

ENTRADAS/STARTERS

Sopa de Tomate \$10

Tomates frescos cocidos en aceite de oliva extra virgen, servidos con un crostini de hierbas.
Fresh tomatoes cooked in extra virgin olive oil, served with an herb crostini.

Empanada "tayuyá" \$12

Masa de maíz amarillo, queso ahumado, pollo, ensalada criolla y aderezo de mayonesa con culantro.
Yellow corn dough, smoked cheese, chicken, Creole salad, and cilantro mayonnaise dressing.

Ensalada "Namby" \$12

Mezcla de lechugas, aguacate, tomate cherry, mango, semillas de calabaza, chilotes, y aderezo cítrico de naranja y maracuyá.
Mixed lettuces, avocado, cherry tomatoes, mango, pumpkin seeds, chilotes, , and a citrus dressing of orange and passion fruit.

Ensalada "Guaitil" \$12

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

Chips y Salsas \$14

Chips mixtos servidos con pico de gallo, salsa de aguacate y salsa de tomate rostizada tipo molcajete.
Mixed chips served with pico de gallo, avocado sauce, and roasted tomato molcajete-style sauce.

Patacones \$16

Orden de 5 patacones acompañados de pico de gallo, carne mechada y frijoles molidos.
Order of 5 patacones served with pico de gallo, shredded beef, and refried beans.

Mejillones del Tempique \$20

Mejillones negros salteados en jugo de jaiba, con arvejas y chilotes, acompañados de un crostini con hierbas.
Black mussels sautéed in crab juice with peas and baby corn, served with an herb crostini.

Ceviche "Tumu" \$21

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

SNACKS

Taru Bowl \$20

Panzada de cerdo, arroz blanco, frijoles, pico de gallo, guacamole, jalapeño y chips.
Pork belly with white rice, beans, pico de gallo, guacamole, jalapeño, and chips.

Quesadilla:

Vegetariano/Vegetarian \$16 - Pollo/Chicken \$22 - Carne/Beef \$26 - Camarón/Shrimp \$28

Tortilla de harina con queso mozzarella, frijoles molidos, chile morrón y cebolla caramelizada.

Servido con salsa de aguacate y pico de gallo.

Flour tortilla with mozzarella cheese, refried beans, bell pepper, and caramelized onion.

Served with avocado sauce and pico de gallo.

Gallos

Vegetariano/Vegetarian \$16 - Pollo/Chicken \$22 - Carne/Beef \$26 - Pescado/Fish \$28

3 tortillas de maíz, servidas con 7oz proteína seleccionada, ensalada criolla y aderezo de mayonesa con culantro.

3 corn tortillas with 7oz selected protein, creole salad, and cilantro mayonnaise dressing.

Nacho

Vegetariano/Vegetarian \$16 - Pollo/Chicken \$22 - Carne/Beef \$26 - Camarón/Shrimp \$28

Tortilla de maíz con frijoles molidos, pico de gallo, salsa de aguacate, queso ahumado, natilla y jalapeño.

Corn tortilla with refried beans, pico de gallo, avocado sauce, smoked cheese, sour cream, and jalapeño.

Suitree burger \$25

Pan artesanal, torta de res "Angus", tocineta, cebolla caramelizada, platano maduro y queso local. Servida con papas fritas.
Artisan bread with "Angus" beef, bacon, caramelized onion, ripe plantain, and local cheese. Served with French fries.

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

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Pollo “Achiote” \$30

Pollo marinado en achiote, con salsa criolla achiotada, puré rústico de papa y vainicas salteadas.
Achiote-marinated chicken with achiote Creole sauce, rustic mashed potatoes, and sautéed green beans.

Spaguetti “Bakof”

Vegetariano/Vegetarian \$26 - Pollo/Chicken \$32 - Camarón/Shrimp \$38 - Carne/Beef \$38 - Pescado / Fish \$40

Pasta en salsa cremosa blanca o salsa de tomate, con hongos, espárragos, tomate cherry y crostini con hierbas.
Pasta in creamy white sauce or tomato sauce, with mushrooms, asparagus, cherry tomatoes, and herb crostini.

Arroz “Nosara”

Vegetariano/Vegetarian \$26 - Pollo/Chicken \$32 - Camarón/Shrimp \$38 - Carne/Beef \$38 - Pescado/Fish \$40

Arroz arborio cremoso con achiote, tomates frescos y hongos.
Creamy arborio rice with annatto “Achiote”, fresh tomatoes, and mushrooms.

7oz. Entraña “Bagaces” \$34

Corte de res entraña, servido con chimichurri, acompañado de papas fritas y ensalada de la casa.
Skirt steak served with chimichurri, accompanied by French fries and house salad.

7oz. Pulpo al “Curu” \$34

Pulpo salteado acompañado de papas bebé y vegetales.
Sautéed octopus served with baby potatoes and vegetables.

7oz. Lomito “Guayabo” \$38

Lomito de res en salsa de café y vino tinto, acompañado de puré con chipotle y brócoli grillado con limón.
Beef tenderloin in coffee and red wine sauce, served with chipotle mashed potatoes and grilled broccoli with lemon.

7oz Pesca del día al estilo Caribeño \$40

Pesca del día, servida con arroz caribeño tipo Rice and Beans, ensalada de papaya y mango.
Catch of the day served with Caribbean-style rice and beans, and papaya-mango salad.

POSTRES

Volcan “Miravalles” \$10

Queque de chocolate servido con helado de vainilla.
Chocolate cake served with vanilla ice cream.

Prestiño “Manzu” \$10

Tortilla crujiente de harina, servida con miel, tapa de dulce y helado de caramelo.
Crispy flour tortilla served with honey, tapa de dulce, and caramel ice cream.

*Todos los días nuestro chef presenta una propuesta única como Especial del Día.
Every day our Chef offers a unique proposal as the Daily Special.*

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