



BEACH CLUB

ENTRADAS / STARTERS

ENSALADA ZONA AZUL - 10,900

Lechuga, tomate, pepino, aceitunas Kalamata, menta, cebolla morada, sandía, semillas de amapola, vinagreta de vino tinto y caña de azúcar.

ZONA AZUL SALAD

Lettuce, tomato, cucumber, Kalamata olives, mint leaves, red onion, watermelon, poppy seeds, red wine & sugarcane vinaigrette.

CREMA DE MAÍZ - 13,900

Camarones ahumados, relish de maíz dulce, crotones de pan multigrano.

CORN BISQUE

Smoked shrimp, sweet corn relish, multigrain bread crouton.

COLIFLOR ROSTIZADA - 10,900

Hummus de remolacha, condimento de pistacho y coco.

ROASTED CAULIFLOWER

Beet hummus, pistachio & coconut seasoning.

CROQUETA DE ARROZ - 11,900

Rellena de hongos y mozzarella, salsa de tomate rostizado, queso Grana Padano.

RICE CROQUETTE

Stuffed with mushrooms and mozzarella, roasted tomato sauce, Grana Padano cheese.

ENSALADA DE ARÚGULA - 10,900

Tomate criollo, marañón confitado, arándanos deshidratados, uchuva y vinagreta de vino tinto.

ARUGULA SALAD

Heirloom tomato, red onion, candied cashew, dried cranberries, uchuva & red wine vinaigrette.

ENSALADA DE LANGOSTA - 17,900

Mostaza china, zanahoria, papaya verde, remolacha, tofu crocante, vinagreta de vegetales.

LOBSTER SALAD

Chinese mustard, carrot, green papaya, beetroot, crispy tofu, vegetable vinaigrette.

CRUDO DE VIEIRA - 13,900

Gajos de mandarina, rábano, pepino, marinada de maracuyá, aceite de cebollino.

SCALLOP CRUDO

Mandarin, radish, cucumber, passion fruit marinade, scallion oil.

PULPO "A LA LATA" - 14,500

Puré de camote morado, gremolata con pimienta rosada, kale, papa crujiente.

"A LA LATA" OCTOPUS

Purple sweet potato purée, pink peppercorn gremolata, kale, crispy potato.

TARTAR DE ATÚN - 13,900

Salsa de aguacate, relish de mango y jalapeño, papel de arroz crujiente.

TUNA TARTAR

Avocado sauce, mango & jalapeño relish, crispy rice paper.

RAVIOLI - 11,900

Relleno de ayote y ricotta de tofu, salsa de tomate cherry y jengibre.

Stuffed with squash and tofu ricotta, cherry tomato & ginger sauce.

PLATO FUERTE / MAIN

PECHUGA DE POLLO - 16,500

Cebada cremosa, espinaca salteada, cebolla crujiente, paprika.

CHICKEN BREAST

Creamy barley, sautéed spinach, crispy red onion, paprika.

PARGO SELLADO - 17,900

Arroz jazmín infusionado con jengibre y tomillo, salsa de tomate y leche de coco, relish de palmito, chile panameño rostizado.

SEARED SNAPPER

Jasmine rice infused with ginger & thyme, coconut milk tomato sauce, palm heart relish, roasted Panamanian chili.

CAMARONES Y MEJILLONES - 19,900

Espagueti de sepia salteado con aceite de oliva, ajo y edamame, salsa de marañón, espinaca.

SHRIMP & MUSSELS

Cuttlefish spaghetti sautéed with olive oil, garlic & edamame, cashew sauce, spinach.

PULPO A LA PARRILLA - 18,000

Puré de zanahoria y ayote, espárragos salteados, limón rostizado.

GRILLED OCTOPUS

Carrot & squash purée, sautéed asparagus, roasted lemon.

ÑOQUIS CASEROS DE CÚRCUMA - 16,900

Hongos silvestres salteados, crema, Grana Padano, chips de kale crujiente, aceite de trufa.

HOUSE TURMERIC GNOCCHI

Sautéed wild mushrooms, cream, Grana Padano, crispy kale chips, truffle oil.

QUINUA SALTEADA - 16,500

Salsa de aguacate y leche de coco, espinaca, brócoli, edamame, corazón de alcachofa frito.

SAUTÉED QUINOA

Avocado & coconut milk sauce, spinach, broccoli, edamame, fried artichoke heart.

ATÚN CON COSTRA DE PIMIENTA - 17,900

Arroz jazmín infusionado con jengibre, bok choy salteado, hongo Portobello, beurre blanc de piña y teriyaki.

PEPPER-CRUSTED TUNA

Jasmine rice with ginger infusion, sautéed bok choy, Portobello mushroom, pineapple teriyaki beurre blanc.

PLATO FUERTE / MAIN

ESTOFADO DE MARISCOS - 23,900

Variedad de mariscos salteados con cebolla, ajo y tomate, caldo de mariscos, mantequilla y culantro, servido con pan multigrano tostado.

SEAFOOD STEW

Assorted seafood sautéed with onion, garlic & tomato, seafood broth, butter, cilantro, served with toasted multigrain bread.

PASTEL DE CARNE "SIN CARNE" - 17,500

Puré de yuca trufado, jus de tamarindo, vainicas salteadas con pecanas.

"NO-MEAT" MEATLOAF

Truffled yucca purée, tamarind jus, sautéed green beans with pecans.

LANGOSTA A LA PARRILLA - 28,900

Polenta cremosa, brócoli, chutney de tomate Roma y uchuva.

GRILLED LOBSTER

Creamy polenta, broccoli, Roma tomato & uchuva chutney.

SEITÁN A LA PARRILLA - 16,500

Puré de frijol blanco, ensalada fresca de hinojo, tierra de aceituna Kalamata, aceite de oliva.

GRILLED SEITAN

White bean purée, fresh fennel salad, Kalamata soil, olive oil.

PARRILLA / GRILL

Cada proteína incluye 2 acompañamientos y 2 salsas.

Each protein includes 2 sides & 2 sauces.

PROTEÍNAS / PROTEINS

Róbalo / Sea Bass - 19,900

Filete de Pargo / Snapper Fillet - 21,900

Atún / Tuna - 22,500

Camarones U15 / U15 Shrimp - 22,900

Langosta / Lobster - 28,900

Pulpo / Octopus - 18,000



Filete de Res / Beef - 24,900


Pechuga de Pollo / Chicken Breast - 16,500


Salchicha Vegana / Vegan Sausage - 17,500

ACOMPÑAMIENTOS / SIDES

(Acompañamiento extra / extra side ₡3,500)


Zucchini Gratinado / Zucchini Gratin  

Puré Rústico de Papa / Rustic Mashed Potato 

Vegetales a la Parrilla / Grilled Vegetables 

Camote Morado Rostizado / Roasted Purple Sweet Potato 

Arroz Jazmín con Infusión de Jengibre / Jasmine Rice with Ginger Infusion 

Ensalada Mixta Verde / Mixed Green Salad 

PARRILLA / GRILL

SALSAS / SAUCES

Chimichurri de Perejil / Parsley Chimichurri 

Relish de Piña / Pineapple Relish 

Salsa Asia-Tica / Asian - Tica Sauce 

Salsa de Tamarindo y Coco / Tamarind & Coconut Sauce 

POSTRE / DESSERT

BAKLAVA DE ALMENDRA - 7,500

Helado de matcha, compota de mango.

ALMOND BAKLAVA

Matcha ice cream, mango compote.

TARTELETA DE MANÍ - 7,500

Mantequilla de maní, sorbete de sandía, bizcocho de albahaca, flores comestibles.

PEANUT TARTLET

Peanut butter, watermelon sorbet, basil sponge, edible flowers.

ANTIOXIDANTE - 7,500

Mousse de frambuesa, frutas frescas, pâte de fruit de frambuesa, sorbete de açai, streusel de pistacho.

ANTIOXIDANT

Raspberry mousse, fresh berries, raspberry pâte de fruit, açai sorbet, pistachio streusel.

CHEESECAKE GOLDEN MILK - 7,500

Base de café y cardamomo, crema de queso con leche dorada, crema de chocolate, trozos de chocolate oscuro con pimienta, helado de cacao 70%.

GOLDEN MILK CHEESECAKE

Coffee & cardamom base, golden milk cream cheese, chocolate cream, dark chocolate chunks with pepper, 70% cacao ice cream.



DAIRY



GLUTEN



EGG



FISH



SEAFOOD



NUT



SOY



SESAME



VEGAN

Horario / Opening Hours: 6:00PM - 10:00PM