



## ***Ejemplos de menús / Exemples de menus / Menu examples***

**Quesadilla de 2 quesos, vaca y cabra, palmito, frijoles molidos, mayonesa mostaza de Dijon**  
**Quésadilla aux fromages de vache et chèvre, cœurs de palmiers, haricots en purée, mayonnaise à la moutarde de Dijon**

**Quesadilla with cow and goat cheese, hearts of palm, bean puree, Dijon mustard mayo**

\*\*\*

**Brocheta de cerdo con piña, salsa tamarindo y vino tinto, "rösti" de papas, flan de brócolis con reducción de balsámico, coliflor al vapor**

**Brochette de porc à l'ananas, sauce tamarin vin rouge, paillason de pommes de terre, flan de brocolis réduction de balsamique, chou-fleur à la vapeur**

**Pork skewer with pineapple, tamarind and red wine sauce, hash brown, flan of broccoli with balsamic reduction, steamed cauliflower**

\*\*\*

**Cheesecake casero con salsa de naranja y menta fresca**

**Cheesecake coulis à l'orange et menthe fraîche**

**Cheesecake with orange and fresh mint sauce**

**Arrollado de plátano con salchichón y queso local, patacones con mousse de cebollín**

**Rouleau de banane plantain fourré au saucisson et fromage local, touche de crème sure au balsamique,**

**« patacones » de plantain et sa mousse d'oignons verts**

**Banana plantain roll stuffed with sausage and cheese, touch of sour cream/balsamic, "patacones" plantain with green onion mousse**

\*\*\*

**Filete de pescado con salsa de "anisillo" de la selva (Piperacia) puré de camote, bouquet de vainicas y zanahoria**  
**Filet de poisson sauce à l' « anisillo » de la forêt (Piperacia), écrasé de patate douce, bouquet de haricots verts et carotte**

**Fish filet with forest "anisillo" from the woods (Piperacia), puree of sweet potato, bouquet of green beans and carrots**

\*\*\*

**Queque de chocolate con crema de coco, salsa de frutas rojas con chili panameño**

**Gâteau au chocolat et crème de coco, coulis de fruits rouges au piment du Panama**

**Chocolate cake with coconut cream, red fruit sauce with Panamanian chili**

**Sopa Azteca (base tomate, cubitos de queso, aguacate et chips de tortillas)**

**Soupe Aztèque (base tomate, fromage en cubes, avocat et chips de tortillas)**

**Aztec soup (tomato base, cheese cubes, avocado & tortilla chips)**

\*\*\*

**Pollo con salsa de maracuyá, gnocchi de yuca, zucchini al horno**

**Poulet sauce aux fruits de la passion, gnocchi de manioc, courgette au four**

**Chicken with passion fruit sauce, gnocchi of cassava (yuca), zucchini in the oven**

\*\*\*

**Nuestro Tres Leches**

**Tres Leches a notre façon (dessert traditionnel)**

**Our own Tres Leches (traditional dessert)**

**Menú fijo a cada comida. Todas las Dietas especiales consideradas bajo preaviso**  
**Menu fixe à chaque repas. Toutes Diètes spéciales considérées avec préavis**  
**Fixed menu at each meal. All Special diets entertained under previous notice**

\*\*\*\*\*

<b>Desayuno / Petit-Déj / Breakfast</b>	<b>7 – 9 AM</b>	<i>Included</i>
<b>Almuerzo / Déjeuner / Lunch</b>	<b>12:30 – 2:30PM</b>	<b>\$ 15</b>
<b>Cena / Diner / Dinner</b>	<b>7 PM</b>	<b>\$ 25 Adt / \$15-20 Chd</b>

\*\*\*\*\*

**Almuerzo frío para llevarse**  
**Pique-nique à emporter**  
**Box Lunch to take-out**

**\$ 8**



**100% eco-friendly**

No plastic, no aluminum foil, no styrofoam

**100% ecológico**

Sin plástico, aluminio, esterofon

1 empanada salada, 1 ensalada fría de arroz o pasta o papas, 1 empanada dulce, 1 muffin de banano, *lo todo envuelto en hojas de banano*  
1 frasco (retornable al Lodge) de fresco natural de fruta del día

1 empanada salée, 1 salade de pâtes o de pommes de terre/pois chiches o de riz, 1 empanada sucrée, 1 muffin à la banane, *le tout enveloppé dans des feuilles de bananes*  
1 flacon (retournable au Lodge) de jus de fruit naturel du jour

1 savory empanada, 1 rice (or potato/chick peas or pasta) salad, 1 sweet empanada, 1 banana muffin, *all wrapped in banana leaves*  
1 gourd (returnable to the Lodge) of natural fruit juice of the day

---

**Ejemplos de desayunos**  
**Exemples de petits-déjeuners**  
**Breakfast examples**

Ensalada de frutas, tortilla de huevos con tomate y chili dulce, un pastelito, pan y Mermeladas caseras, café, té, chocolate

Salade de fruits, omelette aux tomates poivrons, une douceur, pain maison, Confitures maison, café, thé, chocolat

Fruit salad, omelet with tomato and peppers, a pastry, homemade bread and Marmalades, coffee, tea, chocolate

---

Ensalada de frutas, panqueques con natilla azucarada, malaza de caña, chocolate líquido,  
Un quiche vegetariano, café, té, chocolate  
Salade de fruits, pancakes avec crème sûre adoucie, mélasse de cane, chocolat liquide,  
Quiche végétarienne, café, thé, chocolat  
Fruit salad, pancakes with sweetened sour cream, sugar cane syrup, liquid chocolate,  
Vegetarian quiche, coffee, tea, chocolate

---

*(En temporadas de afluencia mayoritaria y/o grupos de Costarricenses)*  
*(En époques d'affluence majoritaire de Costariciens)*  
*(In periods of majority affluence of Costa Ricans)*

Ensalada de frutas, gallo pinto con natilla, huevo revuelto, maduro, pan y mermeladas caseras, café, té,  
chocolate  
Salade de fruits, riz/haricot « gallo pinto » avec œuf, crème, banane frite, pain et confitures maison, café, thé,  
chocolat  
Fruit salad, rice and beans with scrambled eggs, cream, fried plantain, homemade bread and marmalades,  
coffee, tea, chocolate

\*\*\*\*\*

***Menú fijo a cada mañana, un desayuno diferente a cada día***  
***Menu fixe chaque matin, un petit-déjeuner différent chaque jour***  
***Fixed menu each morning, a different breakfast each day***

***BON APPETIT!***