

MENÚ RINCÓN DEL CAFÉ

Cafetería

Aquí la tradición y la modernidad se encuentran en cada sorbo. Nuestra cafetería, ubicada junto a la refrescante piscina de nuestro hotel, es un homenaje a la rica herencia cafetalera de Costa Rica. Aquí, el pasado cobra vida a través de nuestros utensilios de metal enlozados, decoraciones de sacos de yute y el servicio el café de la forma tradicional "chorreado en bolsa" y para los amantes de lo contemporáneo ofrecemos con preparaciones de café profesionales, para que su visita sea única.

Nuestro menú está diseñado para deleitar, con una variedad de postres que endulzarán su paladar, y empanadas de maíz que le recordarán la calidez del hogar, un ambiente acogedor que invita a la conversación y al disfrute de los buenos momentos.

Venga, relájese y deje que los aromas del café recién hecho lo transporten a un lugar donde la tradición se encuentra con el confort, y donde cada visita se convierte en una anécdota para compartir. Este es su "Rincón del Café", el punto de encuentro perfecto para amigos y familiares en nuestro hotel.

Here, tradition and modernity meet in every sip. Our café, located next to our hotel's refreshing pool, is a tribute to Costa Rica's rich coffee heritage. Here, the past comes to life through our muddy metal utensils, jute sack decorations and the service of coffee in the traditional way "brewed in a cloth bag" and for lovers of the contemporary we offer professional coffee preparations, to make your visit unique.

Our menu is designed to delight, with a variety of desserts that will sweeten your palate, also corn empanadas that will remind you of the warmth of home, a cozy atmosphere that invites conversation and the enjoyment of good times.

Come, relax and let the aromas of freshly brewed coffee transport you to a place where tradition meets comfort, and where every visit becomes an anecdote to share. This is your "Coffee Corner", the perfect meeting point for friends and family at our hotel.

**HOTEL HACIENDA
GUACHIPELÍN**
RINCÓN DE LA VIEJA, COSTA RICA



*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Precios en \$USD: incluyen 13% IVA y 10% de servicio // Prices in US\$: include 13% VAT and 10% Service.

EMPANADA Corn Flour Pattie



Empanada de maíz rellena de carne, arreglada con ensalada criolla de repollo, salsa de tomate & mayonesa, servida con chilero a la tica.

Corn flour pattie stuffed with meat, topped with creole cabbage salad, ketchup, & mayonnaise, served with "Tico-style" homemade spicy relish.

Pollo / Chicken \$8.00
Res / Beef \$10.00

WRAP DE POLLO \$16.00 Chicken Wrap



Tortilla suave, rellena de pechuga de pollo a la parrilla, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, queso mozzarella, aderezo ranchero hecho en casa.

Soft tortilla stuffed with grilled chicken breast, tomato, onion, pickles, mozzarella cheese, homemade ranch dressing.

ENSALADA COBB DE QUÍNOA \$16.00 Quinoa Cobb Salad



Ensalada de pollo a la parrilla, lechugas mixtas, quínoa, pepino, tomate cereza, huevo duro, aguacate, chile dulce, cebolla, queso de la finca, crotones, aderezo de maracuyá.

Grilled chicken salad, mixed lettuces, quinoa, cucumber, cherry tomato, hard-boiled egg, avocado, sweet pepper, onion, homemade fresh cheese, croutons, passion fruit dressing.

ENSALADA TIQUICIA Tiquicia Salad



Lechugas mixtas, palmito, hongo confit, tomate cereza, pejibaye, berros, semillas de chía, vinagreta de cilantro.

Mixed lettuce, hearts of palm, confit mushroom, cherry tomato, pejibaye, watercress, chia seeds, coriander vinaigrette.

Regular / Regular \$14.00
Pollo / Chicken \$16.00
Camarón / Shrimp \$18.00



SANGUCHE DE POLLO CRUJIENTE \$20.00 Crispy Chicken Sandwich



Pan libre de gluten, pechuga de pollo empanizada, queso mozzarella, jamón, aguacate, aderezo de chipotle, lechuga, tomate, papas fritas.

Gluten-free bread, breaded chicken breast, mozzarella cheese, ham, avocado, chipotle dressing, lettuce, tomato, french fries.



HAMBURGUESA GUANACASTECA \$23.00

Guanacaste Hamburger



Bollo de pan, torta de res 200g, jamón, hongos confit, cebolla salteada, tocineta, lechuga, tomate, queso semiduro, mayonesa de salsa tica, papas fritas campesinas.

Bread bun, 200 g beef patty, ham, mushrooms confit, sautéed onion, bacon, lettuce, tomato, medium-hard cheese, "tico sauce" infused mayonnaise, country style fries.

VOLCÁN EN UN TAZÓN

Volcano Bowl



Base de arroz o quínoa, frijoles, lechugas mixtas, repollo, zanahoria, tomate, queso casero, aguacate, chips de tortilla, huevo duro, cilantro, vinagreta hierbas & mayonesa salsa tica.

Rice or quinoa based, beans, mixed lettuce, cabbage, carrot, tomato, homemade cheese, avocado, tortilla chips, hard-boiled egg, cilantro, herb vinaigrette & "salsa tica" mayonnaise.

Vegetariano / Veggie	\$16.00	
Pollo / Chicken	\$18.00	
Res / Beef	\$26.00	
Pescado / Fish	\$26.00	

CEVICHE



Ceviche de su elección, jugo de limón, chile dulce, cebolla morada, ajo, cilantro, con sus jugos, servido con granos de maíz asados, aguacate & chips de plátano verde.

Ceviche of your choice, lime juice, sweet pepper, red onion, garlic, cilantro, with its juices, served with roasted corn kernels, avocado & green plantain chips.

Pescado / Fish	\$15.00
Camarón / Shrimp	\$16.00
Mariscos / Seafood	\$18.00

PATACONES



Patacones de plátano verde, servido con frijoles molidos, salsa de aguacate, pico de gallo, queso de la finca rallado.

Green plantain "patacones", served with ground beans, avocado salsa, pico de gallo, grated farm cheese.

Regular / Regular	\$12.00
Pollo / Chicken	\$14.00
Res / Beef	\$16.00

NACHOS



Tortillas fritas, servidas en capas con la proteína de su de su elección, frijoles molidos, pico de gallo, natilla, salsa de queso cheddar y queso mozzarella gratinado, rodajas de jalapeños.

Fried corn tortillas chips, served in layers with your choice of protein, ground beans, pico de gallo, sour cream, cheddar sauce, melted mozzarella cheese, jalapeños slices.

Regular / Regular	\$12.00	
Pollo / Chicken	\$16.00	
Res / Beef	\$19.00	

TOSTADAS DE AGUACATE \$12.00

Avocado Toast



2 tostadas de pan multigrano hecho en casa, tomate confit, corazón de palmito, huevo duro, kale, semillas de chía & aceite de oliva virgen extra.

2 slices of homemade multigrain bread, confit tomato, heart of palm, hard-boiled egg, kale, chia seeds and extra virgin olive oil.

Antojos dulces

Sweet Treats

QUEQUE DE ZANAHORIA \$7.00

Carrot Cake



GALLETA CAMINO ROCOSO CON \$7.00



NUECES & CHOCOLATE DERRETIDO

Rocky Road Cookie with Pecans & Melted Chocolate

GALLETA DE AVENA \$6.00



Oatmeal Cookie

QUEQUE DE CHOCOLATE & GANACHE \$10.00

RELLENO DE DULCE DE LECHE

Y CAJETA DE COCO CON NUECES



Chocolate Cake with Ganache filled with "Dulce de Leche" and Coconut Caramel with Nuts.

PASTEL DE QUESO \$7.00



Cheesecake

QUEQUE SECO \$6.00



Pound Cake

FLAN DE COCO \$6.00



Coconut Flan

PARFAIT DE CHÍA \$7.00



LECHE DE COCO & GRANOLA

Granola, Coconut milk & Chia Parfait



*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o, casi crudos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos / **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of foodborne illness.

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