

Chiquita's
TAMARINDO

ESPAÑOL

**COMIDA - MÚSICA - COCTELES BLA BLA BLA
FRENTE A PACIFIC PARK. AVE CENTRAL TAMARINDO**

Entradas

GUACAMOLE & PICO DE GALLO

GUACAMOLE DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE UN PICO DE GALLO Y CHIPS.
¢6.600

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

MEZCLA DE QUESOS FUNDIDOS (PALMITO, MOZARELLA Y MADURO) CON UNA CAPA DE CHORIZO CRIOLLO EN TROZOS Y SALSA VERDE DE LA CASA.
¢8.500

TIRADITO DE ATÚN

160GR DE ATÚN FRESCO EN UNA SALSA DE SOYA, MISO Y MEZCAL.
¢8.500

CAMARONES ROCA

CAMARONES TEMPURA ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA PONZU Y MAYONESA DE CHIPOTLE. ¢8.500

VEGGIE BOWL ROCA

COMBINACIÓN DE VEGETALES TEMPURA Y GRILLADOS CON UNA SALSA PONZU DE LA CASA. ¢6.600

Ceviches

¢9.900

AGUA DE CHILE DE CAMARÓN

CAMARÓN MARINADO EN UN AGUA DE CHILE SERRANO VERDE AL ESTILO SINALOENSE.

LA CARIBEÑA

CEVICHE DE PESCA BLANCA MEZCLADO CON PEPINO, CEBOLLA MORADA, FRUTA DE LA ESTACIÓN, CULANTRO, AGUACATE, PIMENTO ESCALFADO MARINADO EN JUGO DE LIMÓN Y MARACUYÁ.

LA MEDITERRÁNEA

CEVICHE DE PESCA BLANCA EN UNA EMULSIÓN DE AGUACATE MARINADO EN JUGO DE LIMÓN, SAL Y PIMIENTA ACOMPAÑADO CON CEBOLLA, ALCAPARRAS, CULANTRO Y UNA INFUSIÓN DE ACEITE DE ALBAHACA.

LA VEGETARIANA

MEZCLA DE VEGETALES FRESCOS Y FRUTA DE ESTACIÓN MARINADOS EN MARACUYÁ, NARANJA Y JUGO DE LIMÓN. ¢4.950

Tacos

¢9.900

TACOS DE ARRACHERA

90GR DE ARRACHERA ANGUS IMPORTADA MARINADA CON CHIMICHURRI SALTEADO DE CEBOLLA, CHILE Y PAPA CERILLO EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ.

TACOS DE RIBEYE

90GR DE RIBEYE ANGUS IMPORTADO, PICO DE GALLO Y BROTES DE CILANTRO CON SAL MARINA EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ.

TACOS DE CHICHARRÓN

PANZADA DE CERDO, CULANTRO, CEBOLLA MORADA Y LIMÓN, ACOMPAÑADA DE SALSA VERDE DE LA CASA SERVIDO EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ.

TACOS DE BIRRIA

TACO CON QUESO MOZARELLA, FALDA Y COSTILLA DE RES ANGUS IMPORTADA CON UNA GUARNICIÓN DE CONSOMÉ DE FALDA Y COSTILLA, CEBOLLA FRESCA, CULANTRO Y LIMÓN SERVIDO EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ.

TACOS DE PESCADO

90GR DE FILET DE PESCADO TEMPURA CON ENSALADA DE COLE, AGUACATE, PEREJIL CHINO Y CEBOLLINO SERVIDO EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ ADEREZADO CON UNA MAYONESA DE JENGIBRE.

TACOS DE PULPO

90GR DE PULPO CROCANTE AL MOJO DE AJO GRILLADO, CON UNA SALSA DE LA CASA, PAPA CERILLO EN UNA CAMA DE PURÉ DE AGUACATE SERVIDO EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ.

TACOS MACHACA DE CAMARÓN

MACHACA DE CAMARÓN, QUESO MANCHEGO, ENCURTIDO DE CEBOLLA MORADA Y COL EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ TOSTADAS.

TACOS VEGETARIANO

GUACAMOLE, FRIJOL NEGRO, CHAMPIÑONES SALTEADOS, CON BROTES DE CULANTRO Y RÁBANO SERVIDO EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ. ¢4.950

Tostadas

¢9.900

TOSTADA DE ATÚN

TROZOS DE ATÚN FRESCO EN UNA SALSA DULCE ESPECIADA, AGUACATE EN CUBOS, MAYONESA DE JENGIBRE Y PUERRO FRITO CON MAYONESA DE CHIPOTLE SERVIDO EN TRES TORTILLAS DE MAÍZ TOSTADAS.

TOSTADA DE PULPO

TROZOS DE PULPO A LA PARRILLA EN UNA CAMA DE GUACAMOLE CON LONJAS DE QUESO PARMESANO TRES TORTILLAS DE MAÍZ TOSTADAS.

TOSTADA DE PESCADO

90GR DE FILET DE PESCADO TEMPURA CON UNA CAMA DE LECHUGA BEBE, PEPINO, CON MAYONESA CHIPOTLE Y AJONJOLÍ TRES TORTILLAS DE MAÍZ TOSTADAS.

TOSTADA DE CAMARÓN ROCA

CAMARONES TEMPURA CON MAYONESA SRIRACHA, REBANADAS DE PEPINO, LECHUGA, AJONJOLÍ NEGRO TOSTADO CON SALSA DE SOYA SERVIDO EN TRES TOSTADAS DE TORTILLA DE MAÍZ.

Postres

¢5.600

LA MICHELADA

BIZCOCHO DACOISE CON ALMENDRA Y MAÍZ, HELADO DE CERVEZA CORONA CON FINA CAPA DE CHOCOLATE Y HELADO DE LIMÓN.

LA CACAO

GRANO DE CACAO, BIZCOCHO DE ARROZ INFLADO, SORBETE EN UNA CAMA DE JAMAICA Y GLASEADO DE CHOCOLATE OSCURO.

LA ROCA

CRUMBLE DE CACAO Y HARINA DE ARROZ CON MOUSE DE CHOCOLATE AMARGO Y CORAZÓN DE JALEA DE MARACUYÁ

LA PIÑA PICANTE

BIZCOCHO GENOISE Y CRUMBLE DE COCO, PIÑA DE MOUSE CON CHILE ESCORPIÓN Y CORAZÓN DE CREMA DE AGUACATE.

EL CHURRO

TÍPICOS CHURROS MEXICANOS ESPECIADOS CON AZÚCAR Y CANELA, ACOMPAÑADOS DE DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA.

Mezcalitas

¢8.000

SPICY CHIQUITA

INFUSION DE MEZCAL CON FLOR DE JAMAICA, LICOR DE NARANJA, JALAPEÑO Y JUGO LIMÓN MESINO.

PASIÓN DE MEZCAL

INFUSIÓN DE MEZCAL CON MARACUYÁ MACERADA CON SAL DE GUSANO, LICOR DE NARANJA Y LIMÓN MANDARINA.

MOR-A-MOR

INFUSIÓN DE MEZCAL CON MORA Y JALAPEÑO, LICOR DENARANJA Y JUGO DE LIMÓN MESINO.

TÍPICA OAXAQUEÑA

MEZCAL, JARABE DE SIROPE, JUGO DE NARANJA.

BLOODY MARÍA

MEZCAL CON JUGO DE TOMATE Y ESPECIES, JALAPEÑO Y LIMÓN. BLOODY MARÍAMEZCAL, SPICED TOMATO JUICE, JALAPEÑO, LEMON.

LA CLÁSICA

MEZCAL, LICOR DE NARANJA, SAL Y LIMÓN CON UNA DECORACIÓN DE JALAPEÑO.

THE CLASSIC MEZCAL, ORANGE LIQUEUR, LEMON, SALT, JALAPEÑO GARNISH.

Margaritas

¢8.000

ROSALÍA

TEQUILA, SANDIA MACERADA CON HIERBA BUENA, LICOR DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN.

LA NIÑA FRESA

TEQUILA CON PURÉ DE FRESA, LICOR DE NARANJA Y JUGO DE LIMÓN.

TAMA-LINDO

INFUSIÓN DE TEQUILA CON PURÉ DE TAMARINDO, LICOR DE NARANJA Y JUGO DE LIMÓN.

PIÑA PARA LA NIÑA

TEQUILA CON PIÑA MACERADA A LA PARRILLA, LICOR DE NARANJA Y JUGO DE LIMÓN.

PIÑA PARA LA NIÑA

TEQUILA, GRILLED MARINATED PINEAPPLE, ORANGE LIQUEUR, LEMON JUICE.

PALOMA

TEQUILA, JUGO DE TORONJA, AGUA CON GAS Y JUGO DE LIMÓN.

LA CLASICA

TEQUILA, LICOR DE NARANJA Y JUGO DE LIMÓN CON DECORACIÓN DE JALAPEÑO.

Signature Cocktails

EL JEFE SOUR ₡5.000

CACIQUE, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y GOTAS AMARGAS.

SPICY BASIL ₡6.600

VODKA GREY GOOSE, ALBAHACA, JUGO DE LIMON, JARABE DE SIROPE, JUGO DE MARACUYÁ Y JALAPEÑO.

SASSY VELVET ₡6.600

BULLEIT, JUGO DE LIMON, JARABE DE SIROPE, VINO TINTO, CLARA DE HUEVO.

CHUPA CHUPA ₡6.600

RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS, LIMON, JARABE DE SIROPE, BLUE CURAÇAO, MENTA, CERVEZA DE JENGIBRE.

TROPICAL SPRITZ ₡6.600

VODKA KETTLE ONE, APEROL, JUGO DE MARACUYÁ, PROSECCO.

LA ÚLTIMA PALABRA ₡6.600

GINEBRA BOMBAY, AGUA TÓNICA, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE SIROPE, JUGO DE PEPINO.

4 PLUMAS ₡5.000

CACIQUE, JUGO DE PIÑA, GRANADILLA, SPLASH DE VINO TINTO, MIEL Y LIMÓN.