

**CLASSIC—WITH OUR
SIGNATURE TWIST.**

**CLÁSICO PERO A
NUESTRO ESTILO**

Taru
AROMAS DE COSTA RICA

En Taru Bar le invitamos a saborear una experiencia auténtica, donde lo clásico se transforma con el alma de nuestra tierra. Cada cóctel revive una receta tradicional, enriquecida con ingredientes chorotegas que solo aquí podrá degustar. Es el sabor que conoce, pero con nuestro toque: profundo, local e inolvidable, reflejado en cada una de nuestras Treetop Suites y en el árbol que cada una representa, en perfecta armonía con este cóctel.

At Taru Bar, we invite you to savor an authentic experience, where the classics are transformed with the soul of our land. Each cocktail revives a traditional recipe, enriched with Chorotega ingredients you can only taste here. It's the flavor you know, but with our touch: deep, local, and unforgettable—mirrored in each of our Treetop Suites and the tree that each one represents, in perfect harmony with this cocktail.

Pororo \$18 - (Watermelon Aperol Spritz)

Espumante, Aperol licor, jugo de arándanos, y sandía.

Este árbol nativo, de flores rojas y presencia vibrante, se refleja en este cóctel lleno de energía tropical y el color de su floración.

Sparkling wine, Aperol liquor, cranberry juice and watermelon.

This native tree, with its vibrant red blossoms, is echoed in this cocktail bursting with tropical energy and the hues of its bloom.

Ron Ron \$12 - (By New Old Fashioned).

Guaro Cacique, tapa de dulce, gotas de angostura.

El árbol Ron Ron, de madera oscura y aroma profundo, inspira este cóctel de carácter cálido y envolvente.

Cacique guaro liquor, raw cane syrup, and Angostura bitters

The Ron Ron tree, with its dark wood and deep aroma, inspires this warm and enveloping cocktail.

Jacaranda \$14 - (Wild Cilantro Gin Tonic)

Ginebra infusiónada frutos rojos, culantro coyote, y tónica.

Sus flores violetas y su belleza efímera, una renovación constante y una dulzura aromática. Este nombre resalta el lado floral y poético del cóctel, evocando ligereza, color y misterio.

Gin infused with red fruit, wild cilantro, and tonic.

Its violet blossoms and fleeting beauty speak of constant renewal and aromatic sweetness. This name highlights the cocktail's floral and poetic side, evoking lightness, color, and mystery.

Guayacán \$16 - (Turmeric Margarita)

Tequila con cúrcuma, triple sec, jugo de limón, tapa de dulce.

Este cóctel combina fuerza, color y tradición, los mismos atributos que hacen de este árbol un símbolo regional.

Tequila infused with turmeric, triple sec, lime juice, and raw cane sugar.

This cocktail combines strength, color, and tradition — the same attributes that make this tree a regional symbol

Our cocktails are crafted using 2 oz of liquor. Prices include tax.

Nuestros cócteles son preparados usando 2 oz de licor. Precios con impuestos incluidos.

**CLASSIC—WITH OUR
SIGNATURE TWIST.**

**CLÁSICO PERO A
NUESTRO ESTILO**

Taru
AROMAS DE COSTA RICA

Quebracho \$14 - (Mojitico)

Ron infundado con zacate de limón, jugo de limón, hierba buena y jarabe de azúcar.

Símbolo de fuerza y resistencia, así es el árbol Quebracho. En este cóctel se refleja el carácter firme del licor hecho en casa y el contraste dulce y ácido.

Rum infused with lemongrass, lime juice, peppermint, and simple syrup. A symbol of strength and resilience—that's the Quebracho tree. This cocktail reflects the bold spirit of homemade liqueur and the tension between sweetness and acidity.

Pochote \$18 - (Red o White Sangria)

Vino tinto o blanco, ron, triple sec, maracuyá, naranja, limón, canela, y frutos.

Una mezcla de fuerza y frescura, donde el ron y el vino se unen con cítricos y especias para reflejar la dualidad del árbol — resistente en su tronco, vibrante en sus flores

Red or white wine, rum, triple sec, passion fruit, orange, lime, cinnamon, and fruits.

A blend of strength and freshness, where rum and wine join with citrus and spices to reflect the duality of the tree — resilient in its trunk, vibrant in its flowers.

Laurel \$16 - (Our Piña Atolada)

Ron de coco, atol de arroz con piña y crema de coco.

Un atol casero de piña y arroz, mezclado con crema de coco y ron, que evoca la frescura de la sombra del árbol laurel

Coconut rum, pineapple rice atol, and coconut cream.

A homemade atole of pineapple and rice, blended with coconut cream and rum, evoking the freshness of the laurel tree's shade.

Guanacaste \$16 - (Spicy Exotic Margarita).

Licor de piña, jengibre, cúrcuma y jarabe picante

Raíces que arden, frutas que abrazan, fuego que despierta. Este cóctel honra al Guanacaste: árbol de memoria, fuerza y fiesta.

Pineapple liqueur, ginger, turmeric, and spicy syrup

Roots that burn, fruits that embrace, fire that awakens. This cocktail honors the Guanacaste: a tree of memory, strength, and celebration.

Agua Sapo \$10

Fermentación natural de jengibre, jugo de limón y tapa de dulce

Natural fermentation of ginger, lime juice, and raw cane sugar

Jonito 's Chicha \$10

Fermentación magistralmente elaborada de maíz y tapa de dulce

Masterfully crafted fermentation of corn and raw cane syrup

Our cocktails are crafted using 2 oz of liquor. Prices include tax.

Nuestros cócteles son preparados usando 2 oz de licor. Precios con impuestos incluidos.

CRAFT BEER \$10

Este es un menú de cervezas artesanales de Guanacaste de la cervecería Numu Brewery.

Liberiana: Kölsch — 4.0% ABV

Beer with a light golden color, a very soft and subtle maltiness, and noble German hops.

Subtle fruit notes round this delicious and drinkable beer. As Florian Klemp writes "A study of the sublime, a delicious minimalism".

GLUTEN FREE <20 ppm

Sabanero: India Pale Ale — 6% ABV

Refreshing and with a character as deep as the culture from which its name precedes. Intense copper color; complex citrusy aromas.

With a characteristic flavor of hops and hints of tropical fruits. A medium body, and a balanced aftertaste. "To drink an India Pale Ale style, is to taste a whole symphony of aromas and flavors, it is a journey into the past to find the future"

Edulis Tropical: PALE ALE - INTERNATIONAL — 4.2% ABV / 21 IBU

A crisp and refreshing Tropical Ale with Costa Rican Passion Fruit



LOCAL BEER \$7

Imperial

Style: American Lager. Alcohol by Volume (ABV): 4.5%

Imperial Light

Appearance: Golden-yellow color, Alcohol by Volume (ABV): 3.7%.

Pilsen

Classic Lager beer with 5.1% alcohol and 17.5 IBU, full-bodied and balanced bitterness, golden, bright and crystalline, with a long-lasting white foam.



MOCKTAIL CÓCTELES SIN LICOR

Taru
AROMAS DE COSTA RICA

Nuestra barra ofrece experiencias para todos: desde cócteles intensos y llenos de carácter hasta creaciones sin alcohol, siempre pensadas para brindar diversidad, frescura y placer en cada bebida.

Our bar offers experiences for everyone: from bold, character-filled cocktails to alcohol-free creations, always designed to deliver variety, freshness, and enjoyment in every drink.

Jugo verde el Jefe \$6

Piña, apio, perejil, manzana verde, jugo de naranja y pepino.

Pineapple, celery, parsley, green apple, orange juice, and cucumber.

Atolito de la abuela \$6

Piña, arroz, vainilla, canela.

Pineapple, rice, vanilla, and cinnamon.

Tamarindo Té frío \$6

Refresco de tamarindo con jengibre, flor de saúco y soda.

Sparkling tamarind refresher with ginger and elderflower.

Soda Dorada \$6

Refresco de cúrcuma, jugo de piña, y jarabe picante.

Turmeric, pineapple juice, and spicy syrup refresher

Monito sucio \$6

Banano, chocolate, y leche.

Banana, chocolate, and milk

Vital Sloth \$6

Jugo de sandía, jugo de limón y miel

Watermelon juice, lemon juice, and honey.

Lapa roja “The famous Johnny Special” \$6

Fresas, mango, y maracuyá.

Strawberries, mango, passion Fruit

Jugos naturales / Fresh juices \$6

Piña, Sandía, Fresa, Tamarindo.

Pineapple, Watermelon, Strawberry, Tamarind.

Virgen Mojito / Virgin Mojito - Virgen piña Colada / Virgin Piña Colada

Virgen Daikiri / Virgin Daiquiri - Limonada / Lemonade - Té frío / Iced Tea