



MENÚ HELICONIAS

Room Service

HELICONIA MENU

MENÚ HELICONIAS
Room Service
HELICONIA MENU

Menú de Servicio a la Habitación
Room Service Menu

Disfruta de nuestro servicio en la comodidad de tu dormitorio, para comunicarte puedes llamar a las extensiones 1955 ó 1938 y uno de nuestros ejecutivos de ventas atenderá cualquiera de tus solicitudes.

Enjoy our full service in the comfort of your room. Just call extension 1955 or 1938 and one of our sales executives will attend to your request.

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

ENTRADAS FRÍAS | **COLD APPETIZERS**

Elige una opción de: | *Choose from:*

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.*

Ensalada de Palmito y Aguacate \$8.56

Avocado & Palm Heart 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.

Ensalada de Pollo a las Hierbas \$11.53

Herbed Chicken Salad

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.*



MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

ENTRADAS CALIENTES | **HOT APPETIZERS**

Elige una opción de: | *Choose between:*

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 chicken broth and vegetable soup, served with rice, cilantro, and our warm homemade bread!*

Sopa o Crema del Día \$7.58

Soup or Cream of the Day

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.*

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 eggplant, zucchini, carrot, tomato and red pepper sprinkled with olive oil and balsamic vinegar and cooked on the grill.*



MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Elige una opción de: | *Choose between:*

Rissoto de Hongos Portobello, Espárragos y Puerros
Rissoto of Portobello Mushrooms, Asparagus & Leeks

..... \$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.*

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 with 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. *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.*

PASTA

A escoger: Pasta corta (penne, tornillo, rigatoni) o larga (fettuccini, spaguetti, 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.

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

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.

Amatriciana \$14.61

Salsa de tomate hecha en casa, vino blanco y panceta.
Homemade tomato sauce, white wine and bacon.

Pomodoro \$10.57

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

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: Squash - Onion - Mimbo

RES | BEEF

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 gr Rib Eye cut with delicious Costa Rican pico de gallo prepared with olive oil, garlic and roasted corn, parsley and lemon juice.*

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

Centro de Lomo a la Gorgonzola \$31.09

Gorgonzola Center- Cut Beef Loin

Marinado en finas hiervas 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.*

CERDO | PORK

Medallón de Cerdo en Salsa de mi Tierra Napolitana

Pork Medallion In Neapolitan Sauce \$24.82

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

POLLO | CHICKEN

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

Pechuga de pollo al horno gratinado con queso Gouda y bañado en salsa de tomates frescos. *Baked chicken breast au 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.

Fiorentina \$23.80

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

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

PESCADO & MARISCOS | FISH & SEAFOOD

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

Dorado alioli | *Alioli Mahi Mahi* \$27.76

Servido en salsa de ajo y aceite de oliva.

Served in garlic sauce and olive oil.

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.*

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.

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

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 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 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.

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

Arma Tu Propio Emparedado \$15.29

Build Your Own Sandwich

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, chile morrón.

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

Acompaña tu emparedado con papas fritas o aros de cebolla

Our original sandwiches include lettuce and tomato, and your choices of:

Bread: Ciabatta, white or herb.

Meat: pork filet, roast beef or chicken.

Cheese: Mozzarella, provolone, murcian wine cheese 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.

Accompany your sandwich with French fries or onion rings.



MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

SNACKS

Jalapeño Relleno | *Stuffed Jalapeño* \$15.57
Empanizados con queso parmesano, rellenos con carne molida, cebolla, orégano, servidos con salsa pomodoro. *Breaded with Parmesan cheese, stuffed with ground beef, onion, oregano, served with pomodoro sauce.*

Perro Caliente “Jochos” | *“Jochos” Chili Dog* \$9.82
Pan artesanal con salchicha de cerdo con tocineta y cebolla caramelizada, chilli con carne, bañados con salsa de quesos chipotle y jalapeña. *Artisan bun with a pork sausage, bacon and caramelized onions, chili con carne, bathed in chipotle cheese sauce and jalapeño.*

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 y frijoles molidos. *Grilled wheat flour tortillas stuffed with your choice of meat and melted cheese, accompanied by pico de gallo, guacamole, refried beans, and potatoes.*

Tacos Campesinos | *Peasant Tacos* \$14.67
Preparado con mano de piedra, lechuga, repollo, pico de gallo, frijoles molidos, guacamole, acompañado de yuca frita. *Roast beef, lettuce, cabbage, pico de gallo, refried beans, and guacamole, accompanied by fried yuca.*

Chifrijo El Coloso | *The Colossus Chifrijo* \$8.55
Tradicional platillo costarricense preparado con frijoles, chicharrón, pico de gallo y aguacate. Acompañados con arroz y tortillas tostadas. *Traditional Costa Rican dish prepared with beans, pork rinds, pico de gallo, and avocado. Accompanied by rice and tortillas chips.*

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

SUSHI ROLLOS CLÁSICOS | CLASSIC ROLLS

Philadelphia Roll \$10.16
Salmón, aguacate y queso crema. *Salmon, avocado and cream cheese.*

Spicy Tuna Roll \$12.23
Cubierto con atún picante, aguacate y pepino.
Topped with spicy tuna, avocado and cucumber.

Salmon Skin Roll \$9.16
Piel de salmón, aguacate, cebollino, pepino, queso crema y salsa de anguila. *Salmon skin, avocado, chives, cucumber, cream cheese and eel sauce.*

California Supreme Roll \$10.29
Cangrejo, aguacate, pepino, queso crema, cubierto con masago.
Roll with crab, avocado, cucumber, cream cheese, and topped with masago (flying fish eggs).

Love Boat (18 piezas | 18 pieces) \$23.82
Nigiri: 2 pzs atún, 2pzs corvina, 2 pzs camarón, 2 pzs salmón
Rollos: 10 pzs de California Roll.
Nigiri: 2 pieces tuna, 2 pieces sea bass, 2 pieces shrimp, 2 pieces salmon and 10 pieces of California roll.



MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

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 fresas | *Strawberry cake* \$4.66
Preparado con harina de trigo, mantequilla, limón y fresas.
Prepared with wheat flour, butter, lemon and strawberries.

Prestigio de Maracuyá \$4.62
Passion fruit prestige
Preparado con galleta, mantequilla, salsa de maracuyá y semillas de amapola. *Cookie with butter, passion fruit sauce and poppy seeds.*

Cheesecake de Baileys \$6.13
Baileys Cheesecake
Preparado con queso crema, vainilla y crema de Baileys.
Prepared with cream cheese, vanilla, and Baileys cream

Timbal de Chocolate | *Chocolate Timbal* \$6.37
Preparado con biscocho de chocolate, chocolate y Baileys.
Prepared with chocolate cookie, chocolate and Baileys.

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

CÓCTELES & BEBIDAS
COCKTAILS AND DRINKS

Disfruta de nuestros cócteles ¡Lo mejor de lo mejor! Puedes solicitarlos con la técnica de mezcla o batido con hielo en cubos.

Enjoy our cocktails, the best of the best! You can order yours, shaken, neat, or on the rocks.



MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

GINEBRA | GIN

Fresh Breeze \$10.50

La esencia de una refrescante combinación de menta.

A refreshing combination of mint.

Gin Basil Smash \$10.50

Ingeniosa combinación con fresca albahaca orgánica.

Ingenious combination with fresh organic basil.

Gin Tonic \$10.50

Agua tónica saborizada con zumo de naranja.

Tonic water flavored with orange juice.

Mr. Pinky \$10.50

Refrescante mezcla de jugo de toronja macerado con romero.

Refreshing blend of grapefruit juice marinated with rosemary.

Tea Tonic \$10.50

Muy refrescante, mezclado con una intensa infusión de frutos rojos.

Very refreshing, mixed with an intense infusion of red fruits.

GUARO COSTARRICENSE
COSTA RICAN GUARO

Guajito \$8.50

Refrescante preparación de hierba buena con una deliciosa mezcla de guaro tico y licor de melón. *Refreshing preparation of peppermint with a delicious mixture of tico guaro and melon liqueur.*

Guaro sour \$8.50

Preparación costarricense en una combinación de cítricos con guaro tico, aromatizado con gelatina de fresa. *Costa Rican preparation in a combination of citrus with guaro, flavored with strawberry gelatin.*

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

RON | RUM

Daiquirí de Fresa – Mango – Maracuyá \$8.90

Strawberry, Mango, or Passion fruit Daiquiri

Ligera combinación de fruta cítrica y tropical.

Light combination of citrus and tropical fruits.

Lava Flow \$8.90

Deliciosa combinación de coco con frutas tropicales.

Delicious combination of coconut with tropical fruits.

Mai Tai \$8.90

Aromatizado con licor de naranja con un final dulce a almendras.

Flavored with orange liqueur with a sweet almond finish.

Mojito \$8.90

Refrescante preparación con hierbabuena y soda.

Refreshing preparation with peppermint and soda.

Piña Colada \$8.90

La piña y la esencia del coco hacen de este uno de los cocteles más tradicionales. *The pineapple and coconut essence make this one of the most traditional cocktails.*

Ron Punch | *Rum Punch* \$8.90

Refrescante combinación de frutas en un dulce almíbar de fresa.

Refreshing combination of fruits in a sweet strawberry syrup.

Rosemary Morgan \$8.90

Exquisita maceración de romero con fresco jugo de piña.

Exquisite maceration of rosemary with fresh pineapple juice.

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

TEQUILA

Margarita Pasión Especial \$12.90

Special Passion Margarita

De pasión y delicadeza, así se combina la fresca maracuyá con el agave y los cítricos. *With passion and delicacy, this cocktail combines fresh passion fruit with agave and citrus.*

Tommy Margarita \$11.00

Te ofrecemos una nueva forma de tomar margarita, con un toque diferente al incorporar la dulce miel de agave expresando lo mejor del tequila.

We offer you a new way of drinking a margarita, with a different touch by incorporating sweet agave honey highlighting the best of tequila.

México Lindo | *Beautiful Mexico* \$11.00

Extravagante combinación de hierbas naturales con un toque de almíbar de fresa y tequila. *Extravagant combination of natural herbs with a touch of strawberry syrup and tequila.*

Tejito \$11.00

Extravagante combinación de tequila con miel de agave, macerados con hierbabuena. *Extravagant combination of tequila with agave honey, macerated with peppermint.*

VODKA

Grapefruit Tulep \$9.20

Un nuevo sabor surge al mezclar la suave miel de agave, aromatizado con fresca hierbabuena. *A new flavor arises when mixing soft agave honey flavored with fresh peppermint.*

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

Martini de Pepino \$9.20

Cucumber Martini

Uno de los más refrescantes, el pepino te ofrece una nueva forma de disfrutar nuestras aguas termales. *One of the most refreshing, the cucumber offers you a new way to enjoy our thermal waters.*

WHISKY

Penicilina | *Penicillin* \$10.84

El whisky como no lo habías visto, en una extraordinaria combinación con el jengibre. *Whiskey like you have never seen it, in an extraordinary combination with ginger.*

OTRAS BEBIDAS | OTHER DRINKS

Naturales | *Fresh Fruits Juices*

Te ofrecemos una gran variedad de frutas de temporada como fresa, piña, mango, maracuyá, guanábana, mora, banano. Puede disfrutarlas combinadas con agua o leche. *We offer you a wide variety of seasonal fruits such as strawberry, pineapple, mango, passion fruit, soursoy, blackberry and banana. You can enjoy them blended in water or milk.*

Preparados en Agua \$4.00

Blended in Water

Preparados en Leche \$5.00

Blended in Milk

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

BOTELLAS CON AGUA
BOTTLED WATER

AGUAS PURIFICADAS | PURIFIED WATERS

Agua Pana Panna Water	\$7.00
Botella con Agua 600ml	\$3.50
Bottled Water 600ml	
Botella con Agua 2L	\$5.50
Bottled Water 2L	

GASIFICADAS | SPARKLING

Agua Tónica Tonic water	\$3.50
San Pellegrino	\$9.00

GASEOSAS | SODA

Coca Cola	\$3.50
Coca Cola Light	\$3.50
Fanta	\$3.50
Ginger Ale	\$3.50
Club Soda	\$3.50
7 UP	\$3.50

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

CERVEZAS NACIONALES
LOCAL BEERS

Sabemos que esta bebida no necesita presentación, pídelas bien frías.
We know that this drink does not need any presentation, ask for it cold.

Bavaria Light	\$6.00
Bavaria Gold	\$6.00
Bavaria Negra	\$6.00
Imperial	\$5.50
Imperial Light	\$5.50
Pilsen	\$5.50

Cerveza Michelada | “Michelada” beer
Preparada con sal, limón, tabasco y salsa Worcestershire.
Prepared with salt, lemon, tabasco and Worcestershire sauce.

CERVEZAS EXTRANJERAS
IMPORTED BEERS

Heineken	\$6.00
Corona	\$7.80
Japonesa	\$9.80

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

VINOS BLANCOS POR COPA
WHITE WINE, GLASS

Farnese, Fantini, D' Abruzzo D.O.C, Italia.	
Trebbiano d'Abruzzo	\$9.79
Pasqua, Blanco, IGT, Italia. Trapani	\$10.33
Luigi Bosca, Reserva, Argentina. Sauvignon Blanc	\$15.09
Navarro Correas, Colección Privada, Argentina.	
Chardonnay	\$13.87
Casillero del Diablo, Reserva, Chile. Pinot Grigio	\$11.38

VINOS ROSADOS POR COPA
ROSE WINE, GLASS

Planeta Rosé, D.O.C, Sicilia, Italia. Syrah - Nero D'Avola ...	\$9.12
--	--------

VINOS TINTOS POR COPA
RED WINE, GLASS

Navarro Correas, Selecccion de Parcelas, Argentina.	
Cabernet Sauvignon	\$18.15
Farnese, Fantini, D' Abruzzo D.O.C, Italia.	
Montepulciano	\$10.62

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

Luigi Bosca, Reserva, Argentina. Pinot Noir.....	\$15.09
Navarro Correas, Colección Privada, Argentina. Malbec	\$13.42
Pasqua, Passimento Rosso, IGT, Veneto, Italia. Merlot- Corvina -Croatina	\$15.42

VINO DE ARROZ JAPONÉS
JAPANESE RICE WINE

Sake	\$17.50
------------	---------

VINO POR BOTELLA
BOTTLE OF WINE

Solicite nuestra carta de vinos al salonero.
Request our wine list from your waiter.

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

SANGRÍA

No importa la hora, siempre se disfruta con una extraordinaria sangría.
An extraordinary sangria, ideal for any time.

Sangría Arenal \$10.50
Preparada con vino tinto, aromatizada con ron y triple sec, afrutada con manzana, uvas y melocotón. *Prepared with red wine, flavored with rum and triple sec, fruity with apple, grapes, and peach.*

Sangría Springs \$10.50
Hecha a base de vino blanco perfumada con brandy y triple sec, combinada con fresa, kiwi y maracuyá. *Made with white wine perfumed with brandy and triple sec, combined with strawberry, kiwi, and passion fruit.*

DESTILADOS, LICORES Y APERITIVOS

SPIRITS, LIQUEURS AND APPETIFS

Servidos en las rocas o sin hielo, ¡usted elige!
Served on the rocks or neat, your choice!

RON | RUM

Centenario Oscuro | **Dark** \$6.49
Centenario 20 años | **20 years** \$11.00
Capitán Morgan \$5.56
Flor de caña 12 años | **12 years** \$7.48

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

VODKAS

Absolut	\$7.24
Grey Goose	\$11.11
Ketel One	\$6.00

TEQUILAS

Don Julio Blanco	\$7.50
Don Julio Oscuro Dark	\$9.86
Tequila Patrón	\$11.29
José Cuervo Claro Light	\$5.50
José Cuervo Oscuro Dark	\$5.50

WHISKYS

Buchanan's	\$10.50
Chivas Regal 12 años 12 years	\$10.50
Glenfiddich 12 años 12 years	\$10.50
Johnnie Walker Rojo Red	\$6.17
Johnnie Walker Negro Black	\$8.65
Johnnie Walker Azul Blue	\$26.00
Old Parr	\$8.65
Crown Royale	\$8.65

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

Jim Beam White	\$8.65
Jim Beam Black	\$7.48
Jack Daniel's	\$8.65

GINEBRAS | GINS

Bombay	\$6.76
Tanqueray N° 10	\$7.67

APERITIVOS | APPETIFS

Campari	\$6.65
Jagermeister	\$6.57
Terez	\$10.02
Oporto	\$6.33
Vermouth Blanco	\$4.15
Vermouth Rojo	\$4.19

AGUARDIENTES

Cachaca 51	\$5.50
Cacique	\$4.16

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

CREMAS | CREAMS

Baileys	\$6.26
Licor de Café <i>Coffee Liqueur</i>	\$5.00
Licor de Coco <i>Coconut Liqueur</i>	\$5.00
Licor de Melón <i>Melon Liqueur</i>	\$5.00
Licor de Menta <i>Mint Liqueur</i>	\$5.00
Sambuca Romana	\$7.82
Frangelico	\$7.82
Amareto Di Saronno	\$8.56

LICORES DE NARANJA
ORANGE LIQUEURS

Cointreau	\$8.20
Grand Marnier	\$11.00

COÑAC | *COGNAC*

Bisquet V.S.O.P.	\$15.22
Courvoisier V.S.	\$11.58
Hennessy V.S.O.P.	\$15.18

MENÚ HELICONIAS
Room Service
HELICONIA MENU



MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

CAFÉ E INFUSIONES | COFFEE & INFUSIONS

CAFÉ | COFFEE

Cafés tradicionales (regular o descafeinado) chorreados en la mesa.
Traditional coffees (regular or decaffeinated) fresh dripped at the table.

Café Negro Black Coffee	\$2.50
Café Con Leche Coffee With Milk	\$3.00

CAFÉ PREPARADO EN MÁQUINA
COFFEE PREPARED IN COFFEE MAKER

Café Espresso Espresso Coffee	\$2.50
Café Espresso Doble	\$5.00
Double Espresso Coffee	
Cappuccino	\$4.50
Preparado con espresso y leche. <i>Prepared with espresso and milk.</i>	
MOCACCINO	\$4.50
Preparado con espresso, leche y jarabe de chocolate. <i>Prepared with espresso, milk and chocolate syrup.</i>	
Café Late Latte	\$4.50
Preparado con café Espresso y leche. <i>Prepared with espresso and milk.</i>	
Macchiato	\$4.50
Preparado con Café espresso y espuma de leche. <i>Prepared with espresso coffee and frothed milk.</i>	

MENÚ HELICONIAS
Room Service

HELICONIA MENU

Café Irlandés | *Irish coffee* \$7.01
Preparado con café americano, Whiskys, crema chantilly y canela.
Prepared with American coffee, Whiskys, whipped cream and cinnamon.

CAFÉS FRÍOS | *ICED COFFEES*

Café 1968 | *1968 Coffee* \$8.30
Preparado con café espresso, leche, crema de Baileys, licor de café y crema de chantilly. *Prepared with espresso, milk, Baileys cream, coffee liqueur and whipped cream.*

Café COCO LOCO \$6.46
Crazy Coco Coffee
Preparado con café espresso, licor de coco, leche y crema coco.
Prepared with espresso, coconut liqueur, milk and coconut cream.

Café Cerro Chato \$9.13
Cerro Chato Coffee
Preparado con café espresso, leche y amaretto disaronno.
Prepared with espresso, milk and amaretto disaronno.

Café Glace | *Glace Coffee* \$5.28
Preparado con helado de vainilla, café espresso, crema chantilly y nuez moscada. *Prepared with vanilla ice cream, espresso, whipped cream and nutmeg.*

INFUSIONES | *INFUSIONS* \$2.00

Disfruta de un buen té. Preparado a tu gusto: Manzanilla - Menta - Negro - Verde - Frutos rojos.
Enjoy a good infused tea. Prepared to your liking: Chamomile - Mint - Black - Green - Red fruits.



Arenal Springs

RESORT & SPA

