

beach
café
menú

EL
CARMEN

homemade iced drinks

classic iced tea ₡2 800

“Té frío hecho en casa a base de té negro & limón”

jamaica ₡2 800

“Infusión fría hecha en casa con flor de jamaica / Homemade iced infusion with hibiscus flower”



16oz

tamarindo ₡3 200

“Infusión fría hecha en casa con naranja, tamarindo & jengibre / Homemade iced infusion with OJ, tamarindo and ginger”

limonadas

clásica ₡2 500



16oz

especial ₡3 200

Menta & Jengibre / Mint & Ginger
Frutos Rojos / Red Berries
Fresa / Strawberry

dragón de mar ₡3 500

“Limonada con pitahaya, jengibre y miel / Dragon fruit lemonade with ginger & honey”

jugos



10oz

jugo de naranja ₡2 000

“100% Natural Orange Juice of Costa Rica”

jugo de arándanos ₡2 000

“Cranberry Juice”

mocktails ₡3 500

Virgin Mary - Virgin Piña Colada
- Virgin Fruit Mojito

super smoothies



16oz

CUZCO ₡3 600

“Leche de almendra, banano, mantequilla de maní, canela & nibs de cacao / Almond milk, banana, peanut butter, cinnamon & cacao nibs”

indian lassi ₡3 600

“Jugo de naranja, piña, jengibre, yogurt & miel / OJ, pineapple, ginger, yogurt & honey”

orange love ₡3 600

“Mango, jugo de naranja, miel, zanahoria, semillas de chía & cúrcuma / Mango, OJ, honey, carrot, chia seeds & tumeric”

verde vida ₡3 600

“Agua de pipa, piña, mango, kale & espinaca / Coconut water, pineapple, mango, kale & spinach”

pure detox ₡3 600

“Piña, pepino, perejil, espinaca, kale, jengibre, jugo de naranja & jugo de limón / Pineapple, cucumber, parsley, spinach, kale, ginger, OJ & lemon juice”

smoothies

*Hacé tu batido de máximo
3 combinaciones de frutas naturales*



16oz

agua ₡3 000

leche ₡3 300

Papaya - Mango - Piña (Pineapple) -
Maracuyá (Passion Fruit) - Fresa (Strawberry)
- Banano - Sandía (Watermelon) - Frutos
Rojos (Red berries) - Limón - Guanábana
(Soursop) - Cas (Sour Guava)

“Cambia por leche vegetal / change for
plant based milk 16oz: almendra, coco o
soya por sólo +₡700



frappés

delicioso café con helado & chantilly!
amazing coffee with ice cream & whipped cream!

- classic frappé €4 200
- mocca frappé €4 500
- caramel frappé €4 500



12oz

“Agréale un topping”+€300

- Sirope de chocolate, caramelo o frutos rojos
- Mini Marshmallows
- Galletas de Miel (Honey Crackers)
- Nibs de Cacao
- Arroz recubierto (Chocolate Crispy Rice)
- Almendras

iced coffees

espresso frío con hielo



12oz

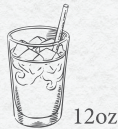
- iced coffee €2 800
- iced latte €3 000
- iced chai coffee latte €3 500
- iced mocca latte €3 500
- iced caramel latte €3 500

“Cambia por leche vegetal / change for plant based milk
16oz: almendra, coco o soya por sólo +€600



cold brew

café orgánico infusionado en frío por 12 hrs
organic coffee cold infused for 12 hrs



12oz

black star €2 800
“Con hielo / with ice”

coffee tonic €3 300

“Nuestra famosa preparación con jengibre, limón & agua tónica / ginger, lime & tonic water”

milkshakes

deliciosa mezcla con helado, leche, & chantilly!
delicious milkshake with ice cream & whipped cream!

classic vainilla €4 000

strawberry forever €4 500

“Malteada de fresa, con frutas frescas, helado de vainilla, & sirope de frutos rojos casero / Vanilla ice cream with strawberry fruits & homemade red berries syrup”



12oz

brownie madness €4 500

“Malteada con helado de chocolate, brownie & sirope de chocolate / Chocolate ice cream, brownie & chocolate syrup”

ultra caramel €4 500

“Malteada con helado de vainilla & doble sirope de caramelo / Vanilla ice cream with double caramel”

gaseosas



350ml

- fanta / fresca
- coca-cola / zero / pepsí
- ginger ale
- agua tónica
- soda

€2 200

- gatorade 900ml €4 000
- san pelegriño 750ml €4 000

agua purificada de la casa 1L €3 000
sin gas / con gas

agua purificada de la casa 500ml €2 000
sin gas / con gas



hot coffees



single €1 200	espresso	double €1 800
single €2 000	espresso cortado	double €2 800
6oz €2 200	filtrado	8oz €3 300
6oz €2 500	café con leche	8oz €3 500
6oz €3 000	cappuccino	8oz €3 800
	mocaccino	8oz €4 100
	latte regular	12oz €4 100

pedílos a tu gusto:

leches vegetales

Almendra, Coco, Soya

6oz +€400

8oz +€500

12oz +€600

Crema Batida

+€500

siropes

Caramelo, Vainilla, Avellanas, Amaretto, Chocolate, Chai, Marshmallow, Miel

6oz +€600

8oz +€700

12oz +€800

the bakery corner

"hechos en casa"



homemade cookie €1 000
"Galleta de chocolate con pecana"

muffins €2 500

classic cheesecake €4 000
"Con salsa natural de frutas"

finger tart €2 800

↪ caramel with chocolate mousse
↪ lime with merengue

layer cake de mojito €4 000

queque de chocolate €4 000

"Celebra tu cumpleaños con nosotros y encarga un postre completo"

"Enjoy your birthday with us and ask for a whole cake"

té & infusiones



8oz

té orgánico €2 000

"Verde (Green), Manzanilla (Chamomile), English Breakfast, Earl Grey, Frutos Rojos (Red Berries), Hierbabuena (Mint)"

revival tea €3 000

"Jengibre, limón, hierbabuena & miel / Ginger, lime, mint & honey"

chocolate caliente €2 500
"Hot milk cocoa"

chai latte €3 000

vegan popsicles



gelato casero natural!
homemade natural gelato!

chocolove
"chocolate y marañón"

merry berry €2 500
"mora y frutos rojos"

apassionante
"mango y maracuyá"

mojito
"limón, coco y ron"

piña colada €3 600
"piña, coco y ron"

