

Kapi Kapi



EL TEXTO DE TU
PÁRRAFO

MENÚ

NUESTROS VALORES

KAPI KAPI significa "Bienvenido a casa" en la lengua indígena cabécar. Utilizamos principalmente ingredientes orgánicos. Si es posible, preferimos productores locales. Procuramos elaborar la mayor cantidad posible de nuestros productos.

Ofrecemos una amplia gama de opciones dietéticas, incluyendo opciones SIN GLUTEN y VEGANAS. Sin gluten significa usar avena orgánica, que puede no ser puramente sin gluten. Si es celíaco o tiene alguna otra alergia alimentaria, por favor, infórmese a nuestros camareros.

Nuestras frutas y verduras provienen de fincas orgánicas consolidadas (sin certificación) y de fincas orgánicas certificadas. Las excepciones son el mango, la papaya y la sandía.

El pescado es pescado fresco capturado con línea en aguas de Costa Rica, la carne es criada en pasturas y libre de hormonas de Costa Rica.

El pollo es fresco, criado en pasturas, en libertad, libre de hormonas y antibióticos, y alimentado con maíz y verduras cultivadas por nuestro socio de granja orgánica.

Utilizamos principalmente aceite de oliva virgen extra y aceite de coco orgánico. Para freír, utilizamos aceite de palma 100%, que es más estable a altas temperaturas que otros aceites y menos inflamatorio que el aceite de girasol. Para hornear, utilizamos aceite de coco orgánico, aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol 100%. Nunca utilizamos aceites hidrogenados, aceite de maíz ni aceite de soja. No utilizamos productos que contengan glutamato monosódico ni saborizantes artificiales.

El queso mozzarella es libre de hormonas y proviene de una cooperativa costarricense de pastoreo. El queso de cabra proviene de un productor orgánico (sin certificación) de renombre. También utilizamos quesos italianos especiales como el grana padano, parmesano y gorgonzola. Nuestro queso vegano es importado de Follow Your Heart, fabricantes de Veganaise.

El agua para la cafetera y la jarra de agua gratuita se filtra dos veces. Todos nuestros té y café son orgánicos costarricenses. Usamos productos de limpieza ecológicos, reciclamos y compostamos ampliamente.

Nuestra energía proviene de monos certificados como libres de crueldad animal que usan generadores de bicicleta. Si hay un apagón, nos quedamos sin plátanos.

VINO ORGÁNICO

ROJOS

BOTELLA

VASO

House Cabernet Merlot 2020 Italia House		3.000
Cabernet Merlot 2020 Italia medio litro Cuatro Rayas, 2021, España Adobe Merlot 2020 Chile	8000	
Adobe Syrah Chile Douce Nature, Pinot Noir, 2022, Francia Novas Reserva Cab Sav Chile	18000	
2021 Novas Reserva Carmenere Chile, 2021 Chakana, Malbec, 2022, Argentina	18000	
(*biodinámico) Chakana, Cabernet Franc, 2021, Argentina* Coyam, 2021, Chile	18000	
	20000	
	28000	
	28000	
	45000	

ROPA BLANCA

House Chardonnay Pasqua 2021 Italy	16000	3000
Cuatro Rayas, 2021, Spain Adobe Sauvignon Blanc 2021 Chile Adobe	18000	
Chardonnay 2020 Chile Raimet, Albarino, Spain	18000	
	24000	

ROSA Y ESPUMOSO

Cuatro Rayas, Rose, 2020, Chile	18000
Amaluna, Organic, Brut, Chile	32000
Moet & Chandon Imperial Brut	75000

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS. LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA EN EL SERVICIO.

BEBA CON RESPONSABILIDAD. NOS RESERVAMOS EL DERECHO A NEGARSE.

CERVEZA

CERVEZA IMPORTADA

Tucan, 4% (España) Moosehead Lager	1500
5% (Canadá) Daura Damm Sin Gluten	2000
5,4% (España) Stella Pilsner (Bélgica)	3300
Leffe Blonde (6,6% Bélgica) Leffe	3500
Brown (6,5% Bélgica) La Chouffe,	3600
Blonde, (8% Bélgica) Delerium 6,5%	3600
Bélgica	3800
	4800

CERVEZA COSTARRICENSE

ARTESANÍA DE COSTA RICA

Libertas Golden Ale 4.3% Segua	3500
Red Ale 4% Maracuya Pale Ale	3500
5.5% Malacrianza Scottish Ale	3500
6% Nubes de Cas Wheat Beer,	3500
4.2% Indomito IPA 7.6%	3500
	3500

EL VIAJE

Hopyverse America IPA (7%))	3200
Rosa Brutal Rose IPA (7%)	3200

LIGERO Y AFRUTADO

Kombucha fuerte al 5% de barril (16 oz)	3000
Sangría de Kombucha con fruta fresca, kombucha fuerte, 2 oz de vino tinto y 1 oz de vodka))	6500

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS. LOS
PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA EN EL SERVICIO.
BEBE CON RESPONSABILIDAD. NOS RESERVAMOS EL DERECHO A NEGARSE.

CÓCTELES Y LICORES

soltero	4800
doble	7000
prima pr.	7000
doble	10000

CÓCTELES ESPECIALES

Sunrise 1.5oz Mezcal o Tequila Margarita 1.5oz Tequila o Mezcal Mezcal Rosa (1.5oz mezcal, soda de hibisco, lima)
Margarita Azul 1oz Ron, 1/2 oz Blue Caracao Daquari de Fresa Orgánica (1.5 oz Ron Ligero) Kombucha Mojito de Menta y Jengibre 1.5oz Ron Oscuro Pipa Entera Fresca Piña Colada (1.5oz Ron Ligero) Bloody Mary con 1.5oz Vodka

MARTINIS Ginebra London Dry agitada, no revuelta 5500

Martini clásico, sucio, con vodka (3 oz)

MEZCAL Y TEQUILA Disparo, solo o con hielo

	1 onza	2 onzas
Fronteriza Senorio Mezcal	3500	5000
Aged Nosotros Tequilla	5000	8000
	5000	8000

ESPÍRITU Solo, con hielo o tónica, Coca-Cola

ESTÁNDAR

GINEBRA-London Dry.

VODKA- Tito's Handmade, Absolut

WHISKY- Johnny Walker Red

RON- Centenario 7 años

soltero	3500
doble	6000

DE PRIMERA CALIDAD

WHISKY:- Johnny Walker Black

RUM- Zapaca (23 años)

soltero	5000
doble	8000

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS. LOS
PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA EN EL SERVICIO.
BEBE CON RESPONSABILIDAD. NOS RESERVAMOS EL DERECHO A NEGARSE.

CAFÉ Y CACAO

LÁCTEOS, CABRA LOCAL, COCO ORGÁNICO RECIÉN HECHO,
AVENA ORGÁNICA, SOJA O LECHE DE ALMENDRAS, CAFÉ
ORGÁNICO DE TARRAZU

AMERICANO NEGRO/BLANCO	1.200/1500
ESPRESSO/DOBLE	1.200/1800
CAPUCHINO leche de elección	1.900
CAFÉ CON LECHE leche de elección	2.500
CAFÉ A PRUEBA DE BALAS	3.500
Café, aceite MCT, ghee mezclado con edulcorante y leche de su elección.	
CAFÉ MOCHA	2.800
Latte con chocolate al 85%, leche a elegir	
MOCHA AZTECA	2.800
Café, chocolate de Chile, canela, leche a elección.	
CHOCOLATE CALIENTE	2.800
Chocolate 85% fundido, edulcorante y leche a elección.	
BEBIDAS DE CHOCOLATE	2.500
Los Tres Reyes Magos del Caribe, Ola de Calor o chocolate al 85% derretido y espumado en una taza de espresso	
CACAO CEREMONIAL	3.000
100% cacao, tahini, canela, edulcorante y leche a elección.	
CHAGA-CACAO	4.000
reishi, extracto de chaga siberiano, melena de león, cola de pavo, cordyceps, cacao, crema de coco, edulcorante y leche a elección.	
CACAO SHAKTI	4.000
100% cacao, agua de rosas orgánica, polvo de rosas, edulcorante y leche a elección.	
SHIVA CACAO	4.000
100% cacao, mucuna, maca, tahini, canela, jengibre, edulcorante y leche a elección.	

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

BARRA DE CAFÉ DE GOTEO

Se sirven 35 g de café en grano de Costa Rica recién molido a pedido y preparado mediante el método de goteo V-60 para resaltar lo mejor del perfil de sabor de los cafés.

CAFE CALDERON DEL CHIRRIPO

2.200

Notas de cata: brillo equilibrado, notas cítricas y florales.

Nivel de tueste: Medio

Variedad: Geisha (30% menos cafeína)

Proceso: Lavado

Altitud: 1.500m

Region: Herradura, Chirripo

BUENA VIDA SPECIAL BLEND

2.200

Notas de cata: caramelo, ciruela, nueces, mandarina con un poco de acidez.

Nivel de tueste: Medio

Variedad: Caturra, Catuai, Obata

Proceso: Miel

Altitud: 1.200 a 1.500m

Región: Tarrazú y Atenas

Certificación: Eco-Logica, USDA

OFERTA DE TEMPORADA DESTACADA

2.200

Pregunte por otras variedades especiales que podamos tener disponibles, como Pacamara costarricense, Bourbon, H17 u otros cafés únicos.

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

TÉS

todas las infusiones orgánicas

ORGÁNICO SUELTO - CON CAFEÍNA

Earl Grey	Té negro con aceite natural de bergamota.	TAZA 1.800	TETERA	3.500
Especia Chai	Té negro Assam, canela, clavo, cardamomo, cáscara de naranja.			
BOSQUE ANTIGUO	Intenso, oscuro y sugerente; té de bosques ancestrales de Yunnan, China, con entre 500 y 2700 años de antigüedad. Robusto y terroso, con sutiles notas dulces.			
JAZMÍN VERDE	Un aroma audaz y embriagador de jazmín con un toque verde y ligeramente floral.			
PUS	Cosechado a mano de antiguos árboles de té en Yunnan, China. Sabor profundamente terroso, casi ahumado.			

ORGÁNICO SUELTO - HERBAL

LOTO AZUL	Pétalos y flores, con miel.	TAZA 1.800	TETERA	3.500
TÉ DE LA PAZ	Albahaca sagrada, avena lechosa, jengibre, ortiga, reishi, gordolobo, astrágalo			
ME ENCANTA EL TÉ	Albahaca sagrada, manzanilla rosa, avena lechosa, ashwaganda, malvavisco, ginseng siberiano			
QUINTO CHAKRA	Raíz de regaliz, raíz de malvavisco, raíz de equinácea, cáscara de naranja, canela casia, raíz de jengibre, semillas de hinojo, clavo.			
GINOSTEMA	Té calmante. Conocido como la hierba de la longevidad, contiene 4 veces más saponinas que el ginseng.			
REPOSO VESPERTINO	Flores de manzanilla, hojas de menta, hojas de hierbabuena, flores de lavanda, verbena de limón, pétalos de rosa.			
Rooibos	Hojas fermentadas de aspalathus liners, Sudáfrica.			
ALA BLANCA	Planta silvestre siberiana utilizada por chamanes siberianos y tibetanos por sus propiedades adaptogénicas y curativas.			

DIENTE DE LONDRES

Earl Grey, vainilla, miel, leche a elegir

CLÁSICO 3.200

LOTO AZUL 4.800

CAFÉ DE HIERBAS

Raíz de diente de león tostada, raíz de achicoria tostada, algarroba tostada, maca

2.500

YERBA MATE TRADICIONAL

Mate argentino orgánico servido en copa de calabaza con bombilla.

2.200

CHAI LATTE

Chai orgánico con té Assam (negro), miel y leche a elección

2.800

MATCHA TRADICIONAL

Té verde matcha orgánico de grado ceremonial batido

2.500

MATCHA LATTE

Té verde matcha orgánico de grado ceremonial con leche de su elección

3.500

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

ELIXIRES BOTÁNICOS

LÁCTEOS, DE CABRA, DE COCO ORGÁNICO FRESCO, DE AVENA,
DE SOJA O DE ALMENDRAS INCLUIDOS EN EL PRECIO AZÚCAR
ORGÁNICO, MIEL LOCAL O STEVIA ORGÁNICA

Añadir una microdosis de 150 mg para una dosis de 2500 mg.

CHAI LUNA AZUL 3.200

Cúrcuma, reishi, ashwagandha, loto azul, vainilla, especias chai, edulcorante y leche a elección.

LECHE SOL DORADO 3.200

Cúrcuma, maca, cordyceps, mucuna, canela, cardamomo, vainilla, edulcorante y leche a elección.

SUPERMAN GOLDEN CHAI 4.000

Aumente la testosterona de forma natural y segura. Incluye macuna, ginseng panex, polen de pino, musli seguro, catuaba, cúrcuma, especias chai, edulcorante y leche de elección.

SUEÑOS DEL CIELO 4.500

Loto azul, flor de guisante de mariposa (matcha azul) y Anima Mundi Dream con edulcorante y leche a elección.

PLANIFICAR PLAN FIYI 6.000

Raíz de kava kava medicinal en leche de coco VANUATU 6.500
fresca y tibia y miel. Servida en cáscara de pipa.

Añadir Cacao c1000 Añadir Kratom verde c2000

INYECCIONES PARA LA SALUD

REFUERZO INMUNITARIO: Cúrcuma, jengibre, pimienta negra, miel 2.000

LUZ LÍQUIDA: Oro coloidal 1oz 40ppm (no vegano) 4.000

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE.
PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

BEBIDAS FRÍAS

KOMBUCHA

1Pregunte al servidor por las variedades disponibles

Con CBD 20 mg + c500

CULTURA DEL KOMBUCHA DE BARRIL	2.800
CULTURA DEL KOMBUCHA -DURA	3.000
KOMBUCHA FLOTADOR con helado de coco	5.500

AGUAS

PIPA EN SHELL con pajita de metal y cristal	1.000	
PIPA FRESCA CON LIMA	1.200	
TUBO AZUL Dos pipas frescas con espirulina azul	2.500	
AGUA CON GAS ITALIANA CON LIMA	2.200	vaso
	6.000	botella

CON CAFEÍNA

CAFÉ FRÍO	2800
Concentrado de café Geisha de cultivo local en hielo, leche de su elección	

TÓNICO DE CAFÉ CON NARANJA	2800
Concentrado de café Geisha de cultivo local sobre hielo. Agua tónica, un chorrito de jugo de naranja recién exprimido.	

MATCHA HELADO	3800
Matcha orgánico de grado ceremonial, leche de su elección, en hielo, edulcorante de su elección	

CONGELADO

SIN BATIDO DE LECHE	5.500
helado de vainilla o chocolate y coco, leche de coco, extracto de vainilla	

ESPECIALIDAD

LAGUNA AZUL	4.800
Matcha azul (flor de guisante mariposa), espirulina azul, agua fresca de pipa, chorrito de Elixir de felicidad Anima Mundi (macuna, corteza de albizia, raíz de rodiola, ashwaganda, hierba de San Juan).	

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE.
PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

JUGOS

12 ONZAS 36 ONZAS

PODER NARANJA

2.000 5.500

Zumo de naranja recién exprimido 100% orgánico

EL PODER DEL APIO

3.500

Jugo de apio 100% orgánico, según lo recomendado por Medical Medium (consumir en ayunas)

PODER DE ZANAHORIA

3.500 9.000

Jugo de zanahoria 100% orgánico

ABECEDARIO

3.500 9.000

Manzana, remolacha, zanahoria

BUEN DÍA

3.500 9.000

Naranja, zanahoria, cúrcuma, jengibre.

RAÍCES PROFUNDAS

3.500 9.000

Remolacha, zanahoria, jengibre, cúrcuma.

JENGIBRE VERDE

3.500 9.000

Apio, pepino, manzana, jengibre.

VERDE LIMPIO

3.500 9.000

Apio, pepino, perejil, cilantro, piña, lima (jalapeño opcional)

VITALIDAD VERDE

4.800 12.000

Jengibre verde (arriba) más cilantro, moringa, espirulina, clorella.

ELIXIR DE CÚRCUMA

3.500 9.000

Agua de coco fresca, cúrcuma, jengibre, miel, pimienta negra,

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE.
PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

BATIDOS

INGREDIENTES ORGÁNICOS (EXCEPTO MANGO) AZÚCAR ORGÁNICA,
AGAVE AZUL O STEVIA

Batidos a base de frutas

MUY BERRY Plátano, Fresa, Mora	3.000
FELICIDAD DE BAYAS DE AÇAÍ Acai, fresas, arándanos, moras, leche de coco	4.500
FELICIDAD TROPICAL Coco fresco, piña, maracuyá.	3.000
BRISA TROPICAL Papaya, guanoabana, piña	3.000
DIOSA VERDE Aguacate, espirulina, moringa, piña, leche de coco, maracuyá	3.500

Batidos a base de frutos secos

MONO AULLADOR Mantequilla de almendras, cacao, plátano, café frío, vainilla, canela.	3.500
MONO LOCO Mantequilla de maní orgánica, cacao, plátano, leche de nueces.	3.500
MONO ARAÑA Plátano, tahini, cacao crudo, leche de nueces	3.500
SUPER MONO Plátano, maca, mucuna, mantequilla de almendras, dátiles, cacao, leche de almendras.	4.500

Batidos enriquecidos con proteínas

CAVERNÍCOLA Leche cruda de vaca, 3 huevos crudos, yogur griego de cabra, bayas congeladas mixtas, plátano, miel cruda, extracto de vainilla.	5.000
GUERRERO DE LA MONTAÑA Proteína en polvo de vainilla vegana (20 g de proteína), maca, leche de coco, plátano, mantequilla de almendras, cacao en polvo orgánico.	5.500

IMPULSOS ESPIRULINA, CLORELLA, MORINGA, MACA, MUCUNA, ACEITE MCT, ASHWAGANDA, CHAGA	1000
PROTEÍNA EN POLVO (VEGANA)	1500

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS
INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

DESAYUNO

SERVIDO HASTA LA 1PM



HUEVOS DE TODOS MODOS

4.000

Dos huevos con pan de masa madre o tostada sin gluten y mermelada y patatas fritas.

Hazlo 3 huevos revueltos con cebolla, pimientos y champiñones.

+1.200



HUEVOS RANCHEROS

4.200

Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz calientes, pasta de frijoles negros orgánicos fritos, salsa ranchera, aguacate, chiles jalapeños.



MÁS ALLÁ DE PINTO

4.800

Pinto clásico con arroz orgánico y frijoles negros orgánicos, 3 huevos de todas formas, plátano maduro frito, papas fritas, tostadas con mantequilla, queso cheddar fuerte..



OMELLETE

3 huevos de gallinas camperas con tostadas, mermelada/mantequilla y patatas fritas

GRIEGO: champiñones, tomates secados al sol, rúcula, aceitunas negras, mozzarella y queso feta

5.800

TRUCHA: trucha ahumada, queso ricotta, cebolla roja, alcaparras

6.800



TAZÓN DE BATIDO DE AÇAÍ

7.000

Granola orgánica, fruta orgánica fresca, opción de mantequilla de almendras o maní, agregada a açaí orgánico congelado, arándano y mora, cubierta con semillas de cáñamo.



PANQUEQUES DE ARÁNDANOS

7.500

Dos panqueques de arándanos orgánicos, veganos y sin gluten, servidos con jarabe de arándanos casero, jarabe de arce canadiense orgánico y mantequilla vegana.

COMPLEMENTOS

Huevo adicional de gallinas camperas

+800

Jarabe de arce extra orgánico

+800

Tocino de cerdo sostenible ahumado en casa

+1.000

Más allá de la salchicha (vegana)

+3.000

Salchicha de res 100% alimentada con pasto

+3.000

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

ENSALADA



ENSALADA KAPI KAPI

Mezcla de verduras orgánicas, aguacate, pepino, tomate, zanahorias, remolachas, chucrut casero, semillas de girasol, aderezo de anacardo orgánico casero o aderezo de diosa verde a elección.

LLENO 5.800

MEDIO 4.200



ENSALADA GRIEGA

Romanie orgánico, queso feta, aceitunas Kalamata, pepino, tomate cherry, cebolla roja, aderezo griego

LLENO 7.500

MEDIO 5.500

ENSALADA CÉSAR DE POLLO

7.500

Pechuga de pollo de pastoreo a la parrilla sobre lechuga romana orgánica, aderezo de ensalada César de la casa con huevo fresco, anchoas y parmesano, cubierta con queso parmesano fresco y crutones de hierbas y ajo. (tocino opcional)



ENSALADA COBB

7.500

Lechuga romana orgánica fresca, pechuga de pollo, tocino ahumado casero, dos huevos cocidos, tomate fresco, aguacate y queso gorgonzola. Aderezo Cobb picante.

COMPLEMENTOS

QUESO FETA (VACA)	1.000
QUESO FETA (CABRA)	2.000
5 OZ DE PECHUGA DE POLLO CRIADA EN PASTURAS	3.000
SALCHICHA DE CARNE DE RES ALIMENTADA CON PASTO 100%	3.000
TEMPEH ORGÁNICO (FRIJOLE NEGROS, FRIJOLE ROJOS O SOJA)	3.000
3 OZ DE TRUCHA AHUMADA	3.000
KIM CHI ORGÁNICO	800
HUEVO PASADO POR AGUA	800
PALTA	800
ADEREZO ADICIONAL	600

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

BOCADITOS

- | | | | |
|--|---|---------------------------------------|-------|
|  |  | PAPAS FRITAS | 4.000 |
| Papas fritas orgánicas o papas gajo al horno, servidas con kétchup orgánico y mayonesa vegana o mayonesa vegana de chipotle a elegir. Tradicional, condimentada o picante. Salsas adicionales por 600 c. | | | |
|  |  | PATACONES ON A HORSE | 4.500 |
| 3 plátanos verdes fritos cargados con frijoles negros orgánicos, queso mozzarella (queso vegano a pedido), salsa de tomate y guacamole | | | |
|  |  | SOPA DE MISO | 4.500 |
| shiitake, tofu sin OGM (orgánico si está disponible), cebolla de verdeo con miso oscuro orgánico | | | |
| | | DEDOS DE POLLO CRUJIENTES | 5.000 |
| Tiras de pollo orgánico de corral empanizadas con panko y salsa asiática. Añada una guarnición de papas fritas por aproximadamente 1500. (Panko sin gluten +500) | | | |
| |  | AROS DE CEBOLLA CON QUESO AZUL | 5.500 |
| Aros de cebolla orgánicos rebozados en kombucha orgánica, queso azul vegano | | | |
|  |  | SALSA DE HUMMUS | 5.500 |
| Hummus orgánico casero con verduras orgánicas en rodajas y chips de raíces mixtas caseros (plátano, batata, yuca, etc.) | | | |
|  |  | DIP DE GUACAMOLE | 5.500 |
| Guacamole casero con chips de raíces mixtas (plátano, batata, yuca, etc.) hechos en casa | | | |
|  |  | WRAP DE NORI | 6.000 |
| Tres rollitos de primavera enteros (6 mitades) con verduras frescas envueltos en nori tostado o nori crudo y fideos de arroz a elegir, servidos con salsa de maní orgánica. | | | |

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

SÁNDWICHES

SUSTITUCIÓN DE QUESO VEGANO +1500

A MENOS QUE SE ESTIPULE, SE SERVIRÁ SOBRE MASA MADRE LOCAL.
PAN O BOLLO ORGÁNICO SIN GLUTEN +1000 AÑADE PAPAS FRITAS O
ENSALADA POR C2000



AVOCADO TOAST

4.500

Dos tostadas sin gluten cubiertas con aguacate, tomate seco, levadura nutricional, rúcula, reducción balsámica y un huevo escalfado.

SÁNDWICH DE BRIE Y MANZANA

5.500

Brie francés derretido, manzana fresca, cebollas caramelizadas, mostaza de Dijon y gelatina de uchua ligeramente picante sobre pan de masa madre con mantequilla.

Añadir tocino ahumado de la casa. +1000



BUNWICH DE YACA A LA BARBACOA

5.500

Jackfruit ahumado a la barbacoa, ensalada asiática crujiente en un pan vegano



POLLO SUIZO FUNDIDO AL PESTO

6.500

Pechuga de pollo de pastoreo a la parrilla, mayonesa casera, queso suizo derretido, pesto de macadamia orgánico casero, lechuga, tomate, mantequilla en ciabatta.



SÁNDWICH DE PECHO DE RES DE BBQ

7.500

200 g de pechuga de res alimentada con pasto, ahumada con café, salsa barbacoa casera, cebollas rojas, pepinillos en pan brioche

SÁNDWICH DE FILETE DE QUESO Y WHISKY

12.000

Filete de Nueva York de 350 g, alimentado con pasto y sin hormonas, cocinado a su gusto, con queso cheddar fuerte derretido, champiñones y cebolla salteados en whisky Johnny Walker y mantequilla de animales alimentados con pasto. Servido en pan ciabatta tostado.

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS
INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

HAMBURGUESAS

AGREGUE ENSALADA KAPI, PAPAS FRITAS TRADICIONALES, PAPAS FRITAS CONDIMENTADAS EN CASA O PAPAS FRITAS CON CHIPOTLE POR C2000
PAN SIN GLUTEN DISPONIBLE POR C800 AGREGUE TOCINO HECHO EN CASA (DONDE NO ESTÉ INCLUIDO) POR C1000

- | | | |
|---|---|-------|
|   | HAMBURGUESA VEGANA DE LA CASA | 5.500 |
| | Hamburguesa orgánica de remolacha y lentejas, veganesa, cebolla, tomate, ketchup, queso cheddar vegano, pepinillos. Sustituto por Beyond Meat +c1000. En pan de semillas de sésamo local. | |
|  | HAMBURGUESA DE POLLO CHIPOTLE | 6.000 |
| | Pechuga de pollo de pastoreo a la parrilla de 5 oz con cebollas caramelizadas, mozzarella, tomate, lechuga y mayonesa chipotle vegana en pan brioche. | |
|  | HAMBURGUESA DE MAHI WASABI | 7.000 |
| | 5 oz de mahi mahi del Pacífico empanizado en panko (sin gluten a pedido), tomate orgánico fresco, lechuga, con salsa tártara de wasabi casera sin lácteos en pan brioche. | |
|  | HAMBURGUESA DE CARNE KAPI | 7.000 |
| | Hamburguesa de 170 g, hecha en casa con carne molida 100 % libre de hormonas alimentada con pasto, queso cheddar derretido, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, pepinillos, mayonesa casera, en pan brioche. | |
|  | HAMBURGUESA SUIZA DE CHAMPIÑONES | 7.500 |
| | Hamburguesa de 170 g, hecha en casa con carne molida 100 % libre de hormonas alimentada con pasto, queso suizo derretido, tomate, champiñones salteados, lechuga, pepinillos, mayonesa casera, en pan brioche. | |
|  | HAMBURGUESA AHUMADA | 7.500 |
| | Hamburguesa de 170 g, hecha en casa con carne de res molida 100 % alimentada con pasto y sin hormonas, sazónada con pimientos picantes ahumados, queso cheddar derretido, tomate, lechuga, cebolla empanizada crujiente, chiles jalapeños, mayonesa chipotle picante de la casa en pan brioche. | |
|  | HAMBURGUESA JACK DANIELS | 8.000 |
| | Hamburguesa casera de 225 g de carne alimentada con pasto, pepinillos, cebolla, tomate, lechuga, tocino ahumado con café, queso provolone, salsa de whisky Jack Daniels casera en pan con semillas de sésamo locales. | |
|  | HAMBURGUESA DE MONTAÑA CHIRRIPO | 9.000 |
| | Hamburguesa de 225 g, hecha en casa con carne molida de res alimentada con pasto y sin hormonas, con queso cheddar derretido, tomate, huevo frito, aguacate, cebollas caramelizadas, piña a la parrilla, tocino ahumado con café, en pan con semillas de sésamo locales. | |

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

FIESTA DE PIZZA

COSTRA DE TRIGO NAPOLITANO DOBLEMENTADA.

COSTRA DE YUCA ORGÁNICA SIN GLUTEN +1000. USAMOS QUESOS SIN HORMONAS Y PARMESANO ITALIANO FINO. SUSTITUIR CON QUESO VEGANO POR C\$1200. AÑADIR QUESO AZUL VEGANO, MOSTAZA CON MIEL O MAYONESA DE LA CASA POR C\$600.



QUESO

7.500



VEGETARIANO DE LUJO

8.500

pimientos, cebolla, tomate seco, champiñones, calabacín, aceitunas negras, mozzarella



MARGARITA CLÁSICA

8.500

Mozzarella fresca y tomate cubiertos con albahaca fresca, orégano y aceite de oliva sobre una salsa de tomate fresco



PARMESANO CON PESTE

8.500

Tomate, pimiento rojo, cebolla, champiñones con mozzarella y queso parmesano sobre pesto, cubierto con parmesano fresco.

POLLO BBQ

8.500

Pollo criado en pastura a la parrilla en salsa barbacoa con pimientos, cebolla roja, brócoli, champiñones y mozzarella.

HAWAIANO

8.500

Jamón ahumado sostenible de la casa, piña a la plancha con queso mozzarella. Un toque de orégano, sobre salsa de tomate.

TEX MEX

9.000

pimientos morrones, chiles jalapeños, cebollas, ajo, mozzarella, selección de carne molida alimentada con pasto.

LOS CUATRO QUESOS DE LOS GRANJEROS

9.500

Tocino ahumado casero (de cerdo), cebollas caramelizadas, manzanas y rúcula, con quesos feta, mozzarella, parmesano y gorgonzola.

PIZZA PARA AMANTES DE LA CARNE

9.500

Tocino ahumado con madera de café, salami sin nitratos y carne molida de res alimentada con pasto, con quesos mozzarella y parmesano.

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

TAZONES Y PASTA



CUENCO DEL AMOR DE KAPI

6.000

Quinoa tricolor, garbanzos con comino, zanahoria, remolacha y calabacín recién rallados, pipas de calabaza tostadas y aguacate. Servido con aderezo cremoso de diosa verde casero.



PAD TAILANDÉS

6.000

Fideos de arroz con ajo orgánico, cebolla roja, zanahorias y pimiento morrón en una salsa de maní tailandesa ligeramente picante, cubiertos con maní entero.



ÑOQUIS A LA MARINARA

6.500

Ñoquis italianos veganos y sin gluten con salsa marinara de champiñones. Servidos con tostadas de mantequilla y ajo.



TAZÓN DE CURRY DE COCO

7.000

Curry suave en caldo de pollo orgánico, tamarindo y leche de coco fresca, con papas orgánicas, coliflor, brotes de bambú, anacardos orgánicos y trozos de coco tostado. Guarnición de cilantro y arroz con coco orgánico como acompañamiento.

RAVIOLIS DE CARNE DE RES CON GORGONZOLA

8.800

Ravioles hechos a mano rellenos de carne molida de res alimentada con pasto al 100% y queso gorgonzola italiano, servidos con una salsa de crema de pesto de macadamia orgánica, cubiertos con una generosa porción de parmesano italiano fresco rallado y tostadas de ajo.

COMPLEMENTOS

+3.000

SALCHICHA 100% DE RES (ALIMENTADA CON PASTO)

SALCHICHA BEYOND MEAT (VEGANA)

POLLO DE CORRAL, ALIMENTADO ORGÁNICO

PESCADO DE TEMPORADA

TEMPEH ORGÁNICO DE FRIJOLES NEGROS O
FRIJOLES ROJOS

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS
INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

CARNE Y PESCADO

PESCADO Y PAPAS FRITAS UNO 9.000 DOS 12.000

Pez vela o marlín blanco rebozado en cerveza (según disponibilidad), con patatas fritas o boniatos y salsa tártara casera.

POLLO A LA PARMESANA 8.500

Pechuga de pollo empanizada (sin gluten) de animales alimentados con alimentos orgánicos y criados en libertad, con quesos mozzarella derretidos y parmesano italiano, salsa de tomate de la casa, risotto de quinoa y hongos y mini vegetales orgánicos mixtos para acompañar.

 **PESCA DE LA SEMANA CON COSTRA DE PISTACHO** 9.500

8 oz de pescado de temporada (pregunte a su mesero) con costra de almendras y pistachos, servido con salsa de crema de pistachos sin lácteos, arroz jazmín con coco y judías verdes orgánicas almandinas.

 **LUBINA CON LIMONES Y ALCAPARRAS** 11.000

Lubina costarricense escalfada en vino blanco, limones con mantequilla y alcaparras, puré de papas orgánico y verduras baby orgánicas mixtas

 **FILETE DE NUEVA YORK** 16.000

Filete de tira de Nueva York de 12 a 15 oz, alimentado con pasto y sin hormonas, preparado al vacío y terminado con ghee y lanzallamas, servido con papas al horno cargadas y vegetales orgánicos a la parrilla, guarnición de chimchurri.

 **FILETE DE COSTILLA** 18.000

12 filetes de costilla alimentados con pasto y sin hormonas, preparados al vacío y terminados con ghee y lanzallamas, servidos con papas al horno rellenas, vegetales orgánicos a la parrilla y un acompañamiento de chimchurri.

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.



TACOS

SERVIDO EN TORTILLA DE MAÍZ ORGÁNICA HECHA A MANO

TACOS DE PESCADO 6.500

mahi mahi, repollo, zanahorias, salsa tártara casera, aguacate, pimiento rojo a la parrilla.

TACOS DE POLLO CAJÚN 6.500

Pechuga de pollo a la parrilla criada en pastizales con especias cajún, lechuga rallada, pico de gallo, queso cheddar fuerte, cilantro fresco, aguacate y nuestro aderezo cajún cremoso de la casa.



TACOS DE YACA A LA BARBACOA 6.500

Jackfruit marinado en barbacoa ahumada, salsa de tomate, queso cheddar o queso vegano, lechuga, cebolla roja.

TACOS DE CARNE MOLIDA 6.800

Dos tacos con carne de res costarricense alimentada con pasto libre de hormonas en tortillas de maíz hechas a mano, pasta de frijoles negros orgánicos, queso cheddar, aguacate, lechuga, cebolla y salsa de la casa.

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.

POSTRES



MOCHA AFFOGATO

4.800

Bola de helado de coco sin lácteos Mama Tucan, almendras fileteadas, fresa orgánica fresca, cubierto con una mezcla de chocolate y espresso.



BROWNIE DE CREMA DE NARANJA

4.800

Brownie de chocolate y frijoles negros en una salsa cremosa de naranja, servido con helado de vainilla y coco. Contiene almendras.



PASTEL DE MANZANA A LA MODE

4.800

Base orgánica sin gluten, manzanas orgánicas y canela con una bola de helado de vainilla y coco.



PASTEL DE MOUSSE DE CHOCOLATE

4.800

Mouse de chocolate negro con leche de almendras y granos de café nadando en una salsa de frutos negros.

UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOCALES CUANDO ES POSIBLE. PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS. 10% DE PROPINA POR SERVICIO DE COMIDA EN EL RESTAURANTE.