res aderezada en una salsa BBQ. Acompañada de lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, jamón, queso, tocineta, hongos, servida con papas fritas y pan artesanal.

## Sabanero Hamburger BBQ

Grill Hamburger with lettuce tomato, onion, pickles, cheese, ham, bacon, mushroom and fried potatoe with BBQ sauce and home made bread.

·Antipasto Vegetariano  
€ 6 750

Vegetales a la parrilla aderezados con aceite de oliva y hierbas aromáticas, acompañados de aguacate y queso mozzarella.

Vegetarian Antipasto

Grilled mixed vegetables, avocado and mozzarella cheese.

·Patacones con frijoles y Guacamoles € 4 850

Deliciosos patacones acompañados de frijoles molidos y guacamole.

Patacones served with guacamole and mashed beans.

MENÚ DE NIÑOS  
KIDS MENU

·Spaguetti al Burro € 3 600

Butter Spaguetti

·Dedos de Pollo o Pescado € 4 800

Chicken Fingers Or Fish Fingers

·Mini Lomito a la Plancha € 4 900

Grilled Terdeloin with fried Potatoes

POSTRES  
DESSERTS

·Flan de Coco € 3 000

Coconut Custard

·Mousse de Tres Chocolates € 3 650

Three Chocolate Mousse

·Crepas Miravalles € 3 500

Vanilla Ice cream filled  
Crepes

·Cheesecake de Chiverre € 3 650

·Tartaleta de Maracuyá o  
Manzana, con helados € 3 650



# BEBIDAS

## BEVERAGES

Jugos Naturales / Natural fruit juice	.....	€ 1 800
Batidos en Leche / Milk shake	.....	€ 2 450
Limonada con hierbabuena / Lemonade with peppermint	.....	€ 1 950
Té Frio / Ice Tea	.....	€ 1 800
Refrescos Gaseosos / Soft Drink	.....	€ 1 450
Copa de Vino de la Casa / Glass of house wine	.....	€ 4 500
Cerveza Nacional / Local Beer	.....	€ 2 050
Cerveza Artesanal / Craft Beer	.....	€ 3 650
Cerveza Corona / Corona Beer	.....	€ 2 900
Chocolate Frío O caliente / Hot or cold chocolate	.....	€ 1 100
Café con leche / Coffee with milk	.....	€ 900
Café Negro / Black Coffee	.....	€ 850
Café Capuchino	.....	€ 1 800
Café Frío	.....	€ 2 450
Agua en botella Pequeña/ Small Water Bottle	.....	€ 950
Agua San Pellegrino/ Large Water	.....	€ 4 900

# COCTÉLES

## COCKTAILS

### ·Crazy Monkey

Ron Bacardi, Café Rica, Golden Cream, Leche evaporada, Crema de Coco y banano

..... **€ 4 650**

### ·Hot Summer

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

..... **€ 4 550**

### ·Green Iguana

Ron Bacardi, mango, maracuyá, hojas de hierbabuena

..... **€ 4 300**

### ·Ara Macao

Ron Malibú, Blue Curacao, Jugo de arándanos, Jugo de naranja, jugo de Piña

..... **€ 4 800**

### ·Guajito

Guaro Cacique, Licor de Melón Midori, Club Soda, Jugo de Limón, Azúcar, Hojas de Hierbabuena

..... **€ 3700**

### ·Pura Vida Guaro Sour

Guaro Cacique, Triple Sec, Jugo de Limón, Azúcar

..... **€ 4 300**

### ·Bahama Mama

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

..... **€ 4 800**

### ·Berry Mojito

Ron Bacardi, Jugo de limón, Azúcar, Club Soda, Fresas, mora, Hierba buena

..... **€ 4 800**

### ·Río Celeste

Ron Bacardi, curacao azul, Piña , Crema de Coco, Leche evaporada

..... **€4 800**

### ·Moscow Mule

Vodka Smirnoff, jugo de limón, Ginger Beer

..... **€4 900**

