



El Castillo Boutique Luxury Hotel

STARTES

GUACAMOLE WITH CHIPS -----\$09

- Served with cheddar cheese, and spicy homemade sauce on the side.

HUMMUS -----\$09

- Homemade hummus served with pita bread and raw vegetables.

VEGETABLE CREAM -----\$09

- A creamy soup served with crotones

TUNA TARTAR -----\$12

- Chunks of fresh tuna with seasonal fruit, avocado and red onion, marinated with soy sauce and sesame oil, served with house chips.

SALADS

TROPICAL SALAD -----\$09

- Mixed lettuce with tropical fruits, nuts and fresh homemade tropical dressing.

CAPRESE SALAD-----\$09

- Tomato, basil, and mozzarella cheese topped with a delicious fresh homemade pesto.

CAULIFLOWER TACOS-----\$16

- Grilled cauliflower on corn tortillas, topped with a delicious chipotle sauce, pico de gallo, tropical fruit, and lettuce.

COBB SALAD -----\$20

- Fresh lettuce accompanied with tomato, fresh cheese, sweet corn, hard-boiled egg, avocado, bacon, black olives and your choice of chicken or shrimp.

PASTAS

SPINACH STUFFED RAVIOLI -----\$18

- Homemade ravioli filled with ricotta cheese, fresh spinach, macadamia nuts and homemade marinara sauce. Seasoned with parmesan cheese and fresh herbs.

PASTA WITH FRESH TOMATO, GARLIC AND BASIL LEAVE-----\$22

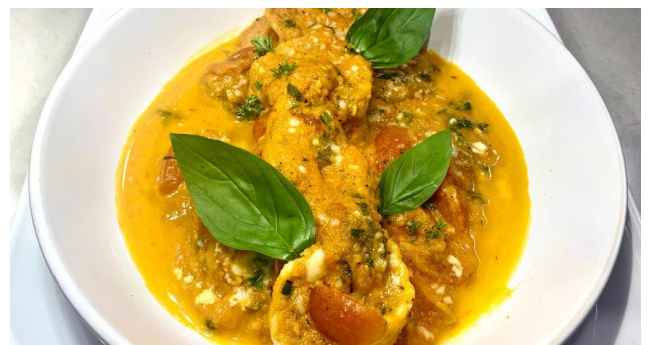
- (Add your choice of Mushrooms, Chicken or Shrimp). Penne pasta with roasted garlic, dried & freshly chopped tomatoes, basil leaves and Parmesan cheese.

CREAMY SUNNY PASTA WITH DRIED TOMATE.-----\$22

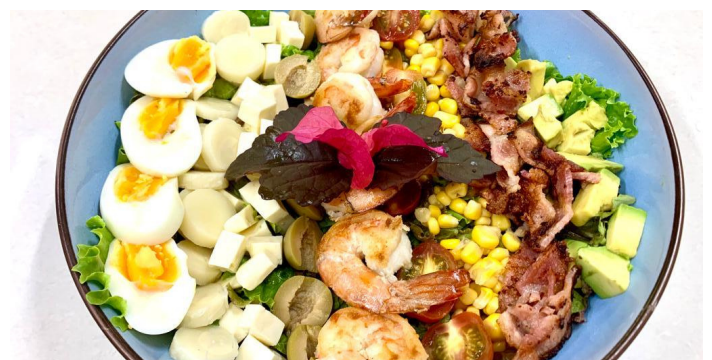
- (Add your choice of Mushrooms, Chicken or Shrimp).

FRUTTI DI MARI PASTA-----\$24

- A mix of local seafood sautéed with, olive oil, butter, parsley, garlic, roasted tomatoes over & white wine.



RAVIOLI



ENSALADA COBB



El Castillo Boutique Luxury Hotel

SOUPS

CHICKEN BROTH-----\$16

- Mixed vegetables & chicken, served with rice or tortillas.

TOMATO SOUP -----\$16

- A creamy soup served with crispy tortillas strips, avocado and fresh cheese.

SEAFOOD SOUP & COCONUT MILK--\$24

- Typical Caribbean dish, an exquisite soup base with coconut milk, vegetables, ginger dry tomato, curry and a bit of spicy; along the side garlic bread or white rice.

BURGUERS & SANDWICHS

BURGER CASTILLO STYLE -----\$20

- 1/2 pound of premium Black Angus beef, with caramelized onions, bacon mushrooms, cheddar cheese, lettuce, tomato and pickles. Served with fries.

VEGETARIAN BURGER -----\$16

- Falafel patty with caramelized onions, mushrooms, cheddar cheese, lettuce, tomato & pickles. Served with fries.

CLUB SANDWICH -----\$16

- Toasted bread, chicken breast, lettuce, ham, tomato, bacon, pickles, & mozzarella cheese. Served with fries.

QUESADILLA -----\$22

- (Add your choice of chicken, beef, shrimp or vegetables), served with guacamole, spicy house sauce and sour cream.

CASTILLO'S NACHOS -----\$18

- (Add your choice of chicken, beef shrimp or vegetables). Tortilla chips layered with cheddar & mozzarella cheese, beans, sour cream, guacamole, pico de gallo and jalapeño slices.

RICE

CREAMY RISOTTO -----\$24

- (Add your choice of Mushrooms, Chicken or Shrimp). Delicious creamy risotto with fresh spinach and basil. Topped with freshly grated parmesan cheese.

RICE WHIT SHRIMP----- \$20

OR CHICKEN-----\$18

- One of the most popular local dishes in Costa Rica, is a mix rice with shrimp or chicken along side, black beans, chips or patacones, and lemony salad.

COSTA RICA CASADO -----\$18

- (Add your choice of chicken breast, fish filet, beef with onions), or fried fresh cheese). The "casado" is eaten in Costa Rica as a complete lunch or dinner. It is served with white rice, beans, salad, fried ripe plantains and fresh tortillas.





El Castillo Boutique Luxury Hotel

FISH & SEAFOOD

GRILLED OR BREADED FISH FILET-----\$20

- Just simply grilled or with a garlic sauce
Served with mash cassava and vegetables.
- Breaded filet served with french fries
vegetable, tártara sauce and spicy sauce.

SHRIMP (GRILLED /BREADED)-----\$20

- Just simply grilled or with a garlic sauce
Served with mash cassava & vegetables.
- Breaded filet served with french fries
vegetable, tártara sauce and spicy sauce.

FISH OF THE DAY "A LA HOJA"-----\$22

- With the technique of our indigenous ancestors, the filet grilled and wrapped in a banana plant leaf, with garlic, capers and our homemade tomato sauce. Served with mashed yucca and sautéed mixed vegetables.

FRESH TUNA ----- \$22

- Fresh caught tuna medallion marinated in a soy and ginger sauce , cooked with oil and sesame seeds, and finished with a delicious Asian-inspired sauce, served with mashed cassava and steamed vegetables.

GRILLED OCTOPUS -----\$24

- Served with a tasty pineapple and cherry tomato sauce with a white wine reduction, a touch of ginger and lemon juice. Sautéed potatoes seasoned with rosemary and garlic.

CEVICHE

OCTOPUS & AVOCADO COCTEL-----\$15

- Cocktail style with fresh onion, peppers, coriander, zesty lemon, tomato juice and a bit of spice. Served with house chips.

FISH CEVICHE -----\$14

- Costa rican style with fresh fish marinated in zesty lemon, hints of onion, sweet chili, and fresh coriander. Served with chips.

MIXED CEVICHE -----\$15

- (fish, octopus and shrimp) cocktail style.



FISH A LA HOJA

CHICKEN/PORK

GRILLED CHICKEN FILET -----\$18

- (simply grilled or with your choice of white mushroom or chipotle sauce) served with mash cassava and steam vegetables.

BABY BACK PORK RIBS ----- \$22

- Succulent baked pork ribs marinated with fine herbs and covered with bbq sauce with a delicious coleslaw and fries.



GRILLED CHICKEN



El Castillo Boutique Luxury Hotel

BEEF

ARRACHERA -----\$22

- Grilled beef topped with chimichurri sauce. Served with soft homemade corn, fried beans, pico de gallo, roasted jalapeños, spicy homemade salsa and a green salad.

MEXICAN FAJITAS -----\$22

- Beef tenderloin or chicken breast with sautéed peppers and onions. Serve with corn tortillas, pico de gallo, guacamole, spicy sauce and beans.

GRILLED BEEF TENDERLOIN -----\$25

- Juicy grilled tenderloin served mash cassaba, vegetables and chimichurri sauce.

FILET MIGNON-----\$25

- Juicy grilled tenderloin, topped mushrooms with a wine reduction sauce, served mash cassaba and vegetales.

SURF AND TURF -----\$26

- Juicy grilled tenderloin accompanied by seafood and pieces of fish, with a delicious garlic sauce. Served with potatoes and salad.

GRILLED RIBEYE -----\$26

- Juicy grilled Ribeye served with fries or mash cassaba, vegetables or salad and chimichurri sauce.

DESSERTS

Tres leches -----\$7

Tropical fruit Bowl with Ice cream -----\$7

Coconut Flan-----\$7

Pecan or fruit Pie-----\$7

Chocolate Brownie with Ice cream-----\$8

Cheesecake -----\$8

Lemon pie-----\$7



LEMON PIE



BEEF TENDERLOIN

PRICES DO NOT INCLUDED 10% SERVICE & 13% TAXES



El Castillo Boutique Luxury Hotel

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHIPS-----\$09

- Servido con salsa de queso cheddar y salsa casera picante.

HUMMUS -----\$09

- Hummus fresco servido con pan de pita y verduras crudas.

CREMA DE VEGETALES-----\$09

- Sopa cremosa servida con crotones

TUNA TARTAR -----\$12

- Trocitos de atún fresco con fruta de temporada, aguacate y cebolla morada, marinado con salsa de soya, aceite de sésamo, acompañado con chips de la casa.

ENSALADAS

ENSALADA TROPICAL -----\$09

- Lechuga mixta con frutas tropicales, semillas y aderezo tropical fresco.

ENSALADA CAPRESA-----\$09

- Tomate, albahaca, queso mozzarella cubierto con un delicioso pesto casero fresco.

TACOS DE COLIFLOR-----\$16

- Coliflor a la plancha sobre unas tortillas de maíz hechas en casa, bañadas en salsa chipotle, pico de gallo, fruta tropical y un poco de ensalada verde.

ENSALADA COBB -----\$20

- Lechuga fresca con tomate, queso, maíz dulce, huevo hervido, aguacate, tocino, aceitunas negras y su elección de pollo o camarones.

PASTAS

RAVIOLES CON ESPINACA -----\$18

- Hechos en casa rellenos de queso ricotta con hojas frescas de espinaca y semillas de macadamia, servidos con salsa marinara, hiervas finas y queso parmesano.

PASTA CON TOMATE FRESCO, AJO Y HOJAS DE ALBAHACA-----\$22

- (A su elección hongos, pollo o camarones). Pasta penne con ajo asado, tomates secos, tomates recién picados, albahaca y queso parmesano.

PASTA AL SOL CON TOMATE SECO.-----\$22

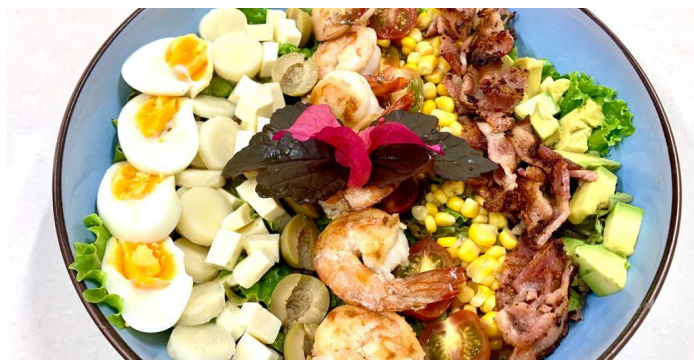
- (A su elección hongos, pollo o camarones). Pasta bañada con una sabrosa salsa cremosa y tomates deshidratados.

FRUTTI DI MARI PASTA-----\$24

- Una mezcla de mariscos salteados con ajo, mantequilla, perejil, tomates perfumada de vino blanco.



RAVIOLI



ENSALADA COBB



El Castillo Boutique Luxury Hotel

SOPAS

CALDO DE POLLO-----\$16

- Vegetales mixtos con trocitos de pechuga de pollo servido con arroz o tortillas.

SOPA DE TOMATE -----\$16

- Una sopita cremosa de tomate servida con tortillas crujientes, pedacitos de aguacate y queso fresco.

SOPA MARISCOS CON LECHE DE COCO----\$24

- Platillo típico, exquisito fondo de mariscos con leche de coco, vegetales mixtos, jengibre, tomate seco, curry un toque chile picante, mariscos y pescado . Servido con arroz o pan con ajo.

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

HAMBURGUESA EL CASTILLO -----\$20

- 1/2 libra de carne premium Black Angus, preparada con cebolla caramelizada, hongos salteados, tocineta, queso cheddar, lechuga, tomate fresco, pepinillos acompañados de papas fritas.

HAMBURGUESA VEGETARIANA-----\$16

- Torta de falafel acompañada con cebolla y hongos salteados, queso cheddar, lechuga, tomate fresco, pepinillos acompañados de papas fritas y salsas.

CLUB SANDWICH -----\$16

- Pan tostado, pechuga de pollo, lechuga, tomate, jamón, tocineta, pepinillos, queso mozzarella, acompañado de papas fritas.

QUESADILLA -----\$22

- A su elección (vegetales, pollo o bistec) Tortillas de harina con queso mozzarella y cheddar cebollas y pimientos. Servido con guacamole, salsa picante y natilla.

NACHOS EL CASTILLO -----\$18

- (A su elección, vegetales, pollo, carne, o camarón) Chips de maíz con capas de queso cheddar y mozzarella, frijoles, natilla, guacamole, pico de gallo, jalapeño opcional.

ARROCES

RISOTTO CREMOSO-----\$24

- (A su elección, vegetales, pollo, carne, o camarón) Delicioso risotto con hojas frescas de espinacas y albahaca. Cubierto con queso parmesano recién rallado.

ARROZ CON CAMARONES-----\$20

ARROZ CON POLLO -----\$18

- Uno de los platos más populares en Costa Rica, se acompaña con frijoles negros, plátanos fritos (patacones) y ensalada verde al limón.

COSTA RICA CASADO -----\$18

- (A su elección pechuga de pollo, filet de pescado, lomo de res o queso frito). El "casado" se come en Costa Rica como un almuerzo o cena muy completa. Viene acompañado de arroz blanco, frijoles arreglados, ensalada verde, plátanos maduros fritos y tortillas frescas.





El Castillo Boutique Luxury Hotel

PESCADO Y MARISCOS

FILET DE PESCADO A LA PLANCHA ----\$20

- Solo a la plancha o con salsa de ajo, servido con pure de yuca y vegetales

FILET DE PESCADO EMPANIZAD----- \$20

- Servido con papas fritas, salsa tartara y salsa picante.

CAMARONES AL AJILLO-----\$20

- Servidos con pure de yuca y vegetales

CAMARONES EMPANIZADOS-----\$20

- Servidos con papas fritas, vegetales, salsa tartara y salsa picante.

PESCA DEL DIA "A LA HOJA"-----\$22

- Con la técnica de nuestros antepasados indígenas este filete va envuelto en una hoja de la planta del plátano, este filete se cocina lentamente con ajo asado, alcaparras y nuestra salsa de tomate casera. Servido con puré de yuca y vegetales mixtos salteados.

ATÚN FRESCO----- \$22

- Medallón de atún marinado en salsa de soya, cocinado con aceite y semillas de ajonjolí, en una salsa oriental acompañado de pure de yuca y vegetales.

PULPO A LA PLANCHA -----\$24

- Delicioso pulpo acompañado de una sabrosa reducción de piña con tomate Cherry y vino blanco- con un toque de jengibre y limón. Acompañado de papas salteadas con romero y ajo

CEVICHE

COCTEL DE PULPO Y AGUACATE-----\$15

- Servido en forma de coctel con aderezo de aceite de oliva, contiene toques de ajo fresco, limón, jugo de tomate y un toque de picante. Acompañado de chips.

CEVICHE COSTARRICENSE -----\$14

- Trocitos de pescado fresco bañado en jugo de limón, con cebolla, chile dulce, culantro fresco acompañado con chips.

CEVICHE MIXTO -----\$15

- (Pescado, pulpo, camarón, estilo coctel.



FISH A LA HOJA

POLLO Y CERDO

POLLO A LA PLANCHA -----\$18

- (solo a la plancha o con su elección de salsa blanca con champiñones o salsa de chipotle) servido con puré de yuca y verduras al vapor.

COSTILLAS DE CERDO BBQ----- \$22

- Suculentas costillas de cerdo al horno marinadas con finas hierbas y cubiertas con salsa bbq acompañada coleslaw y papas fritas.



POLLO A LA PLANCHA



El Castillo Boutique Luxury Hotel

CARNES

ARRACHERA -----\$22

- Jugosa carne de res cocinada a la plancha, bañada con salsa chimichurri argentino. Acompañada con tortillas de maíz, frijoles molidos, pico de gallo, chile jalapeño toreado, salsa casera picante de la casa y una ensalada verde.

FAJITAS MEXICANAS-----\$22

- (A su elección pollo o res) Cocidas a la plancha con pimientos y cebollas salteadas, acompañados de tortillas de maíz, pico de gallo, guacamole, salsa casera y frijoles molidos.

LOMITO A LA PLANCHA-----\$25

- Jugoso lomito de res a la plancha con rica salsa chimichurri, acompañado de vegetales al vapor y pure de yuca y salsa chimichurri.

FILET MIGNON-----\$25

- Jugoso lomito de res envuelto en tocineta, bañado de una sabrosa reducción de salsa de vino tinto con hongos, acompañado de pure y vegetales.

MAR Y TIERRA--- -----\$26

Jugoso lomito a la plancha en salsa de vino tinto, acompañado de mariscos y trozos de pesca del día bañado de una deliciosa salsa de ajo. Servido con papas y ensalada.

RIBEYE -----\$26

Jugoso Ribeye a la parrilla acompañado de pure, vegetales o ensalada y salsa chimichurri.

POSTRES

Tres leches -----\$7

Fruta tropical con helado vainilla-- -----\$7

Flan de Coco-----\$7

Pie de temporada-----\$7

Brownie con Helado-----\$8

Cheesecake -----\$8

Pie de Limon-----\$7



PIE DE LIMON



LOMITO DE RES