

MENU

► POR FAVOR ORDENE EN LA CAJA / PLEASE ORDER AT THE CASHIER ◀

DESAYUNO / BREAKFAST

1. LA HACIENDA

Típico de nuestra tierra, Gallo Pinto, dos huevos al gusto, queso Turrialba, plátano maduro en miel, tortilla, jugo de naranja y café / Traditional dish of Costa Rica. (beans mixed with rice), eggs any style, cheese, sweet plantain in honey, tortilla, orange juice and coffee.

2. AMERICANO / AMERICAN

Dos huevos al gusto, tocineta, pan, mantequilla, jalea, frutas, jugo de naranja y café. Two eggs any style, bacon strips, bread, butter, jelly, fruit, orange juice and coffee.

3. PANCAKES TRES ANTOJOS / PANCAKES WITH THREE TOPPINGS

Tres panqueques con Nutella, sirope de maple, miel de abeja orgánica, fruta y café. / Three fluffy pancakes, fruit, with toppings: Nutella, maple syrup, organic honey and coffee.

APERITIVOS / APPETIZERS

4. TORTILLA ALIÑADA CON UNA GUARNICIÓN DE NATILLA TORTILLA MIXED WITH CHEESE AND A SIDE OF SOUR CREAM

5. ENYUCADOS DE CARNE MECHADA FRIED YUCCA STUFFED WITH SHREDDED BEEF

Acompañado con pico de gallo y nuestra receta casera de natilla chipotle. Served with a side of pico de gallo and our house recipe of chipotle sour cream.

6. TRÍO DE EMPANADAS

Delicioso surtido de pequeñas empanadas de queso, frijol y papa. Delicious assortment of small cheese, bean and potato patties.

7. PATACONES DE “LA HACIENDA” CRUNCHY PLANTAINS “LA HACIENDA”

Plátano frito con frijoles molidos, queso Turrialba, carne mechada y pico de gallo. Fried plantains with refried beans, Turrialba cheese, shredded beef and pico de gallo.

8. PALITOS DE QUESO / CHEESE-STICKS

Palitos de queso empanizados acompañados con salsa pomodoro. Panko-breaded cheese sticks with a side of pomodoro sauce.

9. YUCAS FRITAS / FRIED YUCCA STICKS

Palitos de yuca frita acompañados con nuestra salsa casera original. Fried yucca sticks with a side of our original homemade sauce.

10. CAMARONES EMPANIZADOS / POPCORN SHRIMP

Acompañados con salsa tártara y papas a la francesa. served with tartar sauce and French fries.

11. SURTIDO DE LA HACIENDA / LA HACIENDA SAMPLER

Cinco patacones, ocho palitos de yuca frita, ocho palitos de queso, papas a la francesa, tiritas de pollo, carne mechada y frijoles molidos / Five crunchy fried plantains, eight fried yucca sticks, eight cheese sticks, French fries, chicken fajitas, shredded beef and refried beans.

12. CHIFRIJO OROCAJ

Arroz, frijoles tiernos, chicharrón y pico de gallo acompañado con limón y chips de tortilla / A bowl of rice, tender beans, chicharrones and pico de gallo with a side of lemon slices and tortilla chips.

SOPAS / SOUPS

13. CREMA DE PEJIBAYE / PALM FRUIT SOUP

Un clásico de La Hacienda acompañada de tostadas. La Hacienda's traditional recipe with a side of artisan bread.

14. SOPA AZTECA / AZTEC SOUP

Sopa tradicional Mexicana acompañada de aguacate, queso blanco y tortillas fritas. / Traditional Mexican soup served with sides of avocado, white cheese and fried tortilla strips.

15. CHUPE DE CAMARÓN / OUR BOWL SHRIMP CHOWDER

Sopa tradicional Peruana a base de camarones, crema, cebolla morada, pimiento rojo, tomates, ají Peruano amarillo, arroz, huevo y queso Turrialba. Traditional Peruvian soup based on shrimp, cream, purple onion, red pepper, red tomatoes, yellow Peruvian aji, rice, egg, and Turrialba chesse.

16. CEVICHE

Corvina, Camarón o Mixto / Sea Bass, Shrimp or Mixed
Trozos frescos marinados en limón, especias y hierbas acompañados de patacones / Fresh cuts marinated in lime juice, spices and herbs with a side of crunchy fried plantains.

MENÚ VAQUERO / COWBOY MENU

17. HAMBURGUESA / HAMBURGER

250 gramos de carne Angus a la parrilla con queso, tomate, lechuga y papas a la francesa. / 250 grams of grilled Angus beef with cheese, lettuce, tomato and French fries

18. EMPAREDADO DE CERDO DESMENUZADO / PULLED PORK

Cocinado lentamente en hierbas por ocho horas en el ahumador de La Hacienda, acompañado con ensalada de repollo tártara y papas a la francesa / Slow cooked in herbs for eight hours in La Hacienda smoker, served with coleslaw and French fries.

19. ALITAS DE POLLO / CHICKEN WIGNS

Con salsas / with the choice of sauce *Buffalo *BBQ *Ranch, acompañadas con papas a la francesa / served with French fries.

20. FAJITAS DE POLLO / CHICKEN FAJITAS

Pollo a la plancha cocinado con cebolla y chile dulce, servido sobre tres tortilla y papas a la francesa / Grilled chicken strips cooked with onion, green pepper served on top of three corn tortillas with French fries.

21. PUNTAS DE LOMITO / TENDER CHUNKS OF TENDERLOIN BEEF

Acompañadas con arroz blanco, salsa de aji y papas a la francesa / served with white rice, aji sauce and French fries.

MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU

22. TIRITAS DE POLLO CRUJIENTES / CHICKEN TENDERS

Acompañadas con papas a la francesa / served with French fries.

23. TIRITAS DE PESCADO CRUJIENTES / CRISPY FISH STRIPS

Acompañadas con papas a la francesa / served with French fries.

24. HAMBURGUESA / HAMBURGUER

120 gramos de carne Angus a la parrilla con queso, tomate, lechuga y papas a la francesa / 120 grams of grilled Angus beef with cheese, lettuce, tomato and French fries.

25. ESPAGUETI / SPAGHETTI

En la salsa que guste: Pomodoro, Carbonara o a la Mantequilla.
With a choice of sauce: Pomodoro, Carbonara or Butter.

ENSALADAS Y TABLAS SALADS AND PLATTERS

26. ENSALADA DE LA HUERTA / GARDEN SALAD

Lechuga, arúgula, escarola, aceitunas, tomate Cherry, queso Turrialba, uchuva, manzana, crocante de jengibre y aderezo del Chef.
Lettuce, arugula, endive, cherry tomato, Turrialba cheese, gooseberry, apple, crispy ginger, olives and Chef's dressing.

27. VEGETALES DEL CHEF con queso parmesano. CHEF 'S VEGETABLES with parmesan cheese.

28. FRUTAS DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT

CORTES DE CARNE / STEAK CUTS

29. LOMITO / TENDERLOIN

250 gramos a la parrilla con chimichurri y dos acompañamientos.
250 grams of grilled beef served with a side chimichurri and two additional side dishes.

30. CHURRASCO

330 gramos de carne a la parrilla con chimichurri y dos acompañamientos.
330 grams of grilled beef served with a side chimichurri and two additional side dishes.

31. ENTRAÑA / SKIRT

250 gramos de carne Angus a la parrilla con dos acompañamientos.
250 grams of grilled Angus beef served with a side chimichurri and two additional side dishes.

32. COSTILLA DE CERDO AHUMADA / SMOKED PORK RIBS

Costilla (250 gramos) ahumada lentamente en hierbas por ocho horas en el ahumador de La Hacienda en la salsa original del Chef acompañada con pico de gallo y mojo de yuca / Rack of smoked ribs (250 grams) slow cooked (eight hours) with the Chef's original sauce served with pico de gallo and yucca flavored with garlic.

MARISCOS / SEA FOOD

33. PARGO ENTERO ROJO FRITO / FRIED WHOLE RED SNAPPER

500 gramos con dos acompañamientos / 500 grams with two side dishes.

34. SALMÓN / SALMON

200 gramos servido sobre puré de yuca y espinacas cubierto en una salsa de moras silvestres y crocante de jengibre / 200 grams served over a mixture of mashed yucca and spinach, topped with blackberry gravy and crispy ginger.

35. PULPO A LA PARRILLA / GRILLED OCTOPUS

180 gramos servido sobre puré de papa y cubierto en una salsa de reducción balsámica / 180 grams served over mashed potatoes and topped with balsamic reduction.

36. CAMARONES AL AJILLO / GARLIC SHRIMP

Camarones sobre una cama de pure y un acompañamiento.
Shrimp sauteed served on a bed of mashed potatoes with one side dish.

37. CORVINA / SEA BASS

Disfrútela como prefiera: a la plancha, al ajillo o empanizada y dos acompañamientos. Enjoy it!: grilled, garlic or panko-breaded and two side dishes.

AVES DEL CORRAL / POULTRY

38. POLLO A LA PLANCHA, A LA PARRILLA O EMPANIZADO GRILLED, BBQ OR BREADED CHICKEN

220 gramos con dos acompañamientos / 220 grams served with two side dishes.

ARROZ / RICE

39. ARROZ CON CAMARONES / SHRIMP WITH RICE ————— \$18

Camarones flameados en mantequilla y vino blanco en una salsa a base de tomate y vegetales frescos servido con una guarnición a escoger.
Shrimp flambé in butter and white wine mixed with a tomato sauce base and fresh vegetables served with one additional side dish.

40. ARROZ CON POLLO/ RICE WITH CHICKEN ————— \$14

Plato típico Costarricense servido con una guarnición a escoger
Traditional Costa Rican dish served with one additional side dish.

41. CHAUFA CON MARISCOS / CHAUFA WITH SEAFOOD

Arroz de mariscos peruano (una mezcla de mariscos, arroz, huevo, cebollino, salteados en aceite de sésamo puro y salsa de soja Kikkoman) servido con una guarnición a escoger. Peruvian seafood dish (a mixture of seafood, rice, egg, chives, sauteed in pure sesame oil and Kikkoman soy sauce) served with one additional side dish.

42. CHAUFA CON POLLO / CHAUFA WITH CHICKEN

Arroz con pollo peruano (pollo, arroz, huevo, cebollino, salteados en aceite de sésamo puro y salsa de soja Kikkoman) servido una guarnición a escoger / Peruvian chicken rice (chicken, rice, egg, chives, sauteed in pure sesame oil and Kikkoman soy sauce) served with one additional side dish.

43. CHAUFA CON VEGETALES / CHAUFA WITH VEGETABLES

Arroz con vegetales peruano (variedad de vegetales, arroz, huevo, cebollino, salteados en aceite de sésamo puro y salsa de soja Kikkoman) servido con una guarnición a escoger. Peruvian vegetables rice (variety of vegetables, rice, egg, chives, sauteed in pure sesame oil and Kikkoman soy sauce) served with one additional side dish.

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES

- A. Vegetales grillados con parmesano / Grilled vegetables with parmesan chessee.
- B. Papa al horno con natilla de chipotle / Baked potato chipotle sour cream.
- C. Papas a la francesa / French fries.
- D. Puré de papas / Mashed potatoes.
- E. Ensalada verde / Green salad.
- F. Arroz blanco / White rice.
- G. Frijoles / Beans.
- H. Plátano maduro / Sweet plantain.

EXTRAS

- I. Carne mechada / Shredded beef.
- J. Orden de tres patacones / Order of three fried crunchy plantains.
- K. Yuca frita / Fried yucca.
- L. Cebolla caramelizada / Caramelized onion.
- M. Huevo al gusto / Egg (scrambled, fried, over easy, boiled).
- N. Chips de tortilla / Chips.

BEBIDAS / DRINKS

Agua Embotellada / Bottled water
Agua Gasificada / Sparkling water
Bebidas Naturales / Fresh fruit juices and smoothies
Té Frío / Iced Tea
Gaseosas / Soft drinks

Té Caliente / Hot Tea
Chocolate Caliente o Frío / Hot or Cold Chocolate

Café Americano / American Coffee
Capuchino / Cappuccino
Capuchino Vainilla / Vanilla cappuccino
Mocachino / Mochaccino
Espresso

POSTRES / DESSERTS

Pie de Limón / Lemon Pie
Pie de Chocolate / Chocolate Pie
Pan de Banano / Banana Bread
Arroz con Leche / Rice Pudding
Helados en Paleta / Ice cream bar

