


EL RINCÓN
Italiano

ITALIAN RESTAURANT

Menú
— MAIN MENU —





Te ofrecemos una sofisticada gastronomía clásica italiana, con productos de nuestra zona. Ponemos en su mesa una gran variedad de sabores y colores, gracias a nuestras frutas, pastas, carnes y más. Todo preparado con cariño y buen sazón. Nuestro objetivo es complacer a los gustos más exigentes, brindándoles una experiencia gastronómica única a través de los mejores platillos Italianos con un toque costarricense.

We offer you a sophisticated classic Italian cuisine with fresh ingredients from our area. We serve a great variety of flavors and colors, thanks to our combination of fruits, pastas, meats and more, all prepared with love and good seasoning. Our goal is to please the most demanding palates, giving them a unique gastronomic experience of the best Italian dishes with a Costa Rican touch.

ENTRADAS FRÍAS | COLD APPETIZERS

Elige una opción de: | *Choose between:*

Ensalada Fresca Del Campo Frutal \$9.58

Fresh Fruit Salad

Refrescante combinación de sandía, fresa, rábanos, cebolla morada, aderezada con jugo de naranja, aceite oliva y culantro, aromatizada con hierbabuena y albahaca. *Refreshing combination of watermelon, strawberry, radishes, red onion, seasoned with orange juice, olive oil and cilantro, peppermint, and basil.*

Ensalada De Chorizo Y Papa \$9.78

Sausage And Potato Salad

Mezcla de lechuga, chorizo sarta, papas minis, cebollas tiernas, con aderezo de miel de abeja, aceite de oliva y vinagre. *Mix of lettuce, sarta sausage, baby potatoes, green onions, with honey dressing, olive oil and vinegar.*

Ensalada De Palmito Y Aguacate \$8.56

Avocado & Heart Of Palm Salad

Combinación de lechugas frescas acompañadas de aguacate y corazones de palmito con aderezo de la casa. Disfrútela con focaccia de la casa. *Combination of fresh lettuce accompanied by avocado and hearts of palm with house dressing. Enjoy it with our house focaccia.*

Hummus \$8.85

Puré de garbanzos cocidos con zumo de limón, que incluye pasta de tahina (semillas de sésamo molidas, con líquido y sal) aceite de oliva, ajo, culantro, comino y rociado con pimentón acompañado de pan pita y chips de la casa. *Chickpea puree cooked with lemon juice and tahini paste (ground sesame seeds, olive oil, garlic, cilantro, and cumin) sprinkled with paprika accompanied by pita bread and house chips.*

Ceviche De Tilapia Tico | **Tico Tilapia Ceviche** \$9.72

Pequeños frescos trozos de pescado tipo tilapia de nuestra zona norte, marinada en jugo de limón y naranja con cebolla blanca, chile dulce, culantro; servido con un tartar de mango. Acompañado de chips de plátano verde, yuca y tortillas tostadas. *Small fresh pieces of tilapia fish from our northern region, marinated in lemon and orange juice with white onion, sweet pepper, and coriander; served with a mango tartar. Accompanied by green plantain chips, yucca and tortilla chips.*

ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

Sopa O Crema Del Día | **Soup Of The Day** \$7.58

Consulte con nuestro personal por nuestra deliciosa crema o sopa del día. Elaborada con los mejores ingredientes. *Check with our staff for our delicious cream or soup of the day. Prepared with the best ingredients.*

Sopa de Pollo | **Chicken Soup** \$7.77

Exquisita sopa o caldo de pollo con vegetales, ¡servida con arroz y culantro y nuestro pan caliente de la casa! *Exquisite soup of chicken broth with vegetables, served with rice and cilantro and our warm homemade bread!*

Sopa minestrone | **Minestrone soup** \$7.03

Clásica preparación Italiana de zanahoria, papa, frijoles blancos, cebolla, profiterol, tomate, salsa pomodoro, rociado de queso parmesano reggiano. *Classic Italian preparation of carrot, potato, white beans, onion, dumplings, tomato, and pomodoro sauce, sprinkled with reggiano parmesan cheese.*

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Elige una opción de: | *Choose between:*

RISOTTOS

Acompañados de trenzas de focaccia. *Accompanied by focaccia braids.*

Rissoto De Hongos Portobello, Espárragos Y Puerro | **Rissoto Of Portobello Mushrooms, Asparagus And Leek** \$19.96

Nuestro risotto es cocido en crema blanca y vino blanco combinado con espárragos, puerros y hongos, servido con perejil. *Our risotto is cooked in white cream and white wine combined with asparagus, leeks and mushrooms, served with parsley.*

A Los 3 Quesos | **At 3 Cheeses** \$18.14

Preparado con crema de leche y cebolla en una salsa de 3 quesos (parmesano reggiano, gran palancares, provolone). *Prepared with cream and onion in a 3 cheeses sauce (Reggiano parmesan, Palancares goat cheese, provolone).*

ARROCES | RICE

Nuestros arroces están acompañados de papas fritas o aros de cebolla, deliciosos vegetales frescos y ensalada del día con aderezo de la casa.

Our rice dishes are accompanied by french fries or onion rings, delicious fresh vegetables and salad of the day with house dressing.

A La Jardinera | **Garden Rice** \$11.44

Combinación de vegetales con arroz estilo frito. Acompañado de papas fritas o aros de cebolla. *Fried rice with a combination of vegetables. Accompanied by french fries or onion rings.*

Con Pollo | **With Chicken** \$14.88

Preparado con pollo desmechado, consomé de pollo, cebollín, culantro, chile dulce, zanahoria, cebolla blanca y ajo. Prepared with roasted chicken, chicken broth, chives, cilantro, sweet pepper, carrot, white onion and garlic.

Con Camarones | **With Shrimp** \$17.92

Preparado con camarón pinky, consomé de mariscos, salsa de vegetales, apio, cebollín, culantro, chile dulce, zanahoria, cebolla, ajo y vino blanco. Prepared with pinky shrimp, seafood broth, vegetable sauce, celery, chives, cilantro, sweet pepper, carrot, onion, garlic and white wine.

Con Mariscos | **With Seafood** \$18.12

Preparado con camarón pinky, corvina, calamar, almejas, pulpo, mejillones, salsa de ostiones, consomé de mariscos, salsa de soya, culantro, cebolla, cebollino, chile dulce y ajo. Prepared with pinky shrimp, corvina, squid, clams, octopus, mussels, oyster sauce, seafood broth, soy sauce, cilantro, onion, chives, sweet pepper and garlic.

PASTA

A escoger: Pasta corta (penne, tornillo, rigatoni) o larga (fettuccine, spaghetti, linguini) Servidos con focaccia trenzada y queso parmesgiano.

Your choice of: Short pasta (penne, fusilli, rigatoni) or long pasta (fettuccine, spaghetti, linguine) Served with braided focaccia and Parmesan cheese.

Alfredo Con Pollo \$15.31

Chicken Alfredo

Salsa blanca a base de crema de leche, cebolla, ajo, y pollo a la plancha. Cream base with onion, garlic, and grilled chicken.

Bolognesa | **Bolognese** \$13.54

Mezcla de pollo, cerdo y res en salsa de tomate natural y vino blanco con orégano y otras especies. *Mixture of chicken, pork, beef in natural tomato sauce and white wine with oregano and other spices.*

Pomodoro \$10.57

Salsa natural de tomate con albahaca y queso parmesano.
Natural tomato sauce with basil and parmesan cheese.

Lasagna De Carne | **Lasagna** \$17.02

Preparada mezcla de pollo, cerdo, res, salsa pomodoro y bechamel, queso mozzarella, queso parmesano gratinados., acompañado de ensalada de la casa. *Prepared with a blend of chicken, pork, beef, pomodoro sauce, and béchamel sauce, mozzarella cheese, and parmesan cheese au gratin. Accompanied by a house salad.*

CARNES | MEATS

Todas nuestras carnes se acompañan de vegetales mixtos, ensalada y aderezo de la casa, además puede elegir entre estos acompañamientos:

All our meats are accompanied by mixed vegetables, salad with house dressing, and your choice of sides:

1. Arroz blanco | *White rice*
2. Papa: en puré, asada, estragón, romero o francesa.
Potatoes: mashed, roasted, with tarragon, rosemary or French.
3. Yuca con mantequilla y ajo | *Yucca with butter and garlic*
4. Escabeche picante de: Chayote - Cebolla - Mimbro
Spicy pickled of: Squash - Onion - Mimbro

RES | BEEF

Centro De Lomo | **Center Cut Beef Loin** \$27.94

200 gramos de corte de res en salsa bechamel con pimienta verde.

200 grams of beef cut in bechamel sauce with green pepper.

Rib Eye \$43.04

350 gr de corte Rib Eye con delicioso chimichurri tico preparado con aceite de oliva, ajo y maíz rostizado, perejil y jugo de limón. *350 grams of Rib Eye with delicious Costa Rican pico de gallo, prepared with olive oil, garlic and roasted corn, parsley and lemon juice.*

POLLO | CHICKEN

Al Chef | **Chef's** \$19.32

Pechuga de pollo a la parrilla gratinado con queso Gouda y bañado en salsa de tomates frescos. *Grilled chicken breast gratin with Gouda cheese, topped with a fresh tomato sauce.*

Curry Coco | **Coconut Curry** \$18.41

Receta indú. Pollo con curry en leche de coco.

Indian recipe. Chicken with curry in coconut milk.

PESCADO & MARISCOS | FISH & SEAFOOD

Pargo Rojo | **Red Snapper** \$23.41

Fresco filet de pargo cocido a la plancha bañados en salsa Philadelphia preparada con queso, tomate, salsa pomodoro y perejil. *Fresh snapper fillet, grilled and smothered in Philadelphia sauce prepared with cheese, tomato, pomodoro sauce, and parsley.*

Corvina De La Casa | **House Sea Bass** \$24.41

Cocida a la plancha en salsa cremosa y alcaparras.
Grilled and topped with a creamy sauce and capers.

Camarones Tropicales | **Tropical Shrimp** \$28.30

Preparados con camarón pinky, piña, hongos porcini, crema dulce, cebolla y ajo. *Prepared with pinky shrimp, pineapple, porcini mushrooms, sweet cream, onion, and garlic.*

Calamares En Salsa De Cebolla Y Vino \$18.90

Squids In Onion Sauce And Wine

Preparado con cebolla blanca, puerros, zanahoria, crema de leche, tomate, vino blanco y aceite de oliva. *Prepared with white onion, leeks, carrot, cream, tomato, white wine, and olive oil.*

PIZZA

Disfruta de nuestras pizzas hechas con los mejores ingredientes en horno de leña. Un verdadero placer italiano. *Enjoy our pizzas made with the best ingredients and cooked in a wood oven. A true Italian pleasure.*

Pizza Vegetariana | **Vegetarian Pizza** \$16.42

Pomodoro, queso, hongos, alcachofas, cebolla, chile dulce, espinacas y albahaca fresca. *Pomodoro sauce, cheese, mushrooms, artichokes, onion, sweet pepper, spinach, and fresh basil.*

Pomodoro, formaggio, funghi, carciofi, cipolla, peperone rosso, spinaci, e basilico fresco.

Pizza Romana | **Roman Pizza** \$19.08

Pomodoro, queso, aceitunas negras, anchoas y alcaparras.

Pomodoro sauce, cheese, black olives, anchovies, and capers.

Sugodi pomoro, mozzarella, olive Neri, acciughe e capperi.

Pizza Cuatro Quesos | **Four Cheese Pizza** \$20.61

Pomodoro, queso mozzarella, gorgonzola, ricotta y parmesano.

Pomodoro sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, and parmesan cheese.

Mozzarella, gorgonzola, ricotta, e parmigiano.

Pizza Hawaiana | **Hawaiian Pizza** \$16.33

Pomodoro, queso, jamón, piña y caramelo.

Pomodoro sauce, cheese, ham, pineapple and caramel.

Pomodoro, formaggio, ananas e prosciutto cotto.

Marinera | **Seafood** | Fruti Di Mare \$22.36

Pomodoro, queso, camarones y anchoas.

Pomodoro sauce, cheese, shrimp, and anchovies.

Pomodoro, formaggio, gamberi, e acciughe.

Pizza Rosa | **Rose Pizza** \$15.77

Pomodoro, queso mozzarella y jamón.

Pomodoro sauce, mozzarella cheese and ham.

Sugo di pomodoro, mozzarella, e prosciutto cotto.

Pizza Suprema | **Supreme Pizza** \$21.06

Pomodoro, queso, jamón, hongos, chile dulce, cebolla, salami, carne molida y peperoni. *Pomodoro sauce, cheese, ham, mushrooms, sweet pepper, onion, salami, ground beef, and pepperoni.* Pomodoro, formaggio, funghi, peperone rosso, cipolla, salame, e pasta di lucanica.

Pizza Pepperoni \$17.21

Pomodoro, queso mozzarella y pteperoni.

Pomodoro sauce, mozzarella cheese and pepperoni.

Sugo di pomodoro, mozzarella e salame picante.

Pizza Caprichosa \$16.87

Pomodoro, queso mozzarella, hongos, alcachofas y jamón.

Pomodoro sauce, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes and ham.

Sugo di pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi e prosciutto cotto.

Pizza Veneciana \$16.02

Pomodoro, queso mozzarella, jamón y hongos.

Pomodoro sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms.

Sugo di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.

Pizza Margarita \$15.01

Pomodoro, queso mozzarella, albahaca y tomate cherry.

Pomodoro sauce, mozzarella cheese, basil and cherry tomatoes.

Pomodoro, mozzarella, basilico.

SNACKS

Quesadilla De Pollo O Res \$13.38

Chicken Or Beef Quesadilla

Tortillas de harina de trigo a la plancha rellenas de su opción de carne a elegir con queso derretido, acompañada de pico de gallo, guacamole, frijoles molidos y papas en gajos. *Grilled wheat flour tortillas stuffed with your choice of meat and melted cheese, accompanied by pico de gallo, guacamole, refried beans and potatoes.*

Burrito De Pollo O Res \$12.05

Chicken Or Beef Burrito

Deliciosas lonjas de pollo o res, frijoles molidos y queso mozzarella, envueltas en una tortilla de trigo, acompañado de natilla, guacamole, pico de gallo, lechuga y papa en gajos. *Delicious slices of chicken or beef, refried beans and mozzarella cheese, wrapped in a wheat tortilla, accompanied by sour cream, guacamole, pico de gallo, lettuce, and potato wedges.*



Arma Tu Propio Emparedado Build Your Own Sandwich \$15.29

Nuestros originales emparedados pueden ir acompañados de papas fritas o aros de cebolla, y además de lechuga y tomate, elige una opción de:

Pan: Ciabatta, con especias o tradicional.

Carne: Filet de cerdo, lomo o pollo.

Queso: Mozzarella, provolone, murcia al vino o manchego.

Fiambres: Prosciutto, chorizo sarta, mortadela pistacho o jamón de pavo.

Selecciona 3 ingredientes: Hongos, cebolla caramelizada, cebolla morada, pepinillo, aguacate y chile morrón.

Selecciona 2 salsas: BBQ, salsa de tomate, mayonesa, alioli, chipotle, culantro, jalapeño, mayosriracha.

Our original sandwiches can be accompanied by fries or onion rings, lettuce and tomato, and your choices of:

Bread: Ciabatta, white or herb.

Meat: pork filet, roast beef, or chicken.

Cheese: Mozzarella, provolone, murcia with wine or manchego.

Cold cuts: Prosciutto, sarta sausage, pistachio bologna or turkey ham.

Select 3 ingredients: Mushrooms, caramelized onions, red onions, gherkin pickles, avocado, and red pepper.

Select 2 sauces: BBQ, tomato sauce, mayonnaise, alioli, chipotle, culantro, jalapeño, and sriracha mayonnaise.



Arma Tu Propia Hamburguesa Build Your Own Hamburger \$16.68

Nuestras originales hamburguesas pueden ir acompañados de papas fritas o aros de cebolla, y además de lechuga y tomate, elige una opción de:

Pan: Especias, orégano o tradicional.

Carnes: Pollo, Res, pescado, chorizo.

Quesos: Mozzarella, gouda, provolone .

Fiambres: Prosciutto, chorizo sarta, mortadela pistacho, jamón de pavo

Selecciona 3 ingredientes: Tocineta, hongos, cebolla caramelizada o morada, pepinillo, aguacate y chile morrón.

Selecciona 2 salsas: BBQ, salsa de tomate, mayonesa, alioli, chipotle, culantro, jalapeño, mayosiracha.

Our original hamburgers can be accompanied by fries or onion rings, lettuce and tomato, and your choices of:

Bread: Herbed, oregano or white.

Meat: Beef, chicken, fish or sausage.

Cheese: Mozzarella, gouda, provolone.

Cold cuts: Prosciutto, sarta sausage, pistachio bologna or turkey ham.

Select 3 ingredients: Bacon, mushrooms, caramelized onions, red onions, gherkin pickles, avocado, and red pepper.

Select 2 sauces: BBQ, tomato sauce, mayonnaise, alioli, chipotle, culantro, jalapeño, and sriracha mayonnaise.



POSTRES | DESSERTS

Tiramisú | **Tiramisu** \$5.69

Preparado con dedos de señora, café, cacao amargo, queso crema y licor de café. *Prepared with lady's fingers, coffee, baker's cocoa, cream cheese, orange, and coffee liqueur.*

Torta De Fresas | **Strawberry Cake** \$4.66

Preparado con harina de trigo, mantequilla, limón y fresas.
Prepared with wheat flour, butter, lemon and strawberries.

Timbal De Chocolate | **Chocolate Timbal** \$6.37

Preparado con biscocho de chocolate, chocolate y Baileys.
Prepared with a chocolate biscuit, chocolate and Baileys.

Mimosa \$4.90

Preparado con harina de trigo, chocolate amargo, leche, crema dulce, ralladura de limón y ron. *Prepared with wheat flour, baker's chocolate, milk, sweet cream, lemon zest, and rum.*

Torta Mascarpone | **Mascarpone Cake** \$7.10

Preparado con galleta, mermelada de guayaba, queso mascarpone, acompañado de helado de fresa. *Prepared with cookie, guava jam, mascarpone cheese, accompanied by strawberry ice cream.*

Pannacotta Trio De Chocolate \$5.18

Chocolate Trio Pannacotta

Preparado con chocolate oscuro dulce y amargo, chocolate blanco, crema dulce, gelatina y leche. *Prepared with sweet and sour dark chocolate, white chocolate, sweet cream, gelatin, and milk.*

Tronco De Chocolate | **Chocolate Trunk** \$4.90

Preparado a base de galleta, cacao, mantequilla, fresas y Nutella.
Prepared with cookies, cocoa, butter, strawberries, and Nutella.

