

# Welcome / Bienvenidos

## Breakfast / Desayuno

### Burrito

Gallo Pinto, huevos, queso Tico artesano y aguacate acompañado con frutas.  
Gallo Pinto (rice & beans), eggs, artisan Tico cheese, avocado and fruit.

¢5.200

### Tipico / Typical

Gallo Pinto, huevos fritos o revueltos, papas salteadas, tortillas con queso.  
Gallo Pinto (rice & beans), fried or scrambled eggs, sauteed potatoes, and cheese tortillas.

¢5.200

### Omelette

De Jamón y (Queso Tico artesano o a la Criolla picante), acompañado de papas salteadas y tostadas  
Ham & Tico artisan Cheese or Spicy Creole served with sauteed potatoes and toast

¢4.900

### El de nosotros los ticos / The tico's pura vida

Huevos revueltos o fritos, tortillas, carne salteada con especias acompañado de papas salteadas  
Scrambled or fried eggs, tortillas, sauteed spiced beef served with sauteed potatoes

¢5.400

### Del norte / From north

Huevos revueltos o fritos con tocino, papas salteadas y tostadas  
Scrambled or fried eggs, bacon, sauteed potatoes & toast

¢5.400

### El finquero / From the farm

Omelette de verduras, tortillas y Gallo Pinto Vegetables  
Omelette, tortillas & Gallo Pinto (rice & beans)

¢5.200

### Huevos Rancheros a nuestro estilo Rancheros eggs our style

Fried eggs on tortillas covered in a Creole tomato sauce with spices, ham and chicken.

¢5.600

### E.B.A.T sandwich

Huevos, tocino, aguacate y tomate, servido con papas salteadas  
Eggs, Bacon, Avocado & Tomato, served with sauteed potatoes

¢5.400

### Tolladitas

Tortillas palmeadas rellenas de carne y Gallo Pinto  
Handmade tortillas with Beef & Gallo Pinto filling

¢5.400

### Panqueques con fruta de temporada Pancakes & Seasonal fruit

¢5.200

### Tostadas francesa con fruta de temporada French toast & Seasonal fruit

¢5.300

### Fruta con yogurt y tostadas Yogurt & Fruits & Toast

¢5.200

### Healthy Bowl

Zanahoria, cebolla, chile dulce salteado con aceite de oliva quinoa, queso feta y aguacate, huevos fritos o revueltos.  
Carrot, onion, sweet chili sauteed olive oil with quinoa soy sauce feta avocado feta cheese and fried or scrambled eggs

¢5.900

### Bowl Mixto

Hongos, repollo, aceitunas verdes, quinoa, salteado con aceite de ajonjolí, queso feta, huevos fritos o Revueltos.  
Mushrooms, cabbage, olives, quinoa, sauteed with sesame oil and feta cheese and fried or scrambled eggs

¢5.900

### The Bette sándwich

Avocado, tomate and bacon on toast

¢4.500

Taxes not included / Impuestos no incluidos  
13% taxes + 10% Service

**Breakfast is included for La Gaviota Tropical guests**  
**Todos nuestros desayunos incluyen café o Te**  
**Every breakfast includes coffee or Tea**

# Welcome / Bienvenidos

## Lunch / Almuerzo

### Appetizer / Aperitivos

#### Fresh Ceviche

Lime juice, onion, sweet pepper, cilantro, ginger, on fried plantains  
Jugo de limón, cebolla, chile dulce, jengibre, lechuga y platanos fritos

<b>Fish Ceviche / Ceviche de Pescado</b>	¢6.300
<b>Shrimp Ceviche / Ceviche de Camarón</b>	¢7.200
<b>Mixed Ceviche / Ceviche Mixto</b> Camarón y pescado	¢7.200
<b>Cocktail de Pulpo</b> Sliced octopus, in lemon juice and oliva oil, with onion and peppers / Rebanadas de pulpo en jugo limon y aceite de oliva, cebolla y chile dulce	¢12.800

### Salads / Ensaladas

<b>House Salad with chicken / Ensalada de la casa con pollo</b>	¢7.900
<b>Salad with Fresh yellowfin tuna Ensalada de atun aleta amarilla</b>	¢8.900
<b>Quinoa Salad</b> Quinoa, cucumber, carrots, bok choy, onion, sweet pepper, cilantro, basil, Mint, chickpeas, feta cheese, sunflower seeds, avocado and special dressing	¢6.900
<b>Taco Salad</b> Lettuce, beans, avocado, pico de gallo, ground beef, cheese, chipotle sauce / Lechuga, frijoles, aguacate, pico de gallo, carne molida, queso, salsa chipotle	¢7.900

### Tapas / Boquitas

<b>Sauteed Tuna With Plantain Salteado de Atún con Plátano</b>	¢6.500
<b>Chicken finger / Dedos de Pollo</b>	¢5.900
<b>Fried Squid / Calamares empanizados</b>	¢6.200

### Sandwiches and Wraps

<b>Mediterranean Veggie Sandwich Emparedado Mediterraneo Vegetales</b> Onion, sweet pepper, tomatoes, lettuce, cucumbers, cheese, pesto Cebolla, chile dulce, tomate, lechuga, pepinos, queso, pesto	¢4.900
--	--------

<b>Mahi Mahi Sandwich Sandwich de Dorado</b> tomate,lechuga,pepinillo, aguacate/tomato, lettuce, pickles, avocado	¢8.900
--	--------

<b>Sandwich de Yellow fin tuna Sandwich de Atún Aleta Amarilla</b> Tomate,lechuga,pepinillo, aguacate/Tomato, lettuce, pickles, avocado	¢8.900
--	--------

<b>Pesto Chicken Sandwich Emparedado de Pollo Pesto</b> Cheese, pesto sauce, chicken, lettuce and tomato Queso, salsa pesto, pollo, lechuga y tomate.	¢7.500
---	--------

<b>House Steak Sandwich Emparedado de Lomito de la Casa</b> Beef with onions, sweet pepper, lettuce, tomato and cheese Lomito, cebolla, chile dulce, tomate, lechuga y queso	¢8.700
--	--------

<b>Special Hamburger Hamburguesa Especial</b> Ground beef, lettuce, tomato, pickles, ham, onion and cheese Carne molida, lechuga, pepinillos, jamón, queso y cebolla	¢7.900
--	--------

<b>House Hamburger Hamburguesa de la Casa</b> Caramelized onion and mushroom sauce Cebolla caramelizada y salsa de hongos	¢7.500
---	--------

<b>Chicken Burger / Pollo Burguesa</b> Grilled chicken with lettuce and tomato Pollo a la plancha con lechuga y tomate	¢6.900
--	--------

<b>Jumbo Hot Dog</b>	¢5.800
----------------------	--------

<b>Burritos</b>	¢8.700
-----------------	--------

<b>Ground Beef Burrito / Burrito de Carne Molida</b>	¢6.900
--	--------

<b>Chicken Burrito / Burrito de Pollo</b>	¢6.900
---	--------

<b>Fish Burrito / Burrito de Pescado</b>	¢7.900
--	--------

<b>Tacos de pollo</b> Sesame oil on a corn tortilla, French fries and chipotle sauce Aceite sesamo, en tortilla de maiz, papas fritas y salsa chipotle	¢6.900
--	--------

<b>Tacos de pescado</b> Sesame oil on a corn tortilla, French fries and chipotle sauce Aceite sesamo, en tortilla de maiz, papas fritas y salsa chipotle	¢7.900
--	--------

### Sauteed / Salteados

<b>Sauteed Beef / Fajitas de Lomito</b> Served with fried rice,beans, guacamole and pico gallo servido con arroz, frijoles, guacamole, pico gallo y tortillas	¢12.000
---	---------

<b>Sauteed Chicken / Fajitas de Pollo</b> Served with fried rice,beans, guacamole and pico gallo Servido con arroz, frijoles, guacamole y pico gallo y tortillas	¢8.900
--	--------

<b>12 Chicken Wings BBQ</b> Sauteed with BBQ sauce Salteado con salsa barbacoa	¢7.900
--	--------

<b>7 Layer Dip/ Dip de 7 Capas Vegetarian</b>	¢6.000
---	--------

<b>7 Layer Dip/ Dip de 7 Capas Ground beef</b>	¢7.800
--	--------

<b>7 Layer Dip/ Dip de 7 Capas Chicken</b> Tortillas,natilla,frijoles molidos,pico gallo,aguacate y aceitunas Tortillas, sour cream, beans, pico gallo, avocado and olives	¢7.800
--	--------

<b>Chifrijo</b> Traditional dish of rice, beans, crispy fried pork pieces, topped with tomato sauce and chips. Plato tradicional con arroz, frijoles, carne de cerdo frito con salsa de tomate, tortillas fritas	¢6.800
--	--------

### Seafood / Frutos del Mar

<b>Jumbo Shrimp with Spices Camarón Jumbo con Especias</b> Garlic, tomatoes, onion, sweet pepper and basil Ajo, cebolla, chile dulce y Albahaca	¢13.500
---	---------

<b>Whole Red Snapper / Pargo Rojo Entero</b> Fried with garlic and limon / Frito, con ajo y limón	¢12.000
--	---------

<b>Meunière Fish Filet de Pescado a la Meunière</b> Served with the traditional Meunière sauce (butter, parsley, capers and lime juice) / Servido con estilo maunière Mantequilla jugo de limón y perejil	¢9.800
--	--------

### Rices / Arroces

Onion, celery, sweet pepper, tomatoes, cilantro and white wine, served with salad  
Cebolla, apio, tomate, chile dulce, vino blanco y culantro, service con ensalada

<b>Mixed Rice / Arroz Mixto</b>	¢11.500
---------------------------------	---------

<b>Rice with Shrimp / Arroz con Camarones</b>	¢8.900
---	--------

<b>Rice with Calamari / Arroz con Calamares</b>	¢6.500
---	--------

<b>Rice with Chicken / Arroz con Pollo</b>	¢6.800
--	--------

<b>Rice Pilaf with Vegetables Arroz Pilaf con Verduras</b>	¢5.900
--	--------

### Postres / Desserts

<b>Flan de Maracuya con Helados</b>	¢5.500
-------------------------------------	--------

<b>Banana Split</b>	¢4.900
---------------------	--------

<b>Sundae de Chocolate</b>	¢4.900
----------------------------	--------

<b>Flan de Café con Helados</b>	¢5.500
---------------------------------	--------

<b>Queque de Chocolate con Helados</b>	¢4.900
--	--------

**Taxes not included / Impuestos no incluidos**  
**13% taxes + 10% Service**

**For your special events**  
**Weddings, anniversary, birthday etc.**  
**Please call 8833-8580 or Roberto@lagaviotatropical.com**

# Welcome / Bienvenidos

## Cena / Dinner

### Aperitivos/ Appetizers

#### Fresh Ceviche our Style

Lime juice, onion, sweet pepper, cilantro, ginger, fried plantains  
Jugo de limón, cebolla, chile dulce, jengibre, lechuga, patacones

<b>Fish Ceviche / Ceviche de Pescado</b>	<b>¢6.300</b>
<b>Shrimp Ceviche / Ceviche de Camarón</b>	<b>¢7.200</b>
<b>Mixed Ceviche / Ceviche Mixto</b>	<b>¢7.200</b>
<b>Octopus Cocktail / Cocktail de Pulpo</b>	<b>¢12.800</b>

### Ensalada / Salads

<b>Salad with Shrimp Ensalada Con Camarones</b>	<b>¢8.200</b>
<b>Salad with Fresh Tuna Ensalada Con Atún Fresco</b>	<b>¢8.900</b>
<b>Yellowfin tuna Tartar</b> Atún aleta amarilla fresco, mayonesa, cebolla morada, soya, aguacate y fruta	<b>¢8.900</b>
<b>Jumbo Shrimp Cocktail Cocktail Camarones Jumbo</b> Salsa rosada con ensalada aguacate y platanos frito pink sauce with avocado salad and fried plantains	<b>¢12.500</b>

### Soups / Sopas

<b>Seafood Soup / Sopa de Mariscos</b> Delicious seafood soup with spices Deliciosa sopa de mariscos con especias	<b>¢7.900</b>
<b>Fresh Tomatoes Soup Sopa de Tomate Fresco</b> Tomatoes, basil, olive oil, cilantro, onions, tortillas chips and avocado Tomate, albahaca, aceite de oliva, cilantro, cebolla, tortillas fritas y aguacate	<b>¢6.900</b>

### Delicious White and Red Meats

<b>Steak and Lobster / Lomito y Langosta</b> Tenderloin, garlic sauce and lobster Lomito en salsa ajillo y langosta	<b>¢29.500</b>
<b>Mignon Steak / Lomito Mignon</b>	<b>¢14.000</b>
<b>Steak and Jumbo Shrimp Lomito y Camarones Jumbo</b>	<b>¢26.500</b>
<b>Pepper Steak / Lomito Pimienta</b>	<b>¢14.000</b>
<b>BBQ Pork Ribs Costillas de Cerdo en Salsa Barbacoa</b> Sautéed with our special BBQ sauce Salteado con salsa barbacoa especial	<b>¢10.200</b>
<b>Grilled chicken Pollo a la plancha</b> sautéed with spices cream and mushrooms salteado con especias y crema y hongos	<b>¢8.900</b>

### Para Darse un Gustito / You deserve it

<b>Jumbo Shrimp with Lobster Camarones Jumbo con Langosta</b> Salteados con especias en salsa criolla Sautéed with spices in creole sauce	<b>¢32.000</b>
<b>Macaroni and Cheese lobster Coditos con queso y langosta</b>	<b>¢21.500</b>
<b>Macaroni Cheese with Jumbo Shrimps Coditos con queso y camarones jumbo</b>	<b>¢14.500</b>

### Pasta

<b>Spaghetti Carbonara</b> Cream milk, bacon, mushrooms, onions, egg yoks Crema de leche, tocineta, yema de huevo, cebolla y hongos	<b>¢7.900</b>
<b>Spaghetti del Mar Pasta con Mariscos</b> Garlic, shrimp, calamari and fish / Ajo, Perejil, albahaca y mariscos	<b>¢9.000</b>
<b>Baked Macaroni and Cheese Macarrones con Queso</b>	<b>¢6.000</b>
<b>Quesadilla de camarón Shrimp Quesadilla</b>	<b>¢8.500</b>

### Rices / Arroces

<b>Mixed Rice / Arroz Mixto</b>	<b>¢11.500</b>
<b>Rice with Shrimp / Arroz Con Camarones</b>	<b>¢8.900</b>
<b>Rice with Calamari / Arroz Calamares</b>	<b>¢6.500</b>
<b>Rice with Chicken / Arroz con Pollo</b>	<b>¢6.800</b>
<b>Rice Pilaf with Vegetables Arroz Pilaf con Verduras</b>	<b>¢5.900</b>

### Seafood Dishes / Platos con Mariscos

<b>Bacon Cheese Shrimp / Camarón, tocino y queso</b> With bacon and cheese / Con queso y tocineta	<b>¢14.900</b>
<b>Chef Shrimp / Camarones de Chef</b> Sautéed with red onions, garlic, basil, olive oil / Cebolla, ajo, albahaca	<b>¢13.500</b>
<b>Lobster with Garlic / Langosta al Ajillo</b> Butter garlic white wine and parsley / Mantequilla, ajo, vino blanco y perejil	<b>¢23.500</b>
<b>Sauce, Seafood Lobster Langosta Salsa de Mariscos</b>	<b>¢29.000</b>
<b>Fish mahi mahi with Garlic Pescado al Ajillo dorado</b> Butter, garlic, white wine and parsley Mantequilla, ajo, vino blanco y perejil	<b>¢9.800</b>
<b>Octopus Morrón Pepper Pulpo Chile Morrón</b> Sautéed with pimento, garlic, butter and parsley Salteado con chile morron, ajo, mantequilla y perejil	<b>¢15.000</b>
<b>Yellowfin tuna with Garlic and Lemon Atún con Ajo y Limón</b> Meunière sauce, garlic and limon juice / Salsa meunière, ajo y jugo de limon	<b>¢9.800</b>
<b>Yellowfin Tuna whit sauce Aji Atún aleta amarilla con salsa Aji</b> Seared and served with chili sauce / Sellado y servido con salsa de aji	<b>¢9.800</b>
<b>Whole Red Snapper / Pargo Rojo Entero</b> Fried with a soft garlic flavor / Frito con un suave sabor al ajillo	<b>¢12.000</b>
<b>Filet de Salmón/ Salmon Fillet</b> ajo, limon, vino blanco, matequilla, miel y salsa de soya/garlic, lemon, white wine, butter, honey and soy sauce	<b>¢12.000</b>

### Postres / Desserts

<b>Flan de Maracuya con Helados</b>	<b>¢5.500</b>
<b>Banana Split</b>	<b>¢4.900</b>
<b>Sundae de Chocolate</b>	<b>¢4.900</b>
<b>Flan de Café con Helados</b>	<b>¢5.500</b>
<b>Queque de Chocolate con Helados</b>	<b>¢4.900</b>

**Taxes not included / Impuestos no incluidos**  
**13% taxes + 10% Service**

**For your special events**  
**Weddings, anniversary, birthday etc.**  
**Please call 8833-8580 or Roberto@lagaviotatropical.com**