



Menu

By Arenal Springs

Estimado Cliente

Nos complace entregarle el más alto conocimiento en la cocina nacional e internacional y así poder presentar una gama de productos orgánicos frescos y certificados para complacerlos. Tenemos a su disposición carnes blancas, frutos del mar y los más sabrosos cortes de res nacionales, con un exquisito toque local, nuestro mayor logro es hacerlo sentir como en casa.

Dear Guest

We are pleased to provide you with the highest expertise in national and international cuisine and to present delicious meals created with fresh and certified organic products for your dining pleasure. We offer a variety of juicy white meats, fresh seafood and the tastiest national cuts of beef, prepared with an exquisite local touch. Our greatest achievement is to make you feel at home.



TI-CAIN, nombre que quiere decir río o manantial.
En lengua indígena "Maleku".

*TI-CAIN, means: "River" or "Springs" in Maleku.
Indigenous language of the area.*





Entradas Frías | Cold Appetizers

Ceviche De Atún Filipino \$15.20

Filipino Tuna Ceviche

Corte de atún en lonjas, marinado en jugo de limón, vinagre de sidra, aromatizado con ajo y jengibre. Con chips de plátano verde.
Tuna slices, marinated in lemon juice, cider vinegar, seasoned with garlic and ginger. Served with green plantain chips.

Ceviche Peruano | Peruvian Ceviche \$15.44

Lonjas de pescado tipo dorado, marinado en jugo de limón y naranja, cebolla morada, culantro y elote desgranado; acompañado de chips de yuca y camote. *Sliced mahi mahi in lemon and orange juice, red onion, cilantro, and corn. Accompanied by yucca and sweet potato chips.*

Ensalada Crujiente De Camarón \$9.83

Crispy Shrimp Salad

Deléitese con este plato oriental, Wan Tan relleno de camarón frito y lechugas mixtas arrolladas con aderezo de reducción de vinagre balsámico. *Delight in this oriental dish, Wan Tan stuffed with fried shrimp, and mixed lettuces, rolled with a balsamic vinegar reduction dressing.*



Entradas Frías | Cold Appetizers

Ensalada César Con Pollo | Chicken Caesar Salad \$9.92

Fresca lechuga romana y croûtons (trozos de pan tostado) anchoas, ajo, queso parmesano fresco, salsa Worcestershire, jugo de limón, mostaza dijon y aceite de oliva, acompañado de pechuga de pollo a la plancha. *Fresh romaine lettuce and croûtons (pieces of toasted bread) anchovies, garlic, fresh parmesano cheese, Worcestershire sauce, lemon juice, dijon mustard, and olive oil, accompanied by grilled chicken breast.*

Tartar de Vegetales | Vegetable Tartar \$11.61

Combinación de palmito, tomate, cebolla, jalapeño, aguacate marinado en limón. *Combination of hearts of palm, tomato, onion, jalapeño, and avocado, marinated in lemon.*

Timbal De Vegetales A La Parrilla \$9.31

Grilled Vegetable Pot

Mixto de vegetales como zucchini, zanahoria, berenjena, con queso tierno, cocidos a la parrilla, bañados con pesto de albahaca y reducción de balsámico. *Mixed vegetables including zucchini, carrot, eggplant, with tender cheese, all grilled and topped with a basil, pesto, and balsamic reduction.*



Entradas Calientes | Hot Appetizers

Sopa O Crema Del Día | **Soup Of The Day** \$7.58

Consulte por nuestra deliciosa crema o sopa del día. Fresca y con los mejores ingredientes. *Ask our staff about our delicious soup of the day. Made fresh with the highest quality ingredients.*

Sopa De Mariscos | **Seafood Soup** \$14.89

Platillo elegante y lleno de sabores del mar como camarones, calamares, pescado, almejas, mejillones y pulpo; acompañado de chips mixtos. *Elegant flavorful seafood dish with shrimp, squid, fish, clams, mussels, and octopus; accompanied by mixed chips.*

Crema De Zanahoria Y Pollo \$9.49

Cream Of Chicken And Carrot Soup

Delicado concentrado de zanahoria en fondo de pollo y hierbas frescas. *Delicate carrot concentration in a chicken and fresh herb broth.*

Sopa Azteca | **Azteca Soup** \$9.82

Platillo mexicano a base de caldo de pollo, tomates frescos, cebolla, chile dulce, cebollín, jalapeños, acompañado de aguacate, queso tierno y tortillas chips. *Mexican dish prepared with chicken broth, fresh tomatoes, onion, sweet pepper, chives, jalapeños, accompanied by avocado, fresh cheese, and tortilla chips.*



Entradas Calientes | Hot Appetizers

Sopa De Cebolla | **Onion Soup** \$8.58

¡Clásico francés! A base de vino tinto y cebolla. Gratinado con queso gouda y pan fresco al horno. *Classic French! Red wine and onion broth with gratinated gouda cheese and fresh baked bread.*

Carnes | Meats

Todas nuestras carnes se acompañan de ensalada, aderezo de la casa y mix de vegetales frescos de temporada, además puede elegir entre estos acompañamientos:

All our meats are accompanied by salad, house dressing, fresh seasonal mixed vegetables, and your choice of sides:

1. Arroz blanco | *White rice.*

2. Papa: en puré, asada, estragón, romero o francesa.

Potato: mashed, roasted, with tarragon, rosemary or french fried.

3. Yuca con mantequilla y ajo | *Yucca with butter and garlic.*

4. Escabeche picante de: Chayote - Cebolla - Mimbrot.

Spicy pickled: Squash - Onion - Mimbrot.



Pollo | Chicken

Delicioso Filete De Pollo A La Parrila En Una De Nuestras Salsas A Elegir:

Delicious Grilled Chicken Fillet With Your Choice Of Sauce:

Salsa Caribeña | **Caribbean Sauce** \$18.84

Salsa a base de crema y leche de coco, espinaca, chile jalapeño y piña a la parrilla. *Spinach, cream, coconut milk, jalapeño peppers, and grilled pineapple.*

Al Curry | **Curry Sauce** \$17.37

Receta India en salsa de crema de leche y curry.

Indian recipe with cream and curry sauce.

Estilo Arenal Springs | **Arenal Springs Sauce** \$19.87

¡Nuestra receta original! Salsa de pejibaye con espinaca, palmito y crema de leche. *Our original recipe! Pejibaye sauce with spinach, heat of palm, and cream.*



Carne de Res | Red Meats

Diferentes Cortes Para Deleitarse, Cocidos A La Parrilla
Your Choice Of Cut, Grilled

Churrasco 350Grs	\$34.05
New York Steak 280Grs	\$30.59
Centro De Lomo Tenderloin 200Grs	\$29.91
Filet Mignon, Con Tocineta En El Borde	\$33.00
Bacon - Wrapped Filet Mignon, 230Grs	

Escoge la salsa de tu preferencia para tu corte de res favorito:
Choose a sauce to top your favorite cut:

Café París | Paris Coffee

Combinación de mantequilla especial a base de especias ,
licores, alcaparras y anchoas. *Combination of special herbed
butter, liqueurs, capers, and anchovies.*

Champiñón | Mushrooms

Salsa demiglase con champiñones.
Demiglase sauce with mushrooms

Baernaise

Yema de huevo, vino, vinagre de estragón y estragón.
Egg yolk, wine, tarragon vinegar, and tarragon.



Carne de Res | Red Meats

Pimienta Verde | Green Pepper

Salsa bechamel con fresca pimienta verde. *Bechamel sauce with fresh green pepper.*

Chimichurri Tico

Aceite de oliva, ajo y maíz rostizado, perejil y tomillo. *Olive oil, garlic, roasted corn, parsley, and thyme.*

Vino Y Romero | Wine And Rosemary

Salsa a base de vino tinto y crema de leche, cebolla caramelizada y romero. *Red wine and cream sauce, caramelized onion, and rosemary.*

Parrillada Springs | Springs Grill \$51.36

Disfrute de exquisitos cortes de lomo de res, pechuga de pollo, chorizo y camarones jumbo. Servido con papas, yuca, y pico de gallo (chimichurri tico) con maíz tostado. Acompañados con ensalada fresca de la casa como cortesía y nuestros aderezos de la casa. *Enjoy exquisite cuts of beef tenderloin, chicken breast, sausage, and jumbo shrimp. Served with potatoes, yucca, and pico de gallo, and toasted corn. Accompanied with fresh house salad and our house dressings.*



Carne de Cerdo | Pork Meat

Trozos De Lomo De Cerdo | **Pork Loin Strips** \$25.28

Costillar De Cerdo En Una De Nuestras Tres Salsas A Elegir:

BBQ - Tamarindo - Chutney De Mango

Pork Ribs In One Of Our Three Sauces \$23.22

BBQ - Tamarind - Mango Chutney

Pescado y Mariscos | Seafood

Atún O Salmón A La Parrilla | **Grilled Tuna Or Salmon** \$22.42

Encostrados a elegir con: ajonjolí / pan / almendras / pistacho

Chopped to choose with: sesame / bread / almonds / pistachio

Salsas a elegir | *Sauce to choose:*

Holandesa | **Dutch**

Preparada a base de una emulsión de huevo, mantequilla y jugo de limón. *Prepared with an emulsion of egg, butter and lemon juice*

Salsa Champiñones | **Mushroom Sauce**

preparada con champiñones, salsa blanca y queso parmesano. *mushrooms, white sauce and Parmeggian cheese.*



Mariscos | Seafood

Tilapia Arenal Springs | Arenal Springs Tilapia \$19.83

Filet de Tilapia al vapor en una vinagreta de maracuyá, chile morrón con cebolla y zucchini. *Steamed tilapia filet in a passion fruit vinaigrette, with red pepper, onion, and zucchini.*

Mar Y Tierra | Sea & Land \$36.00

Medallones de lomo y camarones. *Beef loin medallions and shrimp.*

Comida Costarricense Costa Rican Dishes

Casado | "Casado" \$20.75

Nuestro platillo típico costarricense con: Arroz blanco, frijoles, picadillo, plátano maduro, queso frito, tortillas palmeadas y ensalada de la casa. Puede ser vegetariano o acompañado de una carne a su elección: pollo, res, pescado o vegetariano.

Our traditional Costa Rican dish with: white rice, beans, hash, ripe plantain, fried cheese, tortillas and house salad.

Served with chicken, beef, fish, or vegetarian.



Snacks

Hamburguesa A Tu Gusto | **Hamburger Your Way**..... \$16.68

Arma tu propia hamburguesa. Nuestras originales hamburguesas pueden ir acompañadas de papas fritas o aros de cebolla, lechuga y tomate con sus elecciones de:

Pan: Especies, oregano o tradicional.

Elige una opción de carne: pollo, res, pescado o chorizo.

Elige tu queso favorito: mozzarella, gouda o provolone.

Elige tu fiambre favorito: prosciutto, chorizo sarta, mortadela con pistacho o jamón de pavo.

Elige tres de estos ingredientes: Tocineta, hongos, cebolla caramelizada, cebolla morada, pepinillo, aguacate, chile morrón.

Escoge dos salsas que prefieras: BBQ, salsa de tomate con mayonesa, alioli, chipotle, culantro, salsa jalapeña o mayosiracha.

Build your own hamburger. Our original hamburgers are served with french fries or onion rings, lettuce, tomato, and your choices of:

Bread: herbed, oregano or white.

Meat: beef, chicken, fish or sausage.

Cheese: mozzarella, gouda, provolone.

Cold cuts: prosciutto, sarta sausage, pistachio bologna or turkey ham.

Select 3 ingredients: bacon, mushrooms, caramelized onions, red onions, gherkin pickles, avocado, red pepper.

Select 2 sauces: BBQ, tomato sauce, mayonnaise, alioli, chipotle, cilantro, jalapeño, sriracha mayonnaise.



Menú Infantil | Children's Menu

Spaguetti | **Spaghetti** \$10.57

Acompañado de pan fresco de la casa, salsa a elegir: mantequilla o burro, salsa pomodoro, salchicha o alioli.

Accompanied by fresh house bread, your choice of sauce: butter, pomodoro sauce, sausage, or garlic and tomato.

Hamburguesa | **Hamburger** \$9.00

Quesoburguesa de pollo o res acompañada de papas fritas.

Beef or chicken cheeseburger served with french fries.

Nuggets De Pollo O Dedos De Pescado..... \$14.78

Chicken Nuggets Or Fish Fingers

Acompañados de lechuga con salsa rosada, salsa tártara y papas fritas. Served with lettuce, Thousand Island, tartar sauce and, french fries.

Papas Fritas | **French Fries** \$3.76

Burritos De Pollo O De Res \$12.05

Chicken Or Beef Burritos

Deliciosas lonjas de pollo o res, frijoles molidos y queso mozzarella, envueltas en una tortilla de trigo, acompañado de natilla, guacamole y pico de gallo, papas en gajos y ensalada. Delicious slices of chicken or beef, refried beans, and mozzarella cheese, wrapped in a wheat tortilla, accompanied by sour cream, guacamole, pico de gallo, potato wedges, and salad.

Perro Caliente | **Hot Dog** \$9.82

Preparado con salchicha, tomate, pepinillos y chips de papa crocante. Sausage, tomatoes, pickles, and crispy potato chips.





Postres | Desserts

Cheesecake De Baileys | **Baileys Cheesecake** \$6.13
 Preparado con queso crema, vainilla y crema de baileys.
Prepared with cream cheese, vanilla, and baileys cream.

Selva Negra | **Black Forest** \$5.20
 Preparado con harina de trigo, chocolate, jugo de naranja, ciruelas y whisky. *Prepared with wheat flour, chocolate, orange juice, plums, and whiskey.*

Tartaletas De Frutas | **Fruit Tartlets** \$5.03
 Preparado con harina de trigo, leche, margarina, fresas, mango y uvas. *Prepared with wheat flour, milk, margarine, strawberries, mango, and grapes.*

Tarta Napolitana | **Neapolitan Pie** \$6.05
 Preparado con bizcochuelo de chocolate, chocolate, gelatina, crema dulce y salsa de fresa. *Chocolate sponge cake, chocolate, gelatin, whipping cream, and strawberry sauce.*

Prestigio De Maracuyá | **Prestige Of Passion Fruit**
 \$4.62 Preparado con galleta, mantequilla, salsa de maracuyá y semillas de amapola. *Cookies, butter, passion fruit sauce, and poppy seeds.*



Postres | Desserts

Ópera | Opera \$4.53

Preparado con bizcochuelo, harina de trigo, mantequilla, café, y ron. *Sponge cake, wheat flour, butter, coffee, and rum.*



Arenal Springs Resort & Spa, le ofrece en todos nuestros Restaurantes, frutas, hortalizas y verduras orgánicas, provenientes de agricultores, esmerados en proteger el medio ambiente.

Arenal Springs Resort & Spa serves organic fruits and vegetables in our restaurant which have been produced by local farmers dedicated to environmental protection. Some of these products are grown utilizing hydroponic technology.

Producidos en: / ***Produced in:***
Zarcero San Vicente,
Tel: 2463 1235 Cuidad Quesada
 Tel: 2460 2223

Antes de comprar, piensa en su impacto ambiental.
Before buying, think about the effect on the environment.





Arenal Springs

RESORT & SPA

