

Pangas

Nuestros árboles son el hábitat de los monos aulladores. Evite el contacto y tenga precaución si se ubican por encima de usted.



ENTRADAS

- Ceviche de pescado.** (16 oz.) Acompañado con una orden de platanitos.....\$9,000
- Ceviche mixto.** (16 oz.) Pescado, camarones y pulpo; acompañado con una orden de platanitos.\$10,000
- *Carpaccio de wahoo.** Finas rebanadas de wahoo, bañadas con aceite de oliva y jugo de limón, cubiertas de queso parmesano, albahaca fresca, alcaparras y cebolla.\$12,000
- *Carpaccio de lomito.** Finas rebanadas de lomito, bañadas con aceite de oliva y jugo de limón, cubiertas de queso parmesano, arúgula fresca, alcaparras y cebolla.\$14,000
- *Cóctel de camarones.** Seis camarones jumbo servidos con la salsa cóctel de la casa.\$16,000

SOPAS

- Sopa fría de aguacate y pepino.** Una mezcla saludable y refrescante, acompañada con pico de gallo.\$6,000
- Gazpacho.** Servido frío con pepino, chile dulce, cebolla roja y croutons.\$6,000
- Sopa de ayote.** Súper cremosa y hecha en casa.\$6,000
- *Pangas Bisque.** Suave y cremoso, hecho con fumet de langosta.\$11,000
- Con opción de:
- Mejillones.\$12,000
- Cola de langosta.....\$14,000

ENSALADAS

- Ensalada de la casa.** Mezcla de lechugas con tomate, palmito, cebolla, aguacate, servida sobre una tortilla crujiente con una vinagreta de balsámico.\$7,500
- Taboule de quinoa.** Deliciosa combinación de quinoa, manzana verde, arándanos deshidratados y vinagreta de balsámico.\$8,500
- Ensalada tropical de queso de cabra.** Una mezcla de lechugas frescas con croquetas de queso de cabra orgánico, chutney de mango y vinagreta de balsámico con miel.\$12,000
- Ensalada del Chef Pangas.** Lechugas mixtas con camarones a la parrilla y con opción de atún de aleta amarilla o lomito; servida con yuca tostada, pico de gallo y vinagreta de tamarindo.\$14,000

APERITIVOS

- Alitas de pollo glaseadas con piña y chile.** Tiernas alitas glaseadas con una reducción de piña.\$6,800
- Plato mixto de mariscos.** Calamares, pulpo, camarón, mejillones y pescado del día salteados. Servido con pan.\$12,000
- *Torre de atún Pangas.** Atún de aleta amarilla fresco, mango y aguacate, colocados delicadamente uno sobre el otro y coronados con mini lechugas. Acompañado con una orden de platanitos.\$12,000
- *Cazuelita de cigalas y langostinos.** Salteadas al ajillo y acompañadas de palitos de yuca y mayonesa de la casa.\$18,000
- Tabla Guanacaste.** Una selección surtida de nuestras entradas: dip de pescado ahumado con platanitos, ceviche de pescado, cóctel de camarones, quinoa, alitas glaseadas y mariscos fritos. Para cuatro personas.\$28,000



Cuidado con los cocodrilos en el estero.

PLATOS FUERTES CARNES

- Pollo asado al horno.** Pechuga de pollo marinada con una salsa de vino blanco, hierbas y mantequilla; servida con puré de papas y vegetales salteados.\$13,000
- Lomito de cerdo asado.** Suave y sabroso, servido con papas bebé al romero y chimichurri de maíz rostizado; decorado con reducción de balsámico.\$13,000
- Brocheta de res.** Acompañadas de papas bebé al romero y ensalada de arúgula y parmesano con vinagreta de balsámico.\$20,000
- Costillas Imperial.** Costillas de Black Angus, cocinadas a fuego lento con una reducción de cerveza Imperial.\$20,000
- *Costillas de cordero.** Jugosas costillas de cordero, servidas con papas bebé, espárragos y salsa alioli.\$22,500

MARISCOS

- Pulpo a la parrilla.** Pulpo fresco servido con aceite de oliva extra virgen, ensalada y pico de gallo.\$13,000
- Pargo entero a la parrilla.** Sazonado con hierbas y ajo. Servido con vegetales y arroz.\$15,000
- Atún de aleta amarilla fresco.** (8 oz.) Atún sellado y servido con pico de gallo, vegetales y arroz.\$18,000
- Dorado a su gusto,** servido sobre una cama de arroz salvaje y vegetales en Juliana, con la preparación de su elección: a la parrilla, “blackened” o al ajillo, con salsa tropical o de limón cremosa.\$18,000
- Puede añadir:
- Dos camarones jumbo.\$20,000
- Cola de langosta pequeña.\$22,000
- *Brocheta de camarones a la parrilla.** Bañada con aceite de oliva con ajo y hierbas, con arroz salvaje, berenjena, zucchini y tomate rostizados.\$20,000
- Salmón al horno con piel crujiente,** glaseado con eneldo, acompañado de arroz salvaje y espárragos.\$20,000
- *Langosta a la parrilla.** (10 oz.) Cubierta con mantequilla derretida con ajo y hierbas. Servida con vegetales y arroz.\$25,000

OTRAS OPCIONES

- Ratatouille de vegetales asados.** Zucchini asado al horno relleno de ratatouille cubierto con queso de cabra orgánico. Servido con arroz salvaje y picadillo de chayote.....\$9,000
- Parrillada de vegetales.** Vegetales frescos cocinados a la perfección, deliciosamente combinados y servidos en un plato de hierro caliente.\$10,000
- Flat Bread vegetariano.** Saludable combinación de pera ahumada, zucchini y alchachofas crujientes, sobre una cama de tomate fresco y mozzarella, cubierto con alcaparras.\$9,000
- Pasta primavera.** Opción de espagueti o penne.\$10,500
- Pasta con mariscos.** Opción de espagueti o penne.\$14,000
- Opción de pasta libre de gluten.-
- Lasaña de salmón ahumado en casa.** Sabrosas capas de palmito, hierbas frescas y salsa blanca. Servida con la ensalada de la casa.....\$14,500
- *Risotto de langosta.** Cremoso y preparado con caldo y tropezones de langosta.....\$20,000

- CON GLUTEN CON LACTOSA VEGETARIANO
- SEGÚN DISPONIBILIDAD

ESPECIALIDADES DE LA CASA

- ROCAS VOLCÁNICAS.** Cortes de primera sellados y servidos sobre una piedra volcánica pre calentada a 500°, para que usted lo cocine en su mesa al término deseado. Servidos con vegetales salteados, aros de cebolla, enyucado y tres salsas: chimichurri, alioli y chipotle.
- Lomito (8 oz.)\$23,000
- Rib Eye (12 oz.)\$28,000

- *Mar y Tierra Pangas.**
- Lomito con opción de brocheta de camarones o cola de langosta.\$33,000
- Rib Eye con opción de brocheta de camarones o cola de langosta.\$38,000
- Mariscada Pangas.** Una selección de lo mejor que la costa de Tamarindo tiene que ofrecer: atún de aleta amarilla, langosta a la plancha, pargo entero frito, brocheta de camarones y nuestro plato mixto de mariscos. Servida con arroz salvaje y vegetales. Para dos personas.\$60,000

Nuestros precios incluyen el 13% de impuesto y el 10% de servicio.