



BEACH CLUB

DEL JARDÍN AZUL / FROM BLUE GARDEN

TACO SALAD - 10,900

Lechuga, tomate cherry, jalapeños, cebolla morada, aguacate, maíz dulce, frijoles y aderezo chipotle, servida en una canasta de tortilla de harina.

Mix of lettuce and green leaves with cherry tomatoes, jalapeños, red onion, avocado, sweet corn, beans, and chipotle dressing, served in a crispy flour tortilla basket.

ENSALADA FETA - 11,900

Queso feta a la parrilla, tomate cherry, pepino, pimiento dulce, cebolla morada, kalamata, hojas verdes mixtas y vinagreta de limón y orégano.

FETA SALAD

Grilled feta cheese with cherry tomatoes, cucumber, sweet pepper, red onion, kalamata, mixed greens, and lemon-oregano vinaigrette.

ENSALADA DEL JARDÍN - 10,900

Hojas verdes mixtas, espárragos, hongos ostra salteados, maíz dulce asado, palmito, tomate, camote asado, crutones multigrano y aderezo de eneldo.

GARDEN SALAD

Mixed greens, asparagus, sautéed oyster mushrooms, roasted sweet corn, hearts of palm, tomato, roasted sweet potato, multigrain croutons, and dill dressing.

TOMATE Y MOZZARELLA - 11,900

Remolacha asada, durazno a la parrilla, arúgula y vinagreta de chile panameño.

Roasted beet, peach wedges, arugula, Panamanian chili vinaigrette.

AGREGUE PROTEÍNA A CUALQUIER ENSALADA:

Pollo - 3,500 | Res - 6,000 | Camarón - 7,000

ADD PROTEIN TO ANY SALAD:

Chicken - 3,500 | Beef - 6,000 | Shrimp - 7,000

PARA COMPARTIR / TO SHARE

CHIPS & GUAC - 7,000

Guacamole casero, salsa pico de gallo y frijoles molidos, servidos con chips de tortilla.

Homemade guacamole, pico de gallo salsa, and refried beans, served with tortilla chips.

FALAFEL - 8,500

Croquetas de garbanzo, salsa de yogurt casera, baba ganoush, aceite de oliva, za'atar y perejil.

Chickpea croquettes, homemade yogurt sauce, baba ganoush, olive oil, za'atar, and parsley.

HUMMUS DE REMOLACHA - 7,500

Garbanzos crujientes, aceite de oliva, perejil y chips de pita.

BEET HUMMUS

Crispy chickpeas, olive oil, parsley, and pita chips.

PATACÓN - 9,500

Plátano verde frito cubierto con camarones salteados al ajo, salsa de frijoles y ensalada criolla.

Fried green plantain topped with garlic sautéed shrimp, bean sauce, and criolla salad.

SABORES DEL MAR / SEA FLAVORS

CEVICHE PURA VIDA - 12,500

Mezcla de mahi-mahi, camarón, pulpo y calamar frito, jugo de limón y "leche de tigre", servido con puré de aguacate y chips de plátano verde.

A mix of mahi-mahi, shrimp, octopus, and fried calamari marinated in lime juice and "leche de tigre", served with avocado purée and green plantain chips.

CEVICHE CLÁSICO - 10,900

Filete de róbalo en tiras marinado en jugo de limón y "leche de tigre", servido con chips de plátano verde.

Sliced sea bass marinated in lime juice and "leche de tigre", served with green plantain chips.

CEVICHE DE COCO - 9,900

Coco, manzana verde marinados en jugo de limón y leche de coco, servido con chips de plátano verde.

Coconut, green apple marinated in lime juice and coconut milk, served with green plantain chips.

TUNA POKE - 12,500

Atún sellado con salsa soya, arroz de sushi, mango, edamame, pepino, cebolla morada, cebollino, rábano, crema de wasabi y salsa ponzu.

Seared tuna with soy sauce, sushi rice, mango, edamame, cucumber, red onion, scallions, radish, wasabi cream, and ponzu sauce.

SALUDABLE / HEALTHY

TOSTADA DE AGUACATE - 8,900

Tostada multigrano de trigo integral con puré de aguacate, tomate deshidratado, cebolla encurtida, microgreens y salsa de pimiento dulce.

AVOCADO TOAST

Multigrain whole-wheat toast with avocado purée, dehydrated tomato, pickled onion, microgreens, and bell pepper sauce.

TACOS DE LECHUGA Y CAMARÓN - 12,900

Hojas de lechuga romana con camarones salteados, pepino, zanahoria, papaya verde, mango, salsa de albahaca, macadamia y mayonesa chipotle.

LETTUCE AND SHRIMP TACOS

Romaine lettuce leaves with sautéed shrimp, cucumber, carrot, green papaya, mango, basil sauce, macadamia, and chipotle mayo.

TACOS CRUJIENTES DE SEITÁN - 10,500

Tortillas de maíz crujientes, repollo con mayonesa de aquafaba y edamame, jalapeño, rábano y crema de cúrcuma.

SEITAN CRISPY TACOS

Crispy corn tortillas, cabbage with aquafaba mayo and edamame, jalapeño, radish, and turmeric cream.

TACO DE PESCADO - 11,900

Mahi-mahi a la parrilla, ensalada de repollo con salsa tártara, pico de gallo y aguacate.

FISH TACO

Grilled mahi-mahi, cabbage slaw with tartar sauce, pico de gallo and avocado.



BEACH CLUB

SALUDABLE / HEALTHY

TACOS DE POLLO – 11,900

Pechuga de pollo salteada con cebolla, pimiento dulce, tomate en juliana, lechuga, mayonesa y pico de gallo.

CHICKEN TACOS

Sautéed chicken breast with onion, sweet pepper, tomato julienne, lettuce, mayo, and pico de gallo.

HAMBURGUESA ZONA AZUL – 16,900

Hamburguesa de wagyu en pan brioche casero con lechuga, tomate, queso Jack, alioli de jalapeño rostizado, cebolla caramelizada, tocineta y papas fritas.

ZONA AZUL BURGER

Wagyu patty on homemade brioche bun with lettuce, tomato, Jack cheese, roasted jalapeño aioli, caramelized onion, bacon, and fries.

HAMBURGUESA LA VERDE – 12,500

Hamburguesa vegetal en pan de cebada y linaza con lechuga, tomate, cebolla, salsa de "queso", "tocino" de arroz, aguacate y camote frito.

LA VERDE BURGER

Plant-based patty on homemade barley and flax bun with lettuce, tomato, onion, cheese sauce, rice "bacon", avocado, and sweet potato fries.

HAMBURGUESA YELLOW FIN – 16,900

Hamburguesa de atún en pan multigrano con salsa tártara, lechuga, tomate, cebolla crujiente y papas fritas en espiral.

YELLOW FIN BURGER

Tuna patty on multigrain bun with tartar sauce, lettuce, tomato, crispy onion, and curly fries.

SÁNDWICH EN PITA – 12,900

Torta de pollo "prensada" en pan pita, hojas verdes, tomate, kalamata, tzatziki y cebolla morada, servido con papas al romero.

PITA SANDWICH

Pressed chicken patty on pita bread, mixed greens, tomato, kalamata, tzatziki, and red onion, served with rosemary potatoes.

BURRITO CARIBEÑO DE RES – 14,500

Filete de res a la parrilla, rice and beans, lechuga, pico de gallo, salsa picante de la casa, gratinado con queso mozzarella, servido con ensalada.

BEEF CARIBBEAN BURRITO

Grilled beef tenderloin, rice and beans, lettuce, pico de gallo, homemade hot sauce, gratinéed with mozzarella cheese, served with garden salad.

PLATO FUERTE / MAIN

RES & SOBA – 15,500

Filete de res salteado con vegetales de temporada, fideos soba y salsa teriyaki.

BEEF & SOBA

Sautéed tenderloin with seasonal vegetables, soba noodles, and teriyaki sauce.

CORVINA AL CAJÚN – 14,900

Corvina sellada estilo cajún, puré rústico de papa y bok choy a la parrilla con ajo.

BLACKENED SEABASS

Seared Cajun sea bass, rustic mashed potatoes, and grilled bok choy with garlic.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA – 14,500

Camote rostizado, vegetales salteados con culantro y chimichurri.

GRILLED CHICKEN BREAST

Roasted sweet potato, sautéed vegetables with cilantro, and chimichurri.

LENTEJAS AL COCO – 11,900

Ragú de lentejas con leche de coco, tofu crujiente, espárragos y berenjena.

COCONUT LENTILS

Lentil ragout with coconut milk, crispy tofu, asparagus, and eggplant.

POSTRE / DESSERT

TARTA DE FRESA – 7,500

Compota de fresa con crema de vainilla, sorbete de limón y brote de menta.

STRAWBERRY TART

Strawberry compote with vanilla cream, lemon sorbet, and mint sprout.

PASTEL DE GUAYABA Y NARANJA – 7,500

Pastel en capas relleno de guayaba y naranja, crocante de chocolate, crema frutal y crocante de macadamia.

GUAVA AND ORANGE CAKE

Layered cake filled with guava and orange, chocolate crunch, fruity cream, and macadamia crunch.

LAS TEJAS – 7,500

Láminas de merengue con crema de mango y maracuyá, piña caramelizada y sorbete de coco.

THE TILES

Meringue sheets with mango and passion fruit cream, caramelized pineapple, and coconut sorbet.

Todos nuestros precios son en colones e incluyen impuestos. All our prices are in colones and include taxes. Por favor notificar a nuestros talentos sobre alguna alergia. Please advise our staff about any allergies or dietary restrictions.