

LUNCH 11:00am -4:00pm

LA CANTINA DE COYOICHE

Taru
AROMAS DE COSTA RICA

Cocinamos con fusión y respeto. Cada ingrediente local, cada técnica ancestral, es una forma de resistencia cultural. El maíz cascado, la cocción en barro, el uso de plantas nativas, no son solo métodos: son actos de memoria. En cada plato, celebramos la sabiduría de nuestros ancestros Chorotegas, y la fuerza de una identidad que se rehúsa a ser olvidada.

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 pejíbaye.
Plantain chips, cassava chips, and malanga chips, served with mashed eggplant and Peach palm hummus.

Raíz frita \$18

Yucas fritas, cebollas caramelizadas, chimichurri artesanal, aderezo de culantro fresco, pasta de ají, pasta de chile rocoto, pesto de hierbas locales. Servido con pico de gallo al lado.
Fried yuca, caramelized onions, artisanal chimichurri, fresh cilantro dressing, ají paste, rocoto chili paste, and local herb pesto. Served with pico de gallo on the side.

Sartén silvestre \$20

Un puré de papa con pasta de ají cremosa y deliciosa, sobre hongos silvestres cocinados con hierbas nativas.
A creamy and delicious potato purée with ají paste, served over wild mushrooms cooked with native herbs.

Gallo jardinero \$20

Tortillas de maíz, repollo morado encurtido, aderezo de culantro, cebolla morada, hongos, pasta de chile ají y aderezo de aguacate y jalapeño
Corn tortillas, pickled purple cabbage, cilantro dressing, red onion, mushrooms, ají chili paste, and avocado-jalapeño dressing.

“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.

Tesoro del fogon \$26

La olla de carne es un plato tradicional que, por generaciones, ha deleitado a esta zona guanacasteca y ha sido un pilar en nuestra dieta cotidiana. Sopa de caldo de res con verduras y trozos de carne, acompañada de arroz blanco.
Olla de carne is a traditional dish that, for generations, has delighted this Guanacastecan region and served as a cornerstone of our daily diet. Beef broth soup with vegetables and chunks of meat, served with white rice.

Aros del mar a la tempura \$26

Aros de calamar en tempura ligera, sobre pasta de ají y maíz, con cebolla encurtida en jugo de naranja agria, terminados en aceite de achiote.
Crispy calamari rings in light tempura, resting on a smooth ají-corn purée, topped with sour orange pickled onions and a final touch of achiote oil.

Chef Thomas Cantillo

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

LUNCH 11:00am -4:00pm

LA CANTINA DE COYOCHÉ

Taru
AROMAS DE COSTA RICA

Taru Bowl \$26

Arroz, frijoles, pico de gallo, guacamole, carne de cerdo, chips.
Rice, beans, pico de gallo, guacamole, pork, chips.

Gallo del Puerto \$26

Tortilla de maíz, lechuga, salsa cremosa de ají, pescado tempura, relish de papaya y mango, camote ahumado.
Corn tortilla, lettuce, creamy chili sauce, tempura fish, papaya and mango relish, smoked sweet potato.

Gallo de la bajura \$26

Tortilla de maíz, mousse de jalapeño con aguacate, carne en finas lonjas, cebolla caramelizada, culantro, maíz rostizado y jugo de res para bañar su gallo.
Corn tortilla, jalapeño-avocado mousse, thinly sliced meat, caramelized onion, cilantro, roasted corn, and beef jus to bathe your gallo.

Ignacio \$26

En honor a los nachos: base de frijoles molidos ahumados, chips de tortilla, pico de gallo, mousse de aguacate, maíz rostizado, carne de cerdo, salsa de ají amarillo, alioli de ajo, queso cheddar derretido y, encima, queso Bagaces y rodajas de chile jalapeño.

In honor of nachos: a base of smoky mashed beans, tortilla chips, pico de gallo, avocado mousse, roasted corn, pork, yellow chili sauce, garlic aioli, melted cheddar cheese, topped with Bagaces cheese and jalapeño slices.

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 tocino, 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.

La Moncha tica

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

El casado típico es mucho más que un plato: es un símbolo de la identidad costarricense.

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

The traditional casado is much more than a dish—it's a symbol of Costa Rican identity.

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

Chef Thomas Cantillo

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