



Menú

Vegetariano

VEGETARIAN MENU




Arenal Springs
RESORT & SPA
★★★★





Menú

Vegetariano

VEGETARIAN MENU

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.*

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.*

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, salt, olive oil, garlic, cilantro, and cumin) sprinkled with paprika accompanied by pita bread and house chips.*

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 hierba buena y albahaca. *Refreshing combination of watermelon, strawberry, radishes, red onion, seasoned with orange juice, olive oil, and cilantro, peppermint, and basil.*

Menú

Vegetariano

VEGETARIAN MENU

ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

Elige una opción de: | *Choose between:*

Crema De Hongos Portobello \$7.74

Portobello Mushroom Cream

¡Nuestra especialidad! A base de crema de leche y hongos portobello, cebolla, almendras y vino blanco con crutones. *Our specialty! Milk based portobello mushroom soup blended with onions, almonds, and white wine. Topped with croutons.*

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.*

Sopa Miso | Miso Soup \$5.78

Pasta de soya con queso tofu, alga fuero y cebollino. *Soybean paste with tofu, seaweed, and chives.*

Mixto De Vegetales A La Parrilla \$7.76

Mixed Vegetables On The Grill

Variedad 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
Vegetariano
VEGETARIAN MENU

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

RISOTTOS

Acompañados de trenzas de focaccia.
Accompanied by focaccia braids.

Espárragos, Puerro Y Hongos Portobello
Asparagus, Leek, And Portobello Mushrooms

..... \$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.*

Vegetales | **Vegetables** \$18.45

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

ARROCES | RICE

Nuestros arroces 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.
Fried rice with a combination of vegetables.

Menú

Vegetariano

VEGETARIAN MENU

PASTAS

A escoger: Pasta corta (penne, tornillo, rigatoni) o larga (fettuccine, spaghetti, linguini) Servidos con pan fresco.

Your choice of: Short pasta (penne, fusilli, rigatoni,) or long pasta (fettuccine, spaghetti, linguine) served with fresh bread.

Pomodoro \$10.57

Salsa natural de tomate con albahaca y queso parmesgiano.

Natural tomato sauce with basil and parmesan cheese.

Alioli \$10.57

Ajo, aceite de oliva extra virgen, chile en escamas, orégano y albahaca. *Garlic, extra virgin olive oil, red pepper flakes, oregano, and basil.*

Arrabiata \$13.84

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

ORIENTAL

Kakeagi Vegetariano Tempura 7 pzs \$13.40

Vegetarian Kakeagi Tempura 7 pcs

Preparación a base de cobertura de harina de tempura, acompañados de salsa de tempura combinada con jengibre y rábano. *Tempura flour coated preparation, accompanied by tempura sauce and combined with ginger and radishes.*

Menú

Vegetariano

VEGETARIAN MENU

Futo Maki vegetariano Roll \$9.63

Zanahoria, aguacate, pepino, lechuga, hongo shiitake y takuwan (rábano marinado). *Carrot, avocado, cucumber, lettuce, shiitake mushroom and takuwan (marinated radish).*

COMIDA COSTARRICENSE

Casado \$20.75

Nuestro platillo costarricense, comúnmente llamado “Casado” preparado con vegetales frescos, acompañado de arroz, frijoles, picadillo, plátano maduro, queso frito, tortillas palmeadas y ensalada de la casa. *Our Costa Rican dish, commonly called “Casado” (Married Platter) prepared with fresh vegetables, accompanied by rice, beans, hash, ripe plantain, fried cheese, tortilla and house salad.*

SNACKS

Jalapeño Relleno | Stuffed Jalapeño \$15.57

Empanizados con queso parmesano, rellenos con ratatouille de tomate, hongos, espinaca, cebolla, orégano, servidos con salsa pomodoro. *Breaded with Parmesan cheese, stuffed with tomato ratatouille, mushrooms, spinach, onion, and oregano, served with pomodoro sauce.*

Aros De Cebolla | Onion Rings \$4.17

Crujientes y delicados aros de cebolla, con salsa mayosriracha o salsa tempura. *Crunchy and delicate onion rings, with sriracha mayonaise or tempura sauce.*

Hamburguesa | Hamburger \$12.59

Portobello a la parrilla o lentejas. Pregunta a nuestro personal por las exquisitas combinaciones que puedes agregar a tu hamburguesa. *Grilled Portobello mushrooms or lentils. Ask our staff for the exquisite combinations you can add to your hamburger.*

Menú

Vegetariano

VEGETARIAN 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.*

POSTRES | DESSERTS

Helado De Té Verde | **Green Tea Ice Cream** \$7.32

Queque De Yuca Con Helado De Vainilla Estilo Filipino

Yucca Cake With Vanilla Ice Cream Filipino Style

..... \$5.46

Mimosa \$4.90

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

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 | **Passion Fruit Prestige** .. \$4.62

Preparado con galleta, mantequilla, salsa de maracuyá y semillas de amapola. *Cookie with butter, passion fruit sauce, and poppy seeds.*





Arenal Springs

RESORT & SPA

