

ENTRADAS/STARTERS

Sopa de Tomate \$16

Tomates frescos de temporada, cocidos lentamente, aceite de oliva extra virgen y crutones.
Fresh seasonal tomatoes, slowly simmered, extra virgin olive oil, artisanal croutons.

Empanada artesanal \$16

Maíz amarillo, queso, pollo, ensalada criolla, aderezo de mayo y culantro.
Yellow corn, cheese, chicken, criolla salad, mayo-cilantro dressing.

Carpaccio de sandia \$18

Un plato fresco inspirado en Guanacaste, con tofu y aguacate que aportan suavidad y cremosidad, realzado por pasta de ají y salsa de soya que equilibran lo dulce y lo salado en una experiencia vibrante.
A fresh dish inspired by Guanacaste, featuring tofu and avocado that bring softness and creaminess, enhanced by chili paste and soy sauce that balance sweet and salty flavors in a vibrant experience.

Calabaza Grillada \$20

Un plato que combina salsa de ayote, tomates asados, mousse de aguacate, tofu y quinoa, ofreciendo frescura y equilibrio en cada bocado.
A dish that combines squash sauce, roasted tomatoes, avocado mousse, tofu, and quinoa, offering freshness and balance in every bite.

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.

Hongo Portobello \$20

Un plato vegetariano con relleno ligero tipo mousse de berenjena, espinaca, cebolla y hongos, que alcanza un profundo sabor umami sin necesidad de carne.
A vegetarian dish with a light mousse-style filling of eggplant, spinach, onion, and mushrooms, achieving a deep umami flavor without the need for meat.

Ensalada de cuajadas y tomates \$20

Cuajada fresca, arúgula, tomates maduros, pesto hecho en casa de hierbas y aderezo de tomate con balsámico.
Fresh curd, arugula, ripe tomatoes, homemade herb pesto, and tomato-balsamic dressing.

Carpaccio de res sellado \$24

Carne de Res sellada. Acompañada de ragú nicoyano de maíz y verduras locales, alioli de culantro.
Seared Beef. Served with Nicoyan ragout of corn and local vegetables, topped with cilantro aioli.

Mejillones en Velouté de mar \$26

Mejillones frescos del golfo, salsa cremosa, y pesto.
Fresh gulf mussels, creamy sauce, and pesto.

Extasis del Pacífico \$28

Crudo de pescado a base de salsa de ají amarillo y maracuyá, elote grillado, crocante de arroz y cebollas encurtidas. Sal de tortilla quemada, relish de piña y papaya con jugos cítricos. Mousse de jalapeño y aguacate, terminado con finos aros de jalapeño.
Fish "Crudo" prepared with a base of yellow chili and passion fruit sauce, accompanied by grilled corn, crispy rice, and pickled onions. Enhanced with burnt tortilla salt and a fresh pineapple and papaya relish with citrus juices. Finished with jalapeño and avocado mousse, and delicate rings of jalapeño.

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

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Pollo al Achiote \$34

Pollo marinado en achiote, salsa criolla achiotada, puré de papa rústico, vainicas salteadas con cebolla morada. Un homenaje al legado culinario chorotega, donde color, sabor y tierra se funden en cada bocado.
Chicken marinated in achiote, achiote criolla sauce, rustic mashed potatoes, green beans sautéed with red onion. A tribute to Chorotega culinary heritage, where color, flavor, and land come together in every bite.

Pozole del mar \$36

Maíz cascado, maíz amarillo, fumet, pulpo, mejillones, camarones, achiote y mantequilla.
Cracked corn, yellow corn, fish stock, octopus, mussels, shrimp, achiote, and butter.

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."

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.

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

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.

*Estos platos se ofrecen únicamente fuera de los paquetes Full Board y Half Board.
These dishes are available only outside Full Board and Half Board packages.*

Fuego, hierro y sabor:

11 oz Costillas BBQ / Baby Back Ribs \$48
11 oz Picaña / coulotte steak \$50.
11oz Dorado / Mahi Mahi \$50
11 oz Camarones Jumbo / Jumbo Prawn \$54
11 oz Cowboy \$60
11 oz Ribeye \$65
11 oz Porterhouse \$82

Sabores que complementan / Complementary Flavors

Arroz blanco / White Rice \$5
Ensalada verde / Green Salad \$5
Puré de temporada / Seasonal Purée \$6
Vegetales salteados / Sautéed Vegetables \$6
Papas fritas / French Fries \$6
Papas bebe con chimichurri /Baby Potatoes with Chimichurri \$6

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