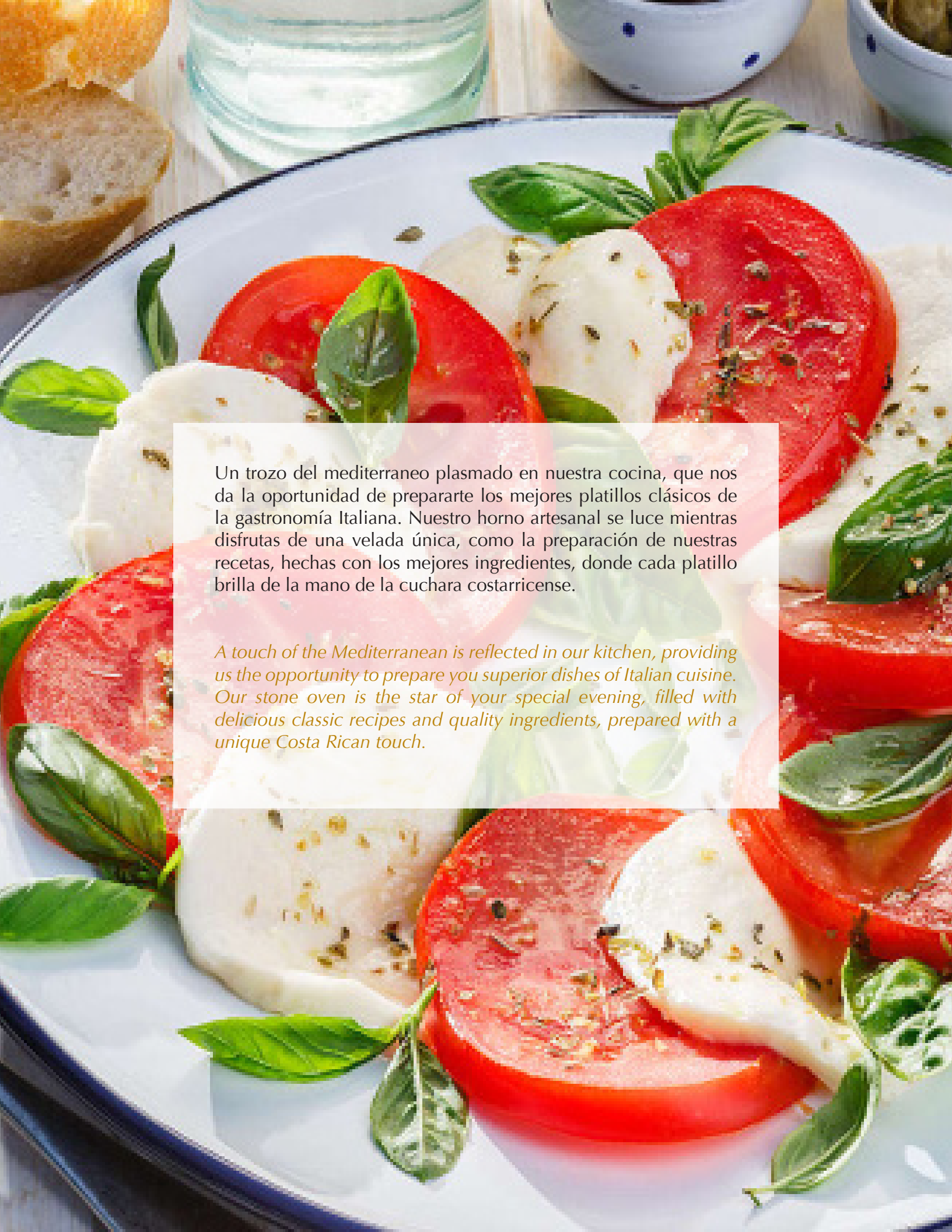


EL RINCÓN
Italiano

ITALIAN RESTAURANT

Menú
—DINNER MENU—





Un trozo del mediterraneo plasmado en nuestra cocina, que nos da la oportunidad de prepararte los mejores platillos clásicos de la gastronomía Italiana. Nuestro horno artesanal se luce mientras disfrutas de una velada única, como la preparación de nuestras recetas, hechas con los mejores ingredientes, donde cada platillo brilla de la mano de la cuchara costarricense.

A touch of the Mediterranean is reflected in our kitchen, providing us the opportunity to prepare you superior dishes of Italian cuisine. Our stone oven is the star of your special evening, filled with delicious classic recipes and quality ingredients, prepared with a unique Costa Rican touch.

ENTRADAS FRÍAS | COLD APPETIZERS

Elige una opción de: | *Choose between:*

Ensalada Capresse | **Caprese Salad** \$11.06

Compuesta de rodajas de tomate, mozzarella, y hojas de albahaca fresca, aderezado con aceite de oliva. *Composed of tomato slices, mozzarella, and fresh basil leaves, seasoned with olive oil.*

Carpaccio De Salmón \$17.79

Carpaccio Of Salmon

Lonjas finas de salmón ahumado con ensalada de arúgula, tomate deshidratado, manzana y alcaparras. Bañado con aceite de oliva extra virgen y pan de la casa. *Thin slices of smoked salmon with arugula salad, dehydrated tomato, apple and capers. Topped with extra virgin olive oil and house bread.*

Ensalada De Pollo A Las Hierbas \$11.53

Chicken Salad With Herbs

Pechuga de pollo marinada en hierbas cocida a la plancha, con tomate cherry, aceitunas negras, tomates verdes, lechugas mixtas, cebolla tierna, almendras fileteadas, con aderezo de aceite oliva, vinagre balsámico y maracuyá.

Grilled chicken breast marinated in herbs, with cherry tomato, black olives, green tomatoes, mixed lettuces, spring onion, sliced almonds, with olive oil dressing, balsamic vinegar, and passion fruit.

Ensalada Rincón Italiano \$11.88

Rincón Italiano Salad

Lechugas mixtas, tomate, manzana verde, queso provolone, cebolla tierna, aceite de oliva, vinagre, orégano y albahaca. *Mixed lettuce, tomato, green apple, provolone cheese, spring onion, olive oil, vinegar, oregano, and basil.*

Tabla De Fiambres | **Table Of Cold Cuts** \$18.99

Prosciutto, mortadela con pistachos, salami italiano, fuet casero, y chorizo dulce, aceitunas, uvas y acompañado con pan focaccia a las hierbas. *Prosciutto, pistachios bologna, Italian salami, homemade fuet salame, and sweet chorizo, olives, and grapes. Accompanied with herbed focaccia bread.*

Tabla De Quesos | **Cheeseboard** \$18.99

Para los amantes del queso, gran palancares, provolone, murcia al vino, pecorino, manchego, gorgonzola, aceitunas, uvas y pan focaccia de la casa. *For cheese lovers, delicious palancares, provolone, Murcian wine, pecorino, manchego, and gorgonzola cheeses, with olives, grapes, and house focaccia bread.*

ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

Elige una opción de: | *Choose between:*

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. *Ask our staff about our delicious soup of the day. Prepared with the finest ingredients.*

Sopa Primavera | **Spring Soup** \$7.37

Preparada con jamón prosciutto, hojas de espinaca, papa, cebollín, ajo, zanahoria, apio, Perejil, balsámico y tortas de huevo. *Prepared with prosciutto ham, spinach leaves, potatoes, chives, garlic, carrots, celery, parsley, balsamic and egg tortas.*



Sopa De Calabaza | **Pumpkin Soup** \$7.38

Preparada con calabaza, cebolla, puerro, pera, hoja de laurel, salsa de soya, jengibre, canela, clavo de olor, miel y nuez moscada.

Prepared with pumpkin, onion, leek, pear, bay leaf, soy sauce, ginger, cinnamon, cloves, honey and nutmeg.

Crema De Hongos Portobello \$7.74

Portobello Mushroom Cream

¡Nuestra especialidad! Base de crema de leche y hongos portobello, cebolla, caldo de pollo, almendras y vino blanco con crotones. *Our specialty! Cream, Portobello mushrooms, onion, chicken broth, almonds, and white wine, topped with croutons.*

Mixto De Vegetales A La Parrilla \$7.76

Grilled Mixed Vegetables

Variiedad de vegetales como berenjena, zucchini, zanahoria, tomate y chile morrón rociado con aceite de oliva y vinagre balsámico cocidos a la parrilla. *Variety of vegetables including as eggplant, zucchini, carrot, tomato and red pepper sprinkled with olive oil and balsamic vinegar and cooked on the grill.*



PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Elige una opción de: | *Choose between:*

NUESTROS RISOTTOS DE LA CASA

Acompañados de trenzas de focaccia.
Accompanied by focaccia braids.

Pollo | **Chicken** \$19.02

Crema blanca, vino blanco que se combina armónicamente con espárragos, puerros y hongos, rociado con perejil. *White cream, white wine combined with asparagus, leeks, and mushrooms, sprinkled with parsley.*

Carne | **Beef** \$20.56

Cremoso con hongos porcini, vino tinto y jerez, cebolla morada y albahaca. *Creamy base with porcini mushrooms, red wine and sherry, red onion, and basil.*

Mariscos | **Seafood** \$19.95

Tradicional risotto preparado con almejas, camarones pinky, mejillones, pulpo, calamares y corvina en salsa de bísque de camarón. *Traditional risotto prepared with clams, pinky shrimp, mussels, octopus, squid, and sea bass in a shrimp sauce.*

Vegetales | **Vegetable** \$18.45

Base de fondo de vegetales y cebolla al vino blanco con zucchini, tomate cherry, vainica, petit pois y zanahoria. *Vegetable broth, white wine marinated onions, zucchini, cherry tomato, green beans, peas, and carrots.*



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.

Amatriciana \$14.61

Salsa de tomate hecha en casa, aromatizado con vino blanco y panceta.

Homemade tomato sauce, flavored with white wine, and bacon.

Arrabiata \$13.84

Para los amantes de lo picante! Salsa de tomate natural, aceitunas verdes y chile en escamas. *For spicy food lovers! Natural tomato sauce, green olives, and red pepper flakes.*

Frutti Di Mare | Fruit Of The Sea..... \$19.77

Delicioso sabor del mar, combinación de almejas, camarón, pescado, calamar y pulpo. Servido con pan fresco. Salsa a elegir blanca o tomate.

A taste of the sea with this delicious combination of clams, squid, fish, shrimp, and octopus, in your preference of white or red sauce. Served with fresh bread.

Ragú \$12.05

Carne molida de res, cerdo y pollo, salsa pomodoro hecha en casa, aromatizada con vino blanco y hierbas Italianas.

Ground beef, pork, and chicken, homemade pomodoro sauce, flavored with white wine, and Italian herbs.



Alioli \$9.82

Simple y elegante, preparado con ajo, aceite de oliva extra virgen, chile en escamas, orégano y albahaca.

Simple and elegant, prepared with garlic, extra virgin olive oil, red pepper flakes, oregano, and basil.

3 Quesos | 3 Cheeses \$14.41

Irresistible para los amantes del queso: Gorgonzola, provolone, parmigiano, salsa bechamel rociado con perejil.

A cheese lovers favorite! Gorgonzola, provolone, and parmesan, in a bechamel sauce sprinkled with parsley.

Raviolis Rellenos De Queso Ricota Y Pollo \$14.03

Ravioli Stuffed With Ricotta Cheese And Chicken

Pasta fresca de queso ricota y pollo en trocitos a la plancha en salsa de espárragos. *Fresh ricotta cheese pasta and grilled chicken in asparagus sauce.*

CARNES | MEATS

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

All of our steaks are accompanied by mixed green 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 fried.
3. Yuca con mantequilla y ajo | *Yucca with butter and garlic.*
4. Escabeche picante de: Chayote - cebolla - mimbros.
Spicy pickled: Squash, onion, or mimbros.

RES | BEEF

Centro De Lomo A La Gorgonzola \$31.09

Gorgonzola Center - Cut Beef Loin

Marinado en finas hierbas como tomillo, hierbabuena, eneldo, bañado en salsa de queso gorgonzola. *Marinated in fine herbs such as thyme, peppermint, and dill, bathed in gorgonzola cheese sauce.*

Vuelta Entera De Res Buscaiola \$40.61

Buscaiola Sirloin Cap Steak

Servido en sartén caliente en una salsa de crema de leche, pancetta y hongos rebanados. *Served in a hot skillet in a cream sauce, pancetta, and sliced mushrooms.*

CERDO | PORK

Medallón De Cerdo En Salsa De Mi Tierra \$24.82

Napolitana | Pork Medallion In Neapolitan Sauce

300 grs de lomo de cerdo bañado en una salsa a base de vino tinto, aceitunas negras y aceite de oliva. *300 grs of pork loin covered in red wine sauce, black olives, and olive oil.*

Chuleta De Cerdo Toscana Tropical \$26.42

Tropical Tuscany Pork Chop

Exquisitas chuletas a la parrilla, se mezclan con frutas tropicales como la piña, uvas, naranja, fresas, salsa de soja y aceitunas verdes. *Exquisite grilled pork chops, mixed with tropical pineapple, grapes, orange, strawberries, soy sauce, and green olives.*

POLLO | CHICKEN

Fiorentina \$23.80

Elaborado con crema dulce, vino blanco, ajo, cebolla blanca, mantequilla y espinacas. *Prepared with sweet cream, white wine, garlic, white onion, butter and spinach.*

Venecia | Venice \$22.47

Un platillo para recordar, elaborado con cebolla, apio, vino blanco, tomate natural, orégano, vinagre balsámico y champiñones.

A dish to remember, prepared with onion, celery, white wine, fresh tomato, oregano, balsamic vinegar, and mushrooms.

Parmeggiana \$22.97

Deliciosa pechuga a la plancha en salsa de tomate rociado con queso parmeggiano y para terminar, queso fundido al horno. *Delicious grilled chicken breast in tomato sauce sprinkled with parmesan cheese and topped with baked cheese.*



PESCADO & MARISCOS | FISH & SEAFOOD

Atún a la Diabla | **Devil's Tuna** \$23.84

Marinada a las hierbas y cocido a la parrilla, bañado en salsa picante.
Marinated in herbs and cooked on the grill, dipped in spicy sauce.

Salmón Con Espinacas | **Salmon With Spinach** \$27.27

Cocido a la plancha acompañado de espinacas y champignones.
Grilled salmon with spinach and mushrooms.

Dorado Alioli | **Alioli Mahi Mahi** \$27.76

Servido en salsa de ajo rostizado y aceite de oliva.
Served in roasted garlic sauce and olive oil.

Camarones En Salsa De Tomate Con Orégano Y
Albahaca | **Shrimp In Tomato Sauce With Oregano
And Basil** \$33.65

Preparada con tomate, ajo, aceite de oliva, cebolla, orégano y albahaca.
Prepared with tomato, garlic, olive oil, onion, oregano, and basil.

Pulpo A La Mediterránea \$23.54

Mediterranean Octopus

Inigualable platillo cocido con berenjena, aceitunas negras, alcaparras, tomate cherry, pomodoro, ajo, cebolla blanca, mozzarella rayado y alcachofas.
An unrivaled dish prepared with eggplant, black olives, capers, cherry tomato, pomodoro sauce, garlic, white onion, mozzarella strips, and artichokes.

PIZZA

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 Peperoni.

Pomodoro sauce, mozzarella cheese, and pepperoni.

Sugo di pomodoro, mozzarella e salame picante.

Pizza Caprichosa \$16.87

Pomodoro, queso mozzarella, hongos y alcachofas.

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

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.



OTROS | OTHERS

Calzone de Pollo Y Espinaca

Chicken And Spinach Calzone \$16.46

Preparado con espinaca, queso ricota, parmesano, chile dulce, cebollín, albahaca y pollo rostizado.

Prepared with spinach, ricotta cheese, parmesan, sweet pepper, chives, basil, and roasted chicken.



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, and coffee liqueur.*

Torta De Fresa | **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 chocolate cookie, 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, whipping cream, lemon zest, and rum.*

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

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

Pannacotta Trio De Chocolate \$5.18

Chocolate Trio Pannacotta

Preparado con chocolate, crema dulce, gelatina y leche.
Prepared with chocolate, whipping 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.





Arenal Springs

RESORT & SPA

