

LUNCH 11:00am - 8:00pm

Room Service
\$10 delivery fee

Taru
AROMAS DE COSTA RICA

Crujientes del platanal \$18

Orden de patacones acompañados de pico de gallo, guacamole y frijoles molidos.
Order of patacones served with pico de gallo, guacamole, and refried beans.

Cosecha crocante \$18

Chips de plátano, chips de yuca y chips de malanga, servidos con majado de berenjena y hummus de pejibaye.
Plantain chips, cassava chips, and malanga chips, served with mashed eggplant and Peach palm hummus.

Bowl de ensalada Nicoyana \$20

Mezcla de lechugas, garbanzos, dados de mango, tomates cherry, quinoa, aguacate, vainicas, chilotes, aderezo de soya y tamarindo.
Mixed lettuces, chickpeas, mango cubes, cherry tomatoes, quinoa, avocado, green beans, baby corn, soy and tamarind dressing.

Empanadas de Pollo / Chicken Empanadas \$20

Maíz amarillo, queso, pollo y ensalada criolla y salsa de mayo-culantro.
Yellow corn, cheese, chicken-and creole salad and house-made mayo-cilantro sauce.

“La típica boca de cantina” - Ceviche \$23

Corte fresco de pescado del día, bañado en leche de tigre con cebolla y chile dulce, acompañado de patacones.
Fresh catch of the day, bathed in leche de tigre with onion and sweet pepper, served with crispy patacones.

Puntalito de res \$26

Pan de masa madre, carne cocinada por 12 horas, cebolla, culantro, aderezo de chipotle, jugo de res y queso, acompañados de papas fritas.
Sourdough bread, 12-hour slow-cooked beef, onion, cilantro, chipotle dressing, beef jus, and cheese, served with French fries.

Peje-burger \$30

200 g de pescado dorado en pan artesanal, con salsa tártara, repollo encurtido, y aderezo de culantro. Acompañado de papas fritas.
200 g of mahi-mahi fish artisan bread, with tartar sauce, pickled cabbage, and fresh cilantro dressing. Served with French fries.

Wagyu Taru burger \$30

Pan brioche, torta de res wagyu, mermelada de tomate y tocineta, cebolla caramelizada, hongos ostra y queso local. Acompañado de papas fritas.
Brioche bun, wagyu beef patty, tomato and bacon jam, caramelized onion, oyster mushrooms, and local cheese. Served with French fries.

Chef Thomas Cantillo

Todos los precios incluyen impuestos. / All prices include taxes.

LUNCH 11:00am - 8:00pm

Room Service

\$10 delivery fee

Taru
AROMAS DE COSTA RICA

La Moncha tica

Vegetariano/ Veggi \$20 - Pollo/Chicke \$30 - Pescado/Fish \$34 - Lomito /Tenderloin \$38

Arroz, frijoles, ensaladas mixtas, plátano maduro y tortilla de maíz.

Rice, beans, mixed salads, ripe plantain, and corn tortilla.

Lomo de res y ñoquis \$45

Carne braseada lentamente hasta su máxima ternura, acompañada de ñoquis suaves y salsa de tomates frescos. Un plato que celebra la paciencia y el respeto por los ingredientes, donde cada elemento aporta equilibrio y sencillez.

Slow-braised meat to its maximum tenderness, accompanied by soft gnocchi and fresh tomato sauce. A dish that celebrates patience and respect for the ingredients, where each element brings balance and simplicity.

Arroz Nosara:

Vegetariano/ Veggi \$35 - Pollo/Chicke \$40 - Pescado/Fish \$44 - Lomito /Tenderloin \$45

Arroz arborio cremoso con tomates frescos y hongos.

Creamy arborio rice with fresh tomatoes and mushrooms

Corvina Costeña \$45

La corvina reina, símbolo de pureza y delicadeza, se acompaña de un mil hojas que contrasta capas cremosas, crujientes y espárragos. La salsa fresca y aromática aporta brillo, evocando la vitalidad del mar y la frescura de la tierra.

The Seabass, a symbol of purity and delicacy, is paired with a mille-feuille that contrasts creamy, crispy layers and sparragus. The fresh, aromatic sauce adds brightness, evoking the vitality of the sea and the freshness of the land.

Octavio \$42

Este arroz guacho evoca la cocina de la abuela, donde cada grano guarda la calidez del hogar. En Taru lo presentamos con mariscos y pulpo, transformando esa memoria en una experiencia que honra la tradición chorotega y conecta con nuestras raíces, el amor y la historia que nos define.

This guacho rice evokes grandmother's kitchen, where each grain holds the warmth of home. At TARU we present it with seafood and octopus, transforming that memory into an experience that honors Chorotega tradition and connects us with our roots, with love, and with the history that defines us."

KIDS CORNER

Taco de pescado y queso / Fish and cheese Taco \$19

Servido con papas fritas. / Served with french fries.

Emparedado de queso / Grill cheese sandwinch \$19

Servido con papas fritas./ Served with french fries.

Pizza de queso / Cheese pizza \$19

Dedos de pollo / Chicken fingers \$19

Served with french fries. / Servido con papas fritas

Dedos de pescado / Fish fingers \$19

Served with french fries. / Servido con papas fritas.



Todos los precios incluyen impuestos. / All prices include taxes.