

ARENAL HEIGHTS

VILLAS

ARENAL VOLCANO
COSTA RICA

TARIFAS 2025-2026 - SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Válido del 20 de diciembre 2025 al 18 de diciembre 2026.

1- Las tarifas indicadas acá pueden variar durante el curso del 2026 previo aviso.

2- Aplica un 20% de comisión.

TARIFAS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Precio por persona	Rack	Neto
3 Course Dinner*	\$ 119,70	\$ 95,76
7 Course Tasting Dinner*	\$ 172,90	\$ 138,32
Kids Menú	\$ 39,90	\$ 31,92
Cooking Class	\$ 106,40	\$ 85,12
Cocktail Class	\$ 99,75	\$ 79,80

* Precio aplica de 5 años en adelante- se sugiere seleccionar de menú de niños para menores de 5 años.

Todos los servicios de alimentos y bebidas son realizados directamente en la villa de los huéspedes por el chef Sergio Brenes de Chef Nativo y su equipo (siempre va un chef y un mesero).

Los horarios de los servicios se coordinan previo a la fecha de los mismos y el equipo de A&B se presenta en la villa 45 minutos antes del servicio para realizar todos los preparativos.

MENÚS

Breakfast

Ham & Vegetable Omelet

Fluffy farm-fresh eggs folded with artisan cheese, garden herbs, ham, and seasonal vegetables.

Traditional Gallo Pinto

A Costa Rican classic — rice and beans sautéed with onions and peppers, served with a farm egg, sweet plantains, avocado, sour

French Toast

Golden slices of bread soaked in cinnamon-vanilla custard, griddled to perfection, and finished with a dusting of powdered sugar.

Yogurt & Granola Parfait

Creamy natural yogurt layered with house granola, seasonal fruit, and a drizzle of honey.

Buttermilk Pancakes with Bacon

Golden pancakes stacked high, served with crisp smoked bacon and warm maple syrup.

Breakfast Burrito

Warm flour tortilla filled with soft scrambled eggs, melted cheese, beans, and fresh pico de gallo.

Every breakfast menu includes: Includes: coffee, orange juice, seasonal fruit, typical pastries

3 Course Lunch / Dinner Menú

Dinner menu include 1 appetizer, 1 main course, 1 dessert and 2 cocktails per person.

Groups of 4 or more guests may select up to two options per course; smaller groups select one per course. Cocktails are chosen as a group.

Appetizers

Ceviche – Local tilapia marinated in lime juice with red onion, sweet pepper, and cilantro, served with soft sweet potato medallions.

Patacones – Golden fried plantain rounds topped with pico de gallo, guacamole, and refried beans.

Stuffed Avocado – Creamy avocado filled with shrimp in a flavorful seafood sauce.

Tuna Sashimi – Fresh slices of tuna with a citrus-soy marinade, garnished with red onion, sesame seeds, and crisp toast.

Tortilla Soup – A rich tomato-based broth with shredded chicken, avocado, cheese, sour cream, and crunchy tortilla strips.

Tropical Salad – A vibrant mix of lettuce, spinach, basil, sweet corn, heart of palm, tomato, cucumber, and garbanzos, finished with a passionfruit dressing.

Main Courses

Coffee-Glazed Beef Tenderloin – Beef tenderloin with a coffee-infused glaze, accompanied by creamy mashed potato and seasonal vegetables.

Caribbean-Style Chicken – Grilled chicken seasoned with local spices, accompanied by traditional rice and beans, and complemented by a zesty plantain salad.

Pork Chop – Juicy pork chop finished with a delicate papaya–pineapple reduction, paired with creamy yuca purée and seasonal vegetables.

Pan-Seared Tuna – Lightly seared tuna loin finished in a ginger-soy sauce, served alongside mashed sweet potato and seasonal vegetables.

Garlic Shrimp – Succulent shrimp sautéed in garlic butter, served with rice and seasonal vegetables.

Seafood Pasta – Spaghetti twirled in a hearty tomato sauce with fresh, locally caught seafood.

Desserts

Tres Leches Cake – Traditional sponge cake soaked in three sweet milks, topped with whipped cream.

Chocolate Brownie – Rich, fudgy brownie served warm with vanilla ice cream.

Candied Plantain – Ripe plantains caramelized with cinnamon, served with vanilla ice cream.

Crêpe – Soft crêpe filled with banana and strawberries, drizzled with condensed milk, served with vanilla ice cream.

Fruit Salad – Mixed tropical fruits in sweet syrup, finished with vanilla ice cream.

Coconut Flan – Creamy custard infused with coconut and crowned with caramel glaze.

Cocktails

Margarita | Mojito | Piña Colada | Coco Loco | Sex on the Volcano | Daiquiri

Kids Menu

Includes drink and ice cream

Cheeseburger – Juicy beef slider topped with melted cheese, served with hand-cut fries.

Chicken Nuggets – Tender chicken lightly breaded and served with hand-cut fries.

Pasta – Lightly tossed in creamy butter and sprinkled with cheese.

Quesadilla – Warm tortilla filled with melted cheese and served with hand-cut fries.

Fish Fingers – Golden breaded local fish served with hand-cut fries.

Arroz con Pollo – Traditional Costa Rican rice delicately seasoned with chicken and vegetables.

7-Course Tasting Menu

A culinary journey through the seven provinces of Costa Rica

Sopa Negra

Hearts of Palm and Avocado Salad

Olla de Carne Interpretation

Seared Red Snapper with Chorreadas

Coffee-Glazed Pork Tenderloin

Coconut Shrimp Rice

Candied Plantain

Cooking Class

Learn, cook, and taste authentic flavors of Costa Rica

Select 3 dishes from the menu in advance:

Tortillas

Picadillos

Empanadas

Ceviche

Gallo Pinto

Arroz con Pollo

Cocktail Class

Shake, stir, and sip your way through Costa Rica.

Select 3 cocktails from the menu in advance:

Chiliguaro

Guaro Sour

Sex on the Volcano

Passionfruit Mojito

Mango Margarita

Piña Colada

ACUERDOS DE RESERVACIÓN DE SERVICIOS ADICIONALES

Procedimientos para reservar

Toda reservación debe de ser enviada al correo **diego@arenalheights.com** con CC al correo **arenalheights@gmail.com**

Toda reservación, cambio o cancelaciones debe ser presentada vía correo electrónico a las direcciones arriba indicadas.

Favor indicar en su solicitud:

En el caso de AyB: fecha del servicio, numero de participantes, hora del servicio, menús seleccionados, restricciones de dieta, alergias.

En el caso de servicios de Spa: fecha del servicio, numero de participantes, hora del servicio, tipo de servicio, duración del servicio.

Políticas de Reservación y Cancelación

TODAS LAS TEMPORADAS

Se aceptan cancelaciones con 15 o más días de antelación previo a la fecha de ingreso sin ningún tipo de penalidad.

Cancelaciones realizadas entre 14 a 5 días previo a la fecha de ingreso tienen una penalidad de 50%.

Cancelaciones realizadas con menos de 5 días previo a la fecha de ingreso tienen penalidad del 100%.

Se solicita un 25% de depósito al momento de solicitarse la reserva para que la misma sea confirmada.

El restante 75% debe de cancelarse como mínimo 15 días antes de la fecha de ingreso de los clientes.

PROCEDIMIENTO DE PAGO

Por medio de depósito, estas son nuestras cuentas bancarias:

	Número cuenta IBAN	Cuenta BAC
BAC dólares	CR09010200009613789088	961378908

Las cuentas están a nombre de: 3-102-907251 S.R.L

Cedula Jurídica # 3-102-907251

Representante legal: Diego Blanco Meneses.

Correo de contacto: **diego@arenalheights.com**, **andrea@arenalheights.com**

Telefono: (506) 8879-3821 y (506) 7012-9190.

Se debe de enviar comprobante de pago a los contactos indicados previamente para garantizar su reservación antes de la fecha reservada según la temporada. Las fechas de pago se detallan al momento de confirmar la reservación. Favor incluir el número de cotización para localizar a que reservación correspondiente al pago depositado.

CONTACTOS

Director de Ventas

Diego Blanco Meneses

diego@arenalheights.com

Concierge

Andreina Mena

arenalheightsconcierge@gmail.com

Directora de Operaciones

Andrea Herra Bogantes

andrea@arenalheights.com

Correo para reservaciones (copia a todos)

arenalheights@gmail.com

Encargado de Contabilidad

Alonso Alvarado / Diego Blanco

arenalheights3@gmail.com

www.arenalheights.com

Teléfono reservaciones SJ: (506) 8879-3821

Teléfono Operaciones en Arenal: (506) 7012-9190

ARENAL HEIGHTS
V I L L A S
ARENAL VOLCANO
COSTA RICA