

MEDITERRANEAN BREEZE



AMOUSE

PANE CARASAU

Pan crocante tradicional de Cerdeña servido con aceite de oliva y hierbas

Traditional crispy Sardinian flatbread served with olive oil and herbs

STARTER

IKARIA GREEK SALAD - 10.900

Tomate, pepino, cebolla, orégano silvestre, queso feta y aceite de oliva

Tomato, cucumber, onion, wild oregano, feta cheese, and olive oil

SANTORINI FAVA - 7.500

Crema de habas amarillas con cebolla morada y limón

Yellow split-pea purée with red onion and lemon

MEDITERRANEAN STYLE OLIVES - 9.500

Kalamata y aceitunas verdes con hierbas, ajo y ralladura de cítricos

Kalamata and green olives with herbs, garlic, and citrus zest

SARDINIAN MINISTRONE - 8.900

Sopa de verduras con farro y hierbas

Vegetable soup with farro and herbs

SPANAKOPITA - 9.500

Hojaldre relleno de espinaca, hierbas frescas y queso feta

Phyllo pastry filled with spinach, fresh herbs, and feta cheese

MUSSELS SAGANAKI - 10.900

Con tomate, feta, orégano y aceite extra virgen

With tomato, feta, oregano, and extra virgin olive oil

MAIN COURSE

IKARIA RED-WINE OCTOPUS - 18.000

Pulpo estofado lentamente en vino tinto y hierbas

Slow-braised octopus in red wine and herbs

GREEK-STYLE STUFFED CALAMARI - 18.000

Con arroz, piñones y fruta deshidratada, ensalada de sandía y tomate

With rice, pine nuts, and dehydrated fruits, watermelon & tomato salad

SEAFOOD LORIGHTTAS - 23.500

Pasta trenzada con mariscos locales con salsa de tomate fresca

Braided pasta with local seafood and fresh tomato sauce
*Pregunte por nuestra opción vegana / Ask for our plant based option 16.900

KEFTEDAKIA - 17.900

Albóndigas griegas de res con salsa de yogurt

Ground-beef Greek meatballs with yogurt sauce

*Pregunte por nuestra opción vegana / Ask for our plant based option 14.900

PORCEDDU SARDO - 17.900

Cerdo asado en hierbas con polenta de tomate cremosa

Herb roasted pig with creamy tomato polenta

LEMON & OREGANO CHICKEN - 17.900

Con gajos de papas y ensalada rustica de tomate

With potato wedges and rustic tomato salad

MOUSSAKA - 16.900

Capas de berenjena, patata, zuquini y zanahoria gratinada con bechamel y mozzarella

Layers of eggplant, potato, zucchini, and carrot gratinéed with béchamel and mozzarella.

*Pregunte por nuestra opción vegana / Ask for our plant based option

MEDITERRANEAN ROASTED VEGETABLES - 13.900

Calabacín, berenjena, pimientos y tomate con aceite de oliva.

Zucchini, eggplant, peppers, and tomato with olive oil.

POSTRE / DESSERT - 7.500 COLONES

BOUGATSA

Pastel de pasta phyllo, crema de queso feta, semillas de almendra caramelizadas con aceite de oliva.

Phyllo pastry, feta cream, caramelized almond seeds with olive oil.

TIRAMISU

Bizcochos húmedos con café, crema de mascarpone, cocoa, helado de café

Coffee-soaked ladyfingers, mascarpone cream, cocoa, coffee ice cream.

GREEK YOGURT PANNACOTTA

Streussell de pistacho, compota de dátiles.

Pistachio streusel and date compote.

COCKTAIL

PROVENZAL 10.000

Fresco, Floral, Spritz Mediterráneo

Fresh, Floral, Mediterranean Spritz

Nordés Gin · Aperol · St-Germain · Lemon · Apple · Tonic

LA COSTA 12.000

Intenso, Avellanado, Amargo-dulce

Bold, Nutty, Bittersweet

Amaretto di Saronno · Scotch · Cynar · Orange · Cacao

Bitters · Olive

All our prices are in Costa Rican colon and include 10% service and 13% IVA taxes / Todos nuestros precios son en colón costarricense e incluyen 10% de servicio y 13% de IVA.

Please let our talent know about any food allergy or food restriction. / Informe a nuestro talento sobre cualquier alergia alimentaria o restricción alimentaria.