



Menú



*Albergue de Montaña
El Pelicano.*





ENTRADAS.
APPETIZERS.

1. Pico de gallo: (tomate, cebolla, chile dulce, culantro, limón y tortillas chips.)
(Tomato, onion, chili, cilantro, lemon, chips.)
2. Guacamole.
3. Ensalada de palmito.(Lechuga, tomate, maíz dulce, palmito)
Heart of palm salad.(Lettuce, tomatoes, sweet corn, palm hearts)
4. Ensalada de la casa: (lechuga, aguacate, jamón, queso)
House salad: (lettuce, avocado, ham, cheese)
5. Sopa de: (vegetales, cebolla, ó sopa negra)
Soups: (vegetable, onion, or black bean)
6. Crema de:(hongos, brócoli, tomate)
Cream of: (Mushrooms, brócoli, tomatoes)



PLATOS FUERTES.
ARROZ Y PASTAS
ENTRÉES (RICE AND PASTA)

7. Arroz con pollo.
Rice with chicken.
8. Arroz con camarones.
Rice with shrimp
9. Arroz de la Casa: (jamón, pollo, camarones)
House Rice: (ham, chicken, shrimps)
10. Arroz con Vegetales.
Rice with Vegetables.





11. Espagueti de la Casa: (Salsa de tomate, hongos, maíz dulce, vino tinto, especias)

House Spaghetti: (Tomato sauce, mushrooms, sweet corn, red wine and spices)

12. Espagueti con Camarones: (salsa de tomate, camarones, especias, vino tinto)

Spaghetti with Shrimp: (tomato sauce, shrimp, spices and red wine)

13. Espagueti con Albóndigas: (salsa de tomate, especias, bolitas de carne, vino tinto)

Spaghetti with Tomato sauce and Meatballs.



14. Fettuccine con Vegetales: (salsa bechamel, hongos, vegetales, vino blanco)

Fettuccine with Vegetables: (bechamel sauce, mushrooms, vegetables, spices, white wine)

POLLO.

CHICKEN.

15. Pechuga a la plancha en salsa provenzal.

Chicken Breast with "Provenzal sauce"

16. Pechuga de la casa: (cocinada a la plancha en salsa de vino blanco, limón, perejil, especias)

House Chicken: (grilled chicken breast, white wine, lemon parsley and spices)

17. Deditos de Pollo.

Chicken Fingers.



PESCADO.

FISH.

18. Trucha al Ajillo.

Trout with Garlic.



19. Trucha en salsa de Tomate.





Trout in Tomato sauce.

20. Trucha de la Casa:(hervida en agua, especias, limón, perejil y vino blanco)

House Trout: (simmered with spices, lemon, parsley and white wine)

21. Filet al Ajillo ó en salsa de la casa.

Fish Filet with Garlic or in house sauce.

CARNES ROJAS Y CERDO.

BEEF AND PORK.

22. Lomo a la Chabelona:(salsa de tomate, jalapeño, cebolla, hongos, especias)

Steak with "Chabelona Sauce": (tomato sauce, jalapeno peppers, onion, mushrooms, spices)

23. Lomo pimienta.

Pepper Steak

24. Chuleta en Salsa Hawaiana: (salsa de tomate, piña, pasas, cerezas, especias, vino tinto)

Pork chop with "Hawaiian Sauce": (tomato sauce, pineapple, raisins, cherries, spices, red wine)



OTROS.

OTHERS.

25. Plato Típico Costarricense: (casado con pollo, lomo, chuleta ó pescado)
Costarrican Typical Plate with: (chicken, beef, pork or fish)

26. Fajitas de Carne Mixtas ó vegetales.

Fajitas: Meat or vegetable.



27. Nachos: (res o pollo)

Nachos: Beef or chicken





28. Hamburguesa con Papas fritas.
Hamburger with French Fries.
29. Emparedados de: (carne, pollo, queso ó jamón)
Sandwiches : (beef, chicken, cheese or ham)

SABADOS Y DOMINGOS.
SATURDAYS AND SUNDAYS

30. Olla de carne.
Beef Casserole

31. Gallitos de picadillo .

POSTRES.
DESSERTS.

32. . Postre de la Casa: (frutas, helado, licor de café, chocolate)
House Dessert: (fruit, ice cream, coffee liquor, chocolate)

33. Postre del Día.
Dessert of the day.



BEBIDAS.
DRINKS.

34. Jugos Naturales en agua o en leche.
Natural Juices in water or milk.
35. Gaceosas, Cervezas, Cócteles y Vinos.
Pop, Beer, cocktails and wines.

" Para la preparación de nuestros platos utilizamos productos orgánicos."

"We use organic products in our dishes"

IMPUESTOS INCLUIDOS
TAXES INCLUDE

GRACIAS POR SU VISITA.

