



**Ti-Cain**  
RESTAURANTE

**Menu**



By Arenal Springs

# Estimado Cliente

Nuestra idea y compromiso, es brindarle un servicio personalizado, que su estadía sea una experiencia placentera e inolvidable, le damos la más cálida bienvenida. Cada miembro de nuestra organización comparte este compromiso de excelencia, por lo que nos enorgullece con lo mejor de la calidez Costarricense. Esperando que usted se convierta en un portavoz alrededor del mundo de nuestra hospitalidad y servicio.

## Dear Guest

*Our idea commitment is to provide you the best high quality customer service to make your stay a pleasant and unforgettable experience. We give you the warmest welcome. Each member of our organization shares this commitment of excellence, so we are proud with the best of Costa Rican warmest, hoping that you become a spokesperson around the world of our hospitality and service.*



TI-CAIN, nombre que quiere decir río o manantial.  
En lengua indígena "Maleku".

*TI-CAIN, means: River or Springs in "Maleku".  
Indigenous language from the area.*



El Volcán Arenal es el único volcán de actividad continua de Costa Rica. Luego de un sueño de 4000 años, el gigante de fuego despertó, el 29 de julio de 1968. Por sus constantes erupciones es conocido como uno de los diez volcanes más activos del mundo.

*Since its 4000 year dormant period ended on July 29th 1968, the Arenal Volcano is the only constantly active volcano in Costa Rica. It is known as one of the ten most active volcanoes in the World.*



## Entradas Frías | Cold Appetizers

Ensalada Crujiente de Camarón \$13.75

### Crunchy Shrimp Salad

Wanhang relleno de camarón frito y lechugas mixtas arrolladas en pepino. *Wonton stuffed with fried shrimp and blend of lettuces, wrapped in cucumber.*

Ensalada de Palmito y Aguacate \$12.34

### Palm Hearts and Avocado Salad

Lechugas mixtas acompañadas de aguacate y corazones de palmito. *Blend of lettuce accompanied by avocado and palm hearts.*

Timbal de Vegetales a la Parrilla \$12.52

### Grilled Vegetable Drum

Zucchini, zanahoria, berenjena y queso tierno a la parrilla con pesto de albahaca y reducción de balsámico. *Zucchini, carrots, eggplant, and fresh cheese grilled in basil and a balsamic reduction.*

Ceviche de Atún | Tuna Ceviche \$18.25

Corte de atún marinado en jugo de limón, jengibre y ajo acompañado de chips de plátano verde. *Marinated tuna in lemon juice, ginger, and garlic, served with toasted plantain chips.*



## Entradas Calientes | Hot Appetizers

Sopa de Mariscos \$18.22

### Seafood Soup

Mariscada salteada con especias naturales y bisque de pescado.  
*Sautéed seafood with natural herbs and fish stock.*

Crema de Zanahoria y Pollo \$12.45

### Cream of Chicken and Carrot Soup

Concentrado de zanahoria en fondo de pollo e hierbas frescas.  
*Carrot concentrate in chicken broth with herbs.*

Sopa Azteca \$13.77

### Azteca Soup

Consomé de pollo, tomates frescos, cebolla, chile dulce, cebollín, jalapeños, acompañado de aguacate, queso y tortillas chips.  
*Chicken broth with fresh tomatoes, onion, red peppers, green onions, and jalapeños, accompanied with avocado, cheese, and tortillas chips.*



## Mariscos | Seafood

**Salmón a la Parrilla | Grilled Salmon** \$22.17  
Asado a la parrilla acompañado de espinacas, champiñones y fritura de papa. *Grilled salmon served with spinach, mushrooms, and potato fries.*

**Atún a la Diabla | Devil's Tuna** \$20.81  
Marinado alas hierbas y cocido a la parrilla bañado en salsa picante con puré y espárragos. *Marinated in fresh herbs and grilled to perfection, bathed in hot sauce, and served with mashed potatoes and asparagus.*

**Corvina de La Casa | House Sea Bass** \$26.32  
Corvina a la plancha con salsa de alcaparras acompañada de yuca y vegetales a la parrilla. *Grilled sea bass topped with caper sauce and served with yucca and grilled vegetables.*

**Mariscada Tropical** \$36.82  
**Tropical Seafood Platter**  
Salteado de mariscos con piña, champiñones, tomate aromatizada con crema de coco servida con arroz y vegetales. *Seafood sautéed with pineapple, mushrooms, and tomato, seasoned with coconut milk and served with rice and vegetables.*



## Carnes | Red Meats

Lomito Bordeleza

\$27.83

**Tannat Sirloin**

Jugoso lomito guarnecido con chucrut de repollo y vainicas en salsa bordelesa. *Juicy sirloin garnished with cabbage sauerkraut and green beans in Tannat wine sauce.*

Filet Mignon

\$33.59

Clásico corte napado en salsa de hongos y vino tinto acompañado de puré y vegetales. *Classic cut covered in a mushroom and red wine sauce, served with mashed potatoes and vegetables.*

Mar y Tierra

\$40.65

**Surf and Turf**

Medallones de lomito y camarones en salsa de hongos servidos con puré y vegetales. *Tenderloin medallions and shrimp in a mushroom sauce, served with mashed potatoes and vegetables.*



## Carnes | Red Meats

**Churrasco** \$37.01

Jugoso corte de lomo con grasa a la parrilla acompañada de papa asada y vegetales. *Juicy cut with a fat cap, grilled and served with grilled potatoes and vegetables.*

**New York Steak** \$32.12

Típico corte americano a la parrilla guarnecido con plátano maduro y gallo pinto. *Grilled traditional American cut garnished with fried plantains and gallo pinto.*

**Parrillada Volcánica** \$56.02

### **Volcano Mixed Grill**

Lomito y pollo flambeados en la mesa, camarones a la plancha acompañado de frijoles, pico de gallo, guacamole, jalapeños, tortillas suaves y ensalada. *Flaming skillet grilled sirloin, chicken, and shrimp, accompanied by refried beans, pico de gallo, guacamole, jalapeños, soft tortillas, and salad.*



## Pollo | Chicken

Pollo Caribeño

\$17.91

**Caribbean Chicken**

Filete de pollo con salsa caribeña y piña a la parrilla servido con arroz y vegetales. *Chicken fillet with caribbean sauce and grilled pineapple served with rice and vegetables.*

Pollo al Chef

\$20.90

**Chef's Chicken**

Pechuga de pollo rellena de quesos mixtos y salsa de tomates frescos acompañado de puré y vegetales. *Chicken breast stuffed with mixed cheeses and fresh tomato sauce served with mashed potatoes and vegetables.*

Pollo al Curry

\$16.51

**Curry Chicken**

Pechuga de pollo con salsa de curry acompañado de arroz y vegetales. *Chicken breast with curry sauce accompanied by rice and vegetables.*





## Postres | Desserts

Brownie de chocolate \$6.50

### Chocolate Brownie

Brownie de chocolate y nuez, servido con helado. *Chocolate and walnut brownie, served with ice cream.*

Canolly de Almendras y Mora \$7.65

### Blackberry and Almond Canoli

Crocante de almendra rellena de crema de mora, servido en compota de frutas. *Crunchy almond filled with blackberry cream, served in fruit compote.*

Canasta de helado \$8.65

### Ice Cream Basket

Helado servido en canasta de nuez acompañado de ensalada de frutas. *Ice cream served in walnut basket accompanied by fruit salad.*



## Postres | Desserts

Tres leches \$6.50

Biscocho bañado en tres tipos de leche.

*Moist white cake bathed in three types of milk.*

Mousse de tamarindo \$6.50

**Tamarindo Mousse**

Espuma de tamarindo servido en espejo de salsa de chocolate.

*Tamarindo mousse served in a mirror of chocolate sauce.*

Miel de Papaya \$8.51

**Sweet Papaya Jam**

Canasta de chocolate rellena de miel de papaya de temporada.

*Chocolate basket filled with sweet papaya jam in season.*

Arenal Springs Resort & Spa, le ofrece en todos nuestros Restaurantes, frutas, hortalizas y verduras orgánicas, provenientes de agricultores, esmerados en proteger el medio ambiente.

*Arenal Springs Resort & Spa serves organic fruits and vegetables in our restaurant which have been produced by local farmers dedicated to environmental protection. Some of these products are grown utilizing hydroponic technology.*

Producidos en: / *Produced in:*

Zarcero  
Tel: 2463 1235

San Vicente,  
Cuidad Quesada  
Tel: 2460 2223

Antes de comprar, piensa en su impacto ambiental.  
*Before buying, think about the effect on the environment.*



Arenal Springs  
RESORT & SPA  
★★★★



# Arenal Springs

RESORT & SPA

