



Da' empezar

 vegano
 vegetariano

Soda del Carmen \$11

Patacones acompañados de pico de gallo, guacamole, frijoles molidos y mayonesa de cebollino, cilantro y coco.

Puesta de Sol \$12

Hummus de garbanzo, falafel, pepino, tomates cherry en confit y olivas italianas. Acompañado con pan pita y mayonesa de cebollino, cilantro y coco.
Salsa vegana disponible.

Piccolo Aperitivo \$15

Tabla de fiambres para picar con embutidos, jamón curado, quesos, mermelada casera, olivas, manzana, semillas secas y tostadas.
¡Para compartir!

Tabla de Mar \$28

Aros de calamar, camarones del Carmen, pulpo salteado en ajo y mantequilla, dedos de pescado empanizados. Acompañados de frijoles, pico de gallo, mayonesa de cebollino con coco de la casa, picante de la casa y patacones.
¡Para compartir!



Camarones del Carmen \$12



Camaronón juvenil bañados con leche de coco y empanizados con coco y ajonjolí.
¡Para disfrutar al frente del mar!

Aros de Calamar \$9

Aros de calamar, con base de maracuyá y empanizados en panko.
¡Atrévete a probarlos!


Croquetas \$9

Tres croquetas a base de masa de yuca, rellena a elección. Empanizadas en panko.
Acompañadas de mayonesa de cebollino, cilantro y coco.
¡Vas a querer pedir más!

Pollo | Queso  | Pulled Pork | Hongos 

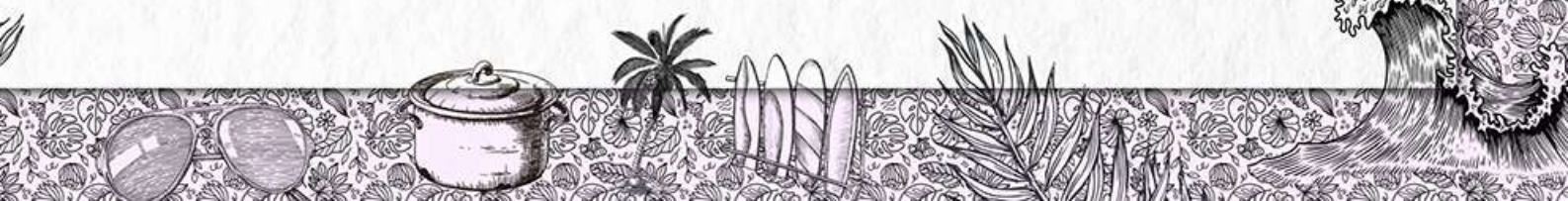
Tacos Fever! \$10

Dos tortillas de maíz artesanales. Base de lechuga, albahaca, cilantro, hierbabuena y repollo morado; zanahoria, cremoso de aguacate, tomates cherry en confit, proteína a elegir, cebolla marinada.

Pescado | Salmón + \$1 | Atún | Pulled Pork | Hongos 

**E
X
T
R
A
S**

- Salsa \$1
- Pan \$2
- Olivas / Croquetas / Falafel \$3
- Queso / Guacamole / Patacones \$4





Salad Bar

Weekend in Italia \$12

Un mix de lechugas, arúgula, combinación de queso mozzarella fresco y tomates frescos, cebolla marinada, olivas italianas. Aderezado con aceite de oliva, vinagre balsámico y una pizca de azúcar crudo crujiente. Acompañado de pan tostado.

My Tropical Love \$12

Con mucho amor una ensalada de lechuga, kale, quinoa, zanahoria, mango, tomates cherry en confit, aguacate, albahaca, almendras cristalizadas, semilla de girasol tostada, pasas, ralladura cítrica. Aderezado con maracuyá.

Mae César


¡La tradicional y deliciosa ensalada César!
Lechuga fresca, tocineta en trozos, proteína al gusto y crotones de pan. Acompañado con la famosa salsa César, hecha en casa (contiene pescado).

Pollo \$13 / Camarones \$15



Silk Road

Una increíble ensalada de mix de lechugas, hierbabuena, albahaca y kale, semillas cristalizadas en azúcar, semillas de girasol, supremas de naranja, ralladura de naranja, cebolla marinada, alcaparras fritas y tomates cherry en confit. Aderezado con base de salsa de soya, reducción de balsámico y aceite de sésamo.
¡Irresistible!

 Vegana \$13 / Atún \$17

La Pequeña \$6

Para quitarse el gusto. Un mix de lechugas, zanahoria, repollo morado, tomates cherry en confit, perejil y aderezo de la casa.

**E
X
T
R
A
S**

- Aguacate / Zanahoria / Pepino / Kale \$1
- Mango / Quinoa / Cherries / Tocineta / Parmesano \$2

Kid's Menu \$7

Nuggets Pollo

Dedos de pollo empanizados con pequeña porción de papas fritas, servido con tomates cherries.

Mini Burger

Pequeña hamburguesa con carne de res y queso, pequeña porción de papas fritas, servido con tomates cherries.

Pasta Pomodoro & Queso

Spaghetti con salsa tomate y queso parmesano, servido con tomates cherries.

Mini Vegan Burger +\$1

Pequeña hamburguesa con torta vegana, queso vegano y pequeña porción de papas fritas, servido con tomates cherries.





Del Mar

Ceviches de la Casa

Preparado en una base de jugo de limón, jugo de naranja, vinagreta de jengibre, cebolla marinada, chile dulce, tomate cherry en confit, chayote. Decorado con hojas de culantro, albahaca y hierbabuena.
¡No te vas a arrepentir!

Pescado \$11 | Camarón \$13 | Pulpo \$14 | Mixto \$14

Tuna Tartar \$13

Tartar de atún, manzana verde, pepinillos caseros, aguacate, papaya verde, cebolla marinada, tomate cherry y uchuvas.

Fish & Chips \$14

Deliciosos dedos de pescado blanco empanizados con panko y semilla de culantro. Acompañado de Salsa tártara, papas fritas y mayonesa de coco con cebollino.

Soy Tico \$15

Tradicional arroz con camarones, en salsa de tomate natural a base de fumet y camarón. Acompañado de croqueta de yuca rellena con queso y ensalada verde.



Pesca del Día (Precio segun mercado)

Plato de temporada a base de pescado segun el humor del Chef.

Soy Tuna \$18

Atún sellado con crusta de ajonjolí negro y blanco.
Acompañado de puré de camote y zanahoria preparado con leche de coco y jengibre, mango, aguacate, y ensalada verde aderezada con vinagre balsámico y aceite de oliva.

Sopa Levanta Muertos \$18

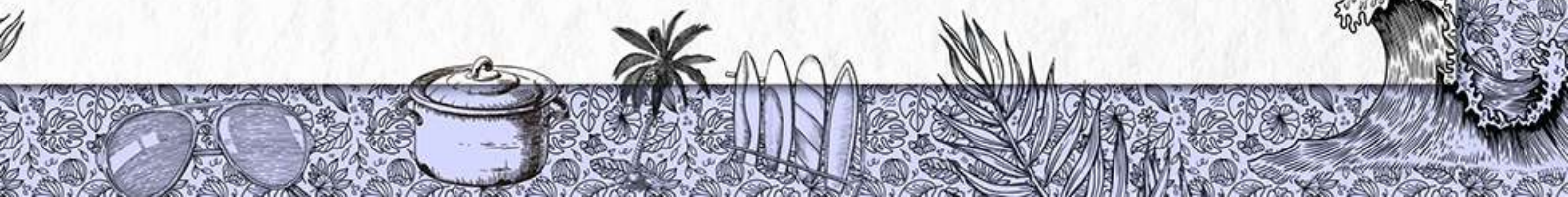
Una sopa que realmente levanta muertos.
Preparado con un increíble fondo de pescado, mariscos y vegetales preparado con zacate de limón, jengibre y especias, con camarón, almejas, jaiba, pescado en trozos, papa, camote en leche de coco.

Pargo Rey (Precio según peso)

El más famoso del Carmen.
Un pargo frito entero, bañado en beurre blanc, con ajo y perejil.
Acompañado de limones rostizados,
Ensalada fría de la casa y una croqueta de yuca.

**E
X
T
R
A
S**

- Arroz Blanco \$1.50
- Ensalada Fría \$2.50
- Vegetales salteados / Puré de Camote o Papa \$3.50





Burger Street

"Nuestras hamburguesas vienen acompañadas de papas fritas, salsa de tomate y mayonesa de cebollino, cilantro y coco".

Cheesy Burger \$11

Pan de hamburguesa artesanal, torta de carne Angus importada, queso artesanal, y salsa de queso parmesano.

Old School \$13

Pan de hamburguesa artesanal, torta de carne Angus importada, queso artesanal, lechuga, tomate, pepinillos caseros, y cebolla marinada.

Chicken Run \$14

Pan de hamburguesa artesanal, pollo empanizado en panko y semilla de culantro, salsa barbacoa, tocineta, queso artesanal, tomate, arúgula, y pepinillos caseros.

Big Mae \$15

Pan de hamburguesa artesanal, torta de carne Angus importada, queso artesanal, tocineta, hongos salteados, cebolla marinada, arúgula, pepinillos caseros, y salsa de parmesano.



Supreme \$15

Pan de hamburguesa artesanal, torta de carne Angus importada, huevo frito orgánico, aros de cebolla en tempura, arúgula, pepinillos caseros, mostaza dijon y queso azul.

Pulled Pork \$15

Pan de hamburguesa artesanal, pulled pork horneado por 16 horas, queso artesanal, arúgula, ensalada coleslaw y pepinillos caseros.

Fish Burger \$16

Pan de hamburguesa artesanal, filete de pescado empanizado, queso artesanal, aguacate, salsa tártara, cebolla marinada, arúgula, y pepinillos caseros.

Happy Cow \$14

Pan de hamburguesa vegano, torta vegana, queso vegano, tomate, aguacate, salsa de vegetales, y cebolla marinada.

Portobello Deli \$14

Pan de hamburguesa vegano, hongo portobello preparado con ajo y aceite de oliva, arúgula, salsa de vegetales de la casa, queso provolone vegano, cebolla marinada, y tomates cherry.

E X T R A S

- Aguacate / Pepinillo / Arugula / Salsa / Aros de Cebolla \$1
- Queso Cabra / Queso Vegano / Tocineta / Hongos \$2
- Torta \$3





Pizza Corner



Margherita \$11

Pizza estilo napolitana con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal y pesto de la casa.

Like a Veggie \$13

Pizza vegetariana con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, zanahoria asada, calabacín asado, aceitunas de Italia con tomates cherry, chile asado, cebolla y espinacha fresca.

Dolce Vita \$14

Pizza vegetariana con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, tomates secos, rúcula, olivas de Italia, parmesano y balsámico.

Romeo & Julieta \$14

Pizza con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, jamón de pierna, hongos frescos y aceitunas de Italia.

Super Peppe \$15

Pizza con salsa de tomate hecha en casa, surtido de salamis artesanales y queso fresco de mozzarella artesanal.

Hawaiana \$15

Pizza con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, jamón de pierna y piña caramelizada.





Dulce Cabrita \$16

Pizza con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, queso de cabra artesanal, tocineta, cebolla blanca, rúcula, balsámico y miel.

Del Chef \$18

Pizza con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, jamón prosciutto, tomates secos, alcachofa, rúcula, olivas de Italia, parmesano y balsámico.

Carnivora \$18

Pizza con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, pollo, tocineta, salsa barbacoa, cebolla, chile dulce y orégano.

Five Cheese \$18

Pizza vegetariana con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, queso de cabra artesanal, queso provolone, queso gorgonzola y queso parmesano.

Bubba Shrimp \$19

Pizza con salsa de tomate, queso fresco de mozzarella artesanal, camarones, perejil y ajos confitados.

Tuna Poseidón \$18

Pizza con salsa de tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, carpaccio de atún fresco, cebolla horneada, alcaparras fritas, ajo, perejil, tomates secos y reducción de balsámico con eneldo y naranja.

Altamar \$21

Pizza con salsa tomate hecha en casa, queso fresco de mozzarella artesanal, calamares, pulpo, pescado y camarones al ajillo.

**E
X
t
r
a
s**

- Tomate fresco / Arugula / Espinaca \$1
- Queso Mozza / Olivas / Tocineta Hongos \$2
- Jamón de pierna / Prosciutto / Salami \$4





Appetizers

 *vegan*
 *veggie*

 **Costa Rican toasted plantains \$11**

Patacones served with pico de gallo, mashed black beans, guacamole and our green onions and coconut mayonnaise.

 **Mediterranean Starter \$12**

Homemade chickpea hummus and falafel, with cucumber, olives, confit tomatoes, served with artisanal Pita bread.

Cold Meat and Cheese platter \$15


Foodie aperitif mix platter with Italian raw ham, salami, artisanal cheeses, marmelade, apple, cherries, olives, nuts and toasted bread.

Mix from the Sea \$28

This is a good time to share!

Passion fruit calamari rings, Coconut shrimps, catch of the day breaded with coriander seed, white wine sauteed octopus, patacones, pico de gallo, mashed black beans, El Carmen's hot sauce, and our delicious green onions and coconut mayonnaise.

A tasting of Costa Rican's sea flavors!



El Carmen 's Shrimps \$12

Large shrimps with a coconut milk reduction base and breaded with grated coconut and sesame seeds.

Calamari Rings \$9

Fried Calamari rings with a passion fruit base and breaded with panko,
Served with tartar sauce and homemade green onions and coconut mayonnaise.


Cassava Croquettes \$9

Three cassava croquets with your chosen filling, panko breaded and fried, served with our own green onions and coconut mayonnaise.

Chicken | Cheese  | Pulled Pork | Mushrooms 

Tacos Fever! \$10

Two homemade corn tortillas, lettuce mix with mint, cilantro and basil, carrot, and red cabbage, avocado cream, confit tomatoes, marinated red onion and your chosen filling.

Fish | Salmon + \$1 | Tuna | Pulled Pork | Mushrooms 

**E
X
T
R
A
S**

- Sauce \$1
- Bread \$2
- Olives / Croquet / Falafel \$3
- Cheese / Guacamole / Fried Plantains \$4





Salad Bar

Weekend in Italy \$12

Lettuce mix, arugula, fresh mozzarella bocconcini with pear tomato, kalamata olives, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, and raw crunchy sugar. Served with toasted wholemeal bread.

My Tropical Love \$12

Lettuce mix, kale, quinoa, carrot fresh mango, confit tomatoes, avocado, basil, crystallized almonds, turmeric toasted sunflower seeds, raisins, citrus zest and passion fruit dressing.

Mae César


Classic caesar salad, romaine lettuce with our homemade Caesar dressing, and bread croutons.
For the proteins, you can choose between:

Chicken \$13 / Shrimp \$15



Silk Road

Interesting flavor fusion with lettuce mix, mint, basil, kale, sugar crystallized almonds, turmeric toasted sunflower seeds, orange supremes, orange zest, marinated red onion, fried capers, confit tomatoes and our special silk road dressing.

 Vegan Option \$13 / With Fresh seared Tuna \$17

Side Salad \$6

Basic salad with a lettuce mix, carrot, red cabbage, confit tomatoes, basil and our special dressing.

**E
X
T
R
A
S**

- Avocado / Carrot / Cucumber / Kale \$1
- Mango / Quinoa / Cherries / Bacon / Parmesan \$2

Kid's Menu \$7

Nuggets Pollo

Chicken filet nuggets with French fries and dressing. Served with cherry tomatoes.

Mini Beef Burger

Little cheese beef burger with French fries. Served with cherry tomatoes.

Pasta pomodoro & Cheese

Pasta Spaghetti with fresh tomato sauce and parmesan cheese. Served with cherry tomatoes.

Mini Vegan Burger +\$1

Little vegan burger with plant based cheese and French fries. Served with cherry tomatoes.





Main Seafood

Ceviches

Citrus juice base, ginger vinegar, marinated red onions, bell pepper, confit tomatoes, chayote and green papaya, cilantro, basil and mint leaves.

White Fish \$11 | Shrimp \$13 | Octopus \$14 | Mix \$14

Tuna Tartar \$13

Marinated green apple, avocado, homemade pickles, fresh yellowfin tuna, green papaya, pickled onions, cherry tomatoes and goldenberries.

Fish & Chips \$14

White fish fingers breaded with a passion fruit base and coriander seed, served with tartar sauce, fries, ketchup and green onions and coconut mayonnaise.



I´m Tico \$15

Very traditional Costa Rican dish of rice and shrimps, we cook it with our special tomato and shrimp sauce and serve it with a cheese cassava croquet and green salad.

Catch of the Day (Ask for price)

Chef's inspiration according to the local fish season.

I´m Tuna \$18

Yellow fin tuna filet in a tropical eay, with a sesame seeds crust, served with sweet potato, ginger and coconut milk puree, mango, avocado, green citrus salad, and dill balsamic reduction.

Seafood Soup \$18

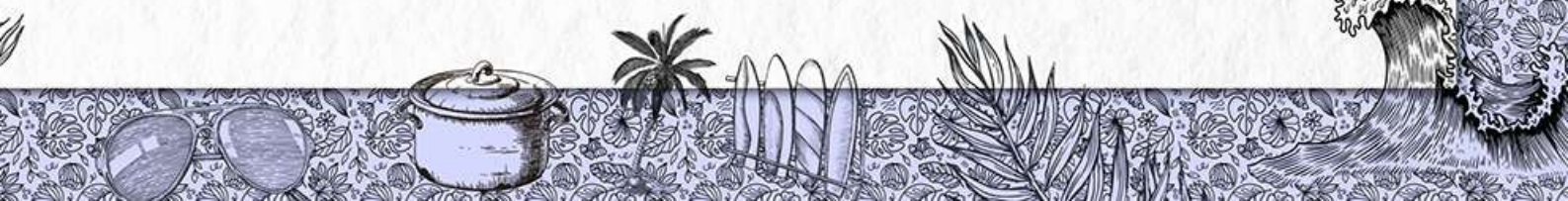
Delicious seafood soup based on a fumet, shrimp and shells, lemon grass, spices, ginger, crab, white fish mussels, potato, sweet potato, and coconut milk.

Fried Whole Fish (based on the weight)

Most famous fried Snapper in the area, we cover it with a charcoaled lime beurre blanc, we serve it with charcoaled lime, our cold potato salad, and cheese cassava croquet.

**E
X
T
R
A
S**

- Rice \$1.50
- Cold Salad \$2.50
- Mashed Potato / Grilled Veggies \$3.50





Burger Street

"Our hamburgers come with fries, ketchup and green onions and coconut mayonnaise".

Cheesy Burger \$11

Artisan brioche, angus patty, artisan cheese, and parmesan cheese sauce.

Old School \$13

Artisan brioche, angus patty, artisan cheese, lettuce, tomato, homemade pickles, and marinated onions.

Chicken Run \$14

Artisan brioche, coriander seed breaded chicken, homemade barbecue sauce, bacon, artisan cheese, tomato, arugula, and homemade pickles.

Big Mae \$15

Artisan brioche, angus patty, artisan cheese, bacon, sauteed mushrooms, marinated onion, arugula, homemade pickles, and parmesan cheese sauce.

13% TAX INCLUDED - 10% SERVICE NOT INCLUDED



Supreme \$15

Artisan brioche, angus patty, fried organic egg, tempura onion ring, arugula, homemade pickles, Dijon mustard and blue cheese.

Pulled Pork \$15

Artisan brioche, bourbon barbecue pulled pork, artisan cheese, arugula, served with green onion coleslaw and homemade pickles.

Fish Burger \$16

Artisan brioche, coriander seed breaded white fish, artisan cheese, avocado, tartar sauce, marinated onion, arugula, and homemade pickles.

Happy Cow \$14

Vegan bread, vegan smoked patty, vegan cheese, tomato, avocado, homemade vegetable sauce, and marinated onion.

Portobello Deli \$14

Vegan bread, portobello mushroom, cooked with garlic, balsamic vinegar, olive oil, arugula, cherry tomatoes, vegan provolone, marinated onion and homemade vegetable sauce.

**E
X
T
R
A
S**

- Avocado / Pickles / Arugula / Sauce / Onion rings \$1
- Goat Cheese / Vegan Cheese / Bacon / Mushrooms \$2
- Beef Mince \$3





Pizza Corner



Margherita \$11

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese and fresh pesto sauce.

Like a Veggie \$13

Veggie pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, baked carrot and zucchini, Italian olives, with cherry tomatoes, belt pepper, onion and fresh spinach.

Dolce Vita \$14

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, dry tomatoes, arugula, Italian olives, parmesan and balsamic.

Romeo & Julieta \$14

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, superior ham, fresh mushrooms and Italian olives.

Super Peppe \$15

Napolitan style pizza with Italian spicy pepperoni, homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese.

Hawaiiana \$15

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, with superior ham and caramelized pineapple.





Dulce Cabrita \$16

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, artisan goat cheese, bacon, onions, arugula, with balsamic dressing and honey.

Del Chef \$18

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, prosciutto cured ham, dry tomatoes, artichokes, arugula, Italian olives, parmesan and balsamic dressing.

Meat Lover \$18

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, chicken, bacon, BBQ sauce, onions, sweet pepper and oregano.

Five Cheese \$18

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, goat cheese, provolone, gorgonzola and parmesan cheese.

Bubba Shrimp \$19

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, shrimps, persley and candied garlic.

Tuna Poseidón \$18

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, fresh tuna carpaccio, baked onions, fried artichokes, garlic, parsley, dry tomatoes, and balsamic reduction sauce with dill and orange.

Altamar \$21

Napolitan style pizza with homemade tomato sauce, artisan mozzarella cheese, calamaris, octopus, fish and garlic shrimps.

**E
X
T
R
A
S**

- Fresh tomato / Arugula / Spinach \$1
- Mozza cheese / Olives / Bacon / Mushroom \$2
- Cooked ham / Prosciutto / Salami \$4

