

# TERRAZA NEKAJUI

## MENÚ MENU

"Nekajui", la palabra en lengua Chorotega para jardín fue seleccionada para nuestro ambiente de jardín y restaurante. En un agradable rincón del jardín antiguo de la casa de la hacienda se han colocado 4 agradables fogatas para disfrutar de un excelente coctel y algo de comer al aire libre. En la terraza, al lado del viejo horno de barro de la hacienda, hemos seleccionado unos platos que preparamos al horno de barro para disfrutar de los ingredientes locales con platillos de la zona.

"Nekajui", the Chorotega word for garden was selected for our garden and restaurant environment. In a pleasant corner of the old garden of the hacienda house, 4 pleasant firepits have been placed to enjoy an excellent cocktail and something to eat outdoors. On the terrace, next to the hacienda's old clay oven, we have selected some dishes that we prepare in the oven to enjoy local ingredients with dishes from the area.

### ENTRADAS - STARTERS

**Crema de maíz** \$9.00

*Corn cream*

**Crema de Pejibaye palmito** \$9.00

*Pejibaye and Heart of Palm cream*

**Ceviche de plátano verde** \$9.00

*Green plantain ceviche*

**Ceviche de palmito & pejibaye con aguacate** \$9.00

*Heart of palm & pejibaye ceviche with avocado*

**Ceviche Pescado Fresco** \$12.00

*Fresh fish ceviche*

Con maracuyá y tomates Cherry deshidratados.  
*With passion fruit and Cherry dehydrated tomatoes.*

**Ensalada Nekajui** \$10.00

*Nekajui Salad*

Kale, mostaza, col morada, rúcula, pepino, rábano, trocitos de aguacate, chile asado & aderezo maracuyá.  
*Kale, mustard, red cabbage, cucumber, arugula, radish, cucumber, avocado bits, roasted sweet pepper & passion fruit dressing.*

### PLATO FUERTE - MAIN COURSE

**Brocheta de camarón Jumbo** \$37.00

*Jumbo Shrimp Skewers*

Cebolla, chile dulce, zucchini, con Chimichurri D epiña, ensalada de mostaza, col morada, pepino, rábano, Kale, tomate Cherry confitados y aderezo cremoso de maracuyá.

*Onion, Sweet pepper, zucchini, with pineapple chimichurri, mustard salad, red cabbage, cucumber, radish, Kale, Cherry tomato confit and creamy passion fruit dressing.*

**Filete de pescado St. Peter** \$14.50

*St. Peter's Fish Steak*

Envuelto en hoja de plátano, aromatizado con zacate de limón y acompañado de vegetales al horno.

*Wrapped in banana leaves flavored with lemon grass, with baked vegetables.*

**Pescado entero St. Peter** \$24.00

*Whole fish St. Peter*

Pescado al comal ahogado en salsa criolla de tomates acompañado de ensalada.

*Comal fish drowned in Creole tomato sauce with salad.*

**Muslo de pollo de pastoreo** \$14.00

*Grass-fed chicken thigh*

Al tomillo & ajo, relleno de palmito asado y Queso Rico, servido en una cama de vegetales asados.

*Thyme & garlic, stuffed with roasted hearts of palm and rich cheese, served on a bed of roasted vegetables.*

**Rollos de pechuga** \$15.00

*Chicken breast rolls*

Rellenos de mousse de pejibaye y mozzarella, con salsa cremosa de espinaca.

*Stuffed with pejibaye and mozzarella mousse, with creamy spinach sauce.*

**Ribeye Steak - Rib-eye Steak** \$49.00

Cocido a baja temperatura con salsa hongos y discos de camote asado.

*Cooked at low temperature with mushroom sauce and discs of roasted sweet potato.*

**Lasaña Vegetariana - Vegetarian Lasagna** \$14.00

Berenjena, zucchini, hongos, zanahoria, espinacas & salsa de tomate.

*Aubergine, zucchini, mushrooms, carrot, spinach & tomato sauce.*

**Papa rellena de cerdo mechado** \$14.00

*Potato stuffed with shredded pork*

Mozzarella, Queso Pepper Jack, especias y jalapeños.  
*Mozzarella, Pepper Jack Cheese, spices and jalapeños.*

**Arroz con Palmito** \$14.00

*Rice with heart of palm*

Cremoso arroz con palmito, queso tipo Bagaces y Mozzarella gratinado al horno.

*Creamy rice with hearts of palm, Bagaces-type cheese and baked Mozzarella au gratin.*

\* Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de Servicio / \* Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service

## PIZZA SIGNATURE - PIZZA DE AUTOR

### Pizza Guachipelín \$26.00

*Pizza Guachipelin*

Rib-eye, tomates Cherrys confitados, cebolla, cebollino, queso tierno, queso Bagaces.

*Rib-eye, Cherry tomatoes confit, onion, chives, soft cheese, Bagaces cheese.*

### Pizza Camarón \$24.00

*Shrimp Pizza*

Camarones, ARÚGULA, aguacate, cebolla, mozzarella y Pepper Jack.

*Shrimp, arugula, avocado, onion, mozzarella and Pepper Jack.*

### Pizza Capresse \$23.00

*Pizza Capresse*

Albahaca, mozzarella, tomates Cherry confitados, mozzarella fresca, pesto, reducción balsámica.

*Basil, mozzarella, Confit Cherry Tomatoes, fresh mozzarella, pesto, balsamic reduction.*

### Pizza Caprichosa \$22.00

*Capricious Pizza*

Tocineta, hongos, cebolla, chiles asados, Pepperoni, ARÚGULA, aceitunas, lascas de parmesano.

*Bacon, mushrooms, onion, roasted chilies, Pepperoni, arugula, olives, parmesan flakes.*

### Pizza Chorizo Tico & Alcachofa \$22.00

*"Costarrican Chorizo" & Artichokes Pizza*

Ajorostizado, aceite de oliva, salame, chorizo Tico, alcachofas, aceitunas negras.

*Roasted garlic, olive oil, salami, "Chorizo Tico", artichokes, black olives.*

### Pizza Vegana \$25.00

*Vegan Pizza*

Rúcula, aguacate, hongos, cebolla, chile, queso

vegano tipo mozzarella, Arugula, avocado, mushrooms, onion, sweet pepper, vegan mozzarella cheese.

## COCTELES - COCKTAILS

### Rosemary-Basil Berries Gin & Tonic \$29.00

Ginebra Gin-Mare, fresas rebanadas, romero, albahaca, arándanos & Tónica Zero Berries.

*Gin-Mare gin, sliced strawberries, rosemary, basil, blueberries & Zero Berries Tonic.*

### Red Night Gin & Tonic \$32.00

Gin-Mare, Tónica ginger beer, Frambuesa, jarabe de almendra y cereza.

*Gin-Mare, Tonic ginger beer, Raspberry, almond and cherry syrup.*

### Citrus Gin & Tonic \$30.00

Ginebra Gin Mare, Tónica original ZERO, cáscara limón, romero, angostura, naranja & cascara.

*Gin Mare gin, ZERO original tonic, lemon peel, rosemary, angostura, orange & peel.*

### Smoked Gin & Tonic Table Premium \$31.00

Hendrick, Tónica Indian, canela en astilla ahumada, romero & arándanos.

*Hendrick, Indian Tonic, smoked cinnamon sticks, rosemary & blueberries.*

### Martini Sucio \$20.00

Dirty Martini, Gen-Mare, Vermut Seco & jugo de aceitunas.

*Gen-Mare, Dry Vermouth & olive juice.*

### Italian Gin & Tonic \$27.50

Gin-Mare, Cava, sumo de mandarina & rodaja de pomelo quemado.

*Gin-Mare, Cava, mandarin sumo & burnt grapefruit slice.*

### Gin & Tonic Frambuesa \$16.50

Ginebra de frambuesa, splash de romero, agua Tónica Indian & rodajas de limón deshidratado.

*Raspberry gin, rosemary splash, Indian Tonic water & dehydrated lemon slices.*

### Gin & Tonic Cítrico de Frutas \$17.50

Tanquerai, Tónica Grapefruit, arándanos, fresas, miel de abeja, rodajas de pomelo & piel de lima.

*Tanquerai, Grapefruit Tonic, blueberries, strawberries, honey, grapefruit slices & lime peel.*

### Gibson James Bond American Martini \$12.00

Bombay, Vermut & jugo de cebollino.

*Bombay, Vermouth & chive juice.*

## POSTRES - DESSERTS

### Nieve (Fresa, Mora o Maracuya) \$6.00

*Sherbhet (Strawberry, Blackberry or Passion Fruit)*

### Queque de frutas con helado de vainilla \$7.00

*Fruit Cake with vanilla Ice Cream.*

### Flan de vainilla \$6.00

*Vanilla Flan*

### Copa de helados - Ice Cream Cup \$6.00

2 bolitas de helado - Chocolate, fresa o vainilla.

*2 Scoops of ice cream - Chocolate, Strawberry or Vanilla.*

### Brownie con helado vainilla \$7.00

*Brownie with Vanilla ice cream*

\* Precios en \$USD, incluyen 13% IVA y 10% de Servicio / \* Prices in USD\$, include 13% VAT and 10% Service