



mastico
RESTAURANTE

Menü Restaurante
Restaurant Menu



Desayuno Breakfast

Desayuno Típico Buffet

Typical Buffet Breakfast... **¢6,500 i.v.a.i.**

Gallo pinto, huevo revuelto, huevo frito, embutidos, platanito maduro, natilla, queso tierno, frutas frescas, estación de sándwich, cereales, atol de avena, tostadas, mermelada, mantequilla, pan casero, repostería, jugos naturales, café, té caliente, leche. // *Gallo pinto, scrambled eggs, fried eggs, sausages, ripe plantain, custard, soft cheese, fresh fruits, sandwich station, cereals, oatmeal pudding, toast, jam, butter, homemade bread, pastries, natural juice, coffee, hot tea, milk.*

Huevos Rancheros a la Tica

Tico Ranch style eggs **¢4,500 i.v.a.i.**

Servidos en una salsa de tomate natural con leve picante de chile jalapeño acompañados de frijoles refritos y tortillas. // *Served in a natural tomato sauce with mild spicy jalapeño pepper accompanied by refried beans and tortillas.*

Omelet

Omelette..... **¢4,500 i.v.a.i.**

Huevos, cebolla, chile dulce, tomate y queso amarillo, servido con frutas frescas de temporada. // *Eggs, onion, sweet pepper, tomato and american cheese slices served with fresh seasonal fruits.*

Plato de frutas de temporada

Fresh fruit **¢3,500 i.v.a.i.**

Variedad de frutas frescas de temporada.

// *Variety of fresh seasonal fruits.*

Pancake

Pancake **¢4,500 i.v.a.i.**

Receta original a base de harina, leche, vainilla, mantequilla y huevo, con aderezo de almibar de fresa. // *Original recipe based on flour, milk, vanilla, butter, eggs and seasoned with strawberry syrup.*

Sándwich de pollo

Chicken Sandwich **¢5,500 i.v.a.i.**

Tradicional con pechuga de pollo marinada, lechuga, tomate, pepino, aderezo especial, pan artesanal, y papas campesinas. // *Traditional with marinated chicken breast, lettuce, tomato, cucumber, special dressing, artisanal bread, and country style potatoes.*

Precios incluyen impuestos de ley.
Prices include legal taxes.



Ensaladas y antipasto

Salads & antipasto



Antipasto vegetariano

Vegetarian Antipasto **¢7,500 i.v.a.i.**

Vegetales a la parrilla (berenjena, tomate, zuquini, cebolla morada, chile morrón, aguacate, palmito y queso mozzarella con reducción de vinagre balsámico y hierbas provenzal). // *Grilled mixed vegetables (eggplant, tomato, zucchini, purple onion, bell pepper, avocado, hearts of palm and mozzarella cheese with a reduction of balsamic vinegar and Provençal herbs).*

Ensalada Auténtico

Autentico Salad **¢6,950 i.v.a.i.**

Lechugas mixtas, tomate cherry, pepino, almendras, espárragos, palmito, aguacate, huevo, jamón y queso Turrialba, acompañada de aderezo vegetal. // *Mixed lettuce, cherry tomato, cucumber, almonds, asparagus, hearts of palm, avocado, eggs, ham and Turrialba cheese with vegetables dressing.*

Ensalada César con Pollo

Cesar Salad with Chicken **¢6,500 i.v.a.i.**

Una exquisita combinación de lechuga romana, lascas de pollo fresco, queso parmesano con aderezo especial. // *An exquisite combination of lettuce, fresh chicken slices and parmesan cheese with a special dressing.*

Ensalada de la Huerta

Salad from the Garden ... **¢5,500 i.v.a.i.**

Una fresca combinación de ingredientes extraídos de una auténtica huerta como el brócoli, cebolla morada, tomate cherry, elotitos, vainica, zanahoria, pepino, lechugas mixtas y zuquini con el aderezo de su preferencia. // *A fresh combination of ingredients extracted from an authentic garden such as broccoli, purple onion, cherry tomato, corn, green beans, carrot, cucumber, mixed lettuce and zucchini with the dressing of your choice.*

Precios incluyen impuestos de ley.

Prices include legal taxes.

Sopas & cremas

Soups & creams

Sopa de Cebolla Gratinada

Gratin Onion Soup **¢ 6,500 i.v.a.i.**

Delicioso consomé de res preparado con cebolla caramelizada y vino tinto, gratinada con queso mozzarella y acompañada de crotones. // *Delicious beef broth prepared with caramelized onions and red wine, gratined with mozzarella cheese accompanied by croutons.*

Sopa de Pollo

Chicken soup **¢ 5,500 i.v.a.i.**

Tradicional caldo con trocitos de verduras y pollo, acompañada de arroz blanco. // *Chicken broth with vegetables, chicken and white rice.*

Sopa Negra

Black bean soup **¢5,500 i.v.a.i.**

Típica receta costarricense preparada a base de culantro fresco, cebolla, chile dulce y huevo duro, acompañada de arroz blanco. // *Typical Costa Rican recipe prepared with fresh coriander, onion, sweet pepper and hard-boiled egg accompanied by white rice.*

Crema de Mariscos

Seafood cream **¢7,500 i.v.a.i.**

Variación de mariscos enteros frescos en un fondo perfumado al vino blanco. // *Variety of fresh seafood in a scented bed of sauce with white wine.*

Crema de Ajote

Squash Cream **¢5,500 i.v.a.i.**

Exquisita receta costarricense preparada a base de ajote sazón, zanahoria, hierba buena y ajo rostizado. // *Exquisite Costa Rican recipe prepared with squash, carrot, peppermint and roasted garlic.*



Pasta Pasta



Spaghetti al Gusto

(Boloñesa - Pomodoro - Vegetariano)

// Spaguetti prepared with a sauce of your choice (Bolognese, Pomodoro or Vegetarian)

..... **¢8,000 i.v.a.i.**

Fettuccine Alfredo con Pollo

Fettuccine Alfredo with Chicken

..... **¢9,500 i.v.a.i.**

Delicada crema blanca con jamón, hongos frescos y trozos de pechuga de pollo. // *Delicate white cream with ham, chicken and fresh mushrooms.*

Ravioli de Carne

Beef Ravioli **¢9,750 i.v.a.i.**

Delicioso ravioli relleno de carne en una salsa aurora a base de vino blanco, salsas madre blanca y roja, mantequilla y albahaca, acompañado de queso parmesano. // *Delicious beef stuffed Ravioli in a special white wine sauce, white and tomato sauce, butter and basil accompanied with parmesan cheese.*

Pasta Penne con Camarones

Penne Pasta with Shrimp **¢11,000 i.v.a.i.**

Exquisita pasta corta cubierta de camarón fresco al vino blanco. // *Exquisite short pasta covered in fresh white wine shrimp.*

Pollo Chicken

Pechuga de Pollo Parrilla

Grilled Chicken Breast **¢9,500 i.v.a.i.**

Deliciosa y jugosa pechuga de pollo a la parrilla acompañada de mini vegetales y puré de papa natural. // *Delicious and juicy grilled chicken breast accompanied by mini vegetables and natural mashed potatoes.*

Pechuga de Pollo en Salsa Maracuyá

Chicken breast in Passion fruit sauce

..... **¢10,000 i.v.a.i.**

Jugosa pechuga de pollo en salsa natural de Maracuyá, acompañada de mini vegetales y puré de papa natural. // *Juicy chicken breast in natural passion fruit sauce accompanied by mini vegetables and natural mashed potatoes.*

Pechuga de Pollo en Salsa Tropical

Chicken Breast in Tropical Sauce

..... **¢10,000 i.v.a.i.**

Exquisita pechuga de pollo en una salsa natural de frutas tropicales, acompañada de mini vegetales y puré de papa natural. // *Exquisite chicken breast in a natural tropical fruit sauce.*

Arrollado de Pollo Auténtico

Auténtico Chicken roll

..... **¢10,750 i.v.a.i.**

Jugosa pechuga de pollo empanizada rellena de jamón y queso, acompañada de una salsa blanca con hongos, mini vegetales y puré de papa natural. // *Juicy chicken breast stuffed with ham and cheese.*

Precios incluyen impuestos de ley.
Prices include legal taxes.



Descados & mariscos

Fish & seafood



Salmón en Salsa de Puerro

Salmon in Leek Sauce ₡13,950 i.v.a.i.

Delicioso salmón fresco en una salsa de puerro natural, acompañado de mini vegetales y puré de papa natural. // *Delicious fresh salmon in a leek natural sauce, accompanied with mini vegetables and natural mashed potatoes.*

Cacerola de Mariscos

Seafood Casserole ₡11,000 i.v.a.i.

Exquisita combinación de marisco mixto fresco, perfumada al vino blanco, acompañada de arroz blanco. // *Exquisite combination of fresh mixed seafood scented with white wine, accompanied by white rice.*

Tilapia Mastico

Mastico Tilapia ₡9,000 i.v.a.i.

Receta original del chef, preparada al horno con cebolla morada, tomate, aceite de oliva y hierbas de provenzal, acompañada de mini vegetales y puré de papa natural. // *Original oven recipe from our chef with purple onion, tomato, olive oil and Provençal herbs accompanied with mini vegetables and natural mashed potatoes.*

Corvina al Gusto (200g)

Corvina prepared at your choice (200g) ₡15,000 i.v.a.i.

200 gramos de filete de corvina reina preparada en la salsa de su elección, acompañada de mini vegetales y puré de papa natural. // *200 grams of queen croaker prepared with the sauce of your choice with mini vegetables and natural mashed potatoes.*

Camarones Jumbo al Gusto

Jumbo shrimp prepared at your choice ₡18,950 i.v.a.i.

200 gramos de Camarón Jumbo fresco preparados en la salsa de su elección, acompañados de mini vegetales y puré de papa natural. // *200 grams of fresh jumbo shrimp prepared with the sauce of your choice with mini vegetables and natural mashed potatoes.*

Salsas al Gusto Sauces:

(Meuniere – Ajillo – Milanese – Alcaparras – Maracuyá) // (Meuniere – Garlic sauce – Milanese – Capers – Passion fruit sauce)

Carnes

Meat

Filet Mignón

Filet Mignon ₡13,000 i.v.a.i.

Medallón de lomito bordeado con tocino acompañado de su tradicional salsa de hongos frescos, mini vegetales y puré de papa natural. // *Tenderloin medallion bordered with bacon accompanied by its traditional fresh mushroom sauce, mini vegetables and roasted potatoes.*

Lomito en Salsa de Tamarindo

Tenderloin in Tamarind Sauce ₡11,500 i.v.a.i.

Lomito en salsa natural de tamarindo, acompañado de mini vegetales y puré de papa natural. // *Tenderloin in natural tamarind sauce, accompanied by mini vegetables and mashed potatoes.*

Lomito a la Pimienta

Pepper Tenderloin ₡11,500 i.v.a.i.

Delicioso lomito a la pimienta negra, acompañado de mini vegetales y puré de papa natural. // *Delicious black pepper tenderloin, accompanied by mini vegetables and roasted potatoes.*

Arrachera

Skirt steak ₡12,500 i.v.a.i.

Selecto y jugoso corte de lomo de res, acompañado de un aderezo especial, mini vegetales y puré de papa natural. // *Selected and juicy beef tenderloin, accompanied by a special dressing, mini vegetables and roasted potatoes.*

Precios incluyen impuestos de ley.

Prices include legal taxes.





Recomendación del chef

Chef's special

Plato típico con (Lomito de Res / Pechuga de Pollo / Filete de Pescado)

Costa Rican dish with Chicken,
Tenderloin or Fish. **¢10,000 i.v.a.i.**

La carne de su preferencia guarnecido con arroz blanco, frijoles refritos, plátano maduro, queso tierno, tortillas y ensalada verde del chef // *The meat of your choice garnished with rice, refried beans, ripe plantain, cheese, tortillas and the chef's green salad.*

**Tablita de Carnes Mastico para
compartir Mastico meat board to share**
..... **¢19,000 i.v.a.i.**

Impresionante tablita que incluye: fajitas de pollo y fajitas de lomito con chile dulce y cebolla juliana, dedos de pescado empanizados, acompañada de frijoles molidos con tortillas chips, pico de gallo, guacamole, salsa tártara, papas campesinas, tortillas y aderezo de chile jalapeño // *Impressive board that includes: chicken and tenderloin fajitas with sweet chili and onion julienne, breaded fish fingers, accompanied by mashed beans with tortillas chips, pico de gallo, guacamole, tartar sauce, country style potatoes, tortillas and jalapeño pepper dressing.*

Arroz con mariscos

Seafood Rice **¢10,500 i.v.a.i.**

Mariscos frescos (camarones, pulpo, almejas, calamares, mejillones delicadamente fusionados con especias naturales) // *Fresh seafood (shrimp, octopus, clams, squid, mussels delicately fused with natural species).*

Camarones al coco en salsa de mango picante

Coconut shrimp in spicy mango sauce
..... **¢13,000 i.v.a.i.**

Exquisita combinación de sabores caribeños, con una pizca de picante // *Exquisite combination of Caribbean flavors slightly spicy.*

Hamburguesa Mastico

Mastico **¢ 8,500 i.v.a.i.**

Jugosa torta de res premium preparada en casa, acompañada de ingredientes frescos como lechuga, tomate, cebolla, hongos caramelizados, pepinillos, queso americano, jamón de res, tocineta y aderezos, montados sobre una base de pan artesanal, acompañada de papas campesinas. // *Juicy premium beef patty prepared at home, accompanied by fresh ingredients such as lettuce, tomato, onion, caramelized mushrooms, pickles, American cheese, beef ham, bacon and dressings on a base of artisanal bread with country style potatoes.*

Precios incluyen impuestos de ley.
Prices include legal taxes.





Bocas Snacks

Brocheta de pollo con piña asada
Chicken and pineapple roasted skewer
..... **¢5,500 i.v.a.i.**

Patacones con frijoles molidos
Fried plantain chips with smashed beans
..... **¢4,000 i.v.a.i.**

Alitas de pollo al Gusto
(BBQ – Búfalo – Dipper)
// Chicken wings prepared at your choice
..... **¢6,500 i.v.a.i.**

Ceviche mixto de corvina y camarón
Mixed corvina and shrimp ceviche
..... **¢ 8,500 i.v.a.i.**

Tablita de carnes para 2
Meat's board for 2 **¢ 13,500 i.v.a.i.**
Dedos de pescado empanizados, fajitas de lomito con chile dulce y cebolla juliana, acompañados de frijoles molidos con tortillas chips, salsa tártara, papas campesinas, tortillas y aderezo de chile jalapeño // Breaded fish fingers, tenderloin fajitas with sweet chili and onion julienne, accompanied by mashed beans with tortillas chips, tartar sauce, country style potatoes, tortillas and chili dressing.

Precios incluyen impuestos de ley.
Prices include legal taxes.

Menú Fast food

Nachos con carne / pollo
Nachos with beef / chicken ... **¢ 5,950 i.v.a.i.**
Crunchy toasted tortillas accompanied by juicy beef, and juicy shredded chicken breast, mashed beans, avocado, chopped tomato with species, cheddar cheese and dressing.

Chalupas de patacón con carne / pollo
Stuffed fried plantain tortilla with beef / chicken **¢ 5,950 i.v.a.i.**
A base of fried green plantain and lettuce, with a filling of juicy shredded beef or chicken, mashed beans and chopped tomato with species, all grilled with mozzarella cheese.

Quesadillas con carne / pollo
Quesadillas with beef or chicken **¢ 5,950 i.v.a.i.**
Wheat tortilla stuffed with juicy shredded chicken breast, mashed beans, avocado, chopped tomato with species, mozzarella cheese, lettuce and sour cream dressing.

Dedos de pescado / pollo empanizados
Breaded fish fingers or chicken
..... **¢ 5,500 i.v.a.i.**
Accompanied by a house salad, tartar sauce dressing and traditional fried potatoes.

Club Sándwich **¢ 5,950 i.v.a.i.**
Traditional sandwich stuffed with juicy chicken breast, omelet, ham, bacon, cheese, tomato, lettuce and dressings, accompanied by traditional fried potatoes.

Taco Tico Crispy Beef Taco
..... **¢4,500 i.v.a.i.**
Tradicional tortilla de maíz frita, rellena de carne mechada, acompañado de repollo rayado y salsas de tomate y mayonesa. // Traditional fried corn tortilla, stuffed with shredded meat, accompanied by striped cabbage, tomato sauce and mayonnaise.





Postres Desserts

Tarta de coco con piña

Coconut cake with pineapple

..... **¢ 4,500 i.v.a.i.**

Deliciosa combinación a base de coco rallado, piña, almendras y mantequilla, acompañada de helado de vainilla // *Delicious combination of grated coconut, pineapple, almonds and butter, accompanied by vanilla ice cream.*

Queque ganache Ganache cake

..... **¢ 4,500 i.v.a.i.**

Exquisita combinación a base de cocoa amarga, nuez pecana y mantequilla acompañado de helado de vainilla. // *Exquisite combination of bitter cocoa, pecan nut and butter accompanied by vanilla ice cream.*

Domo cremoso de chocolate

Creamy chocolate dome ... **¢ 5,500 i.v.a.i.**

Sabrosa combinación a base de almendras, cocoa amarga y dulce, miel de abeja, sirope de maíz y frambuesas. // *Tasty combination of almonds, bitter and sweet cocoa, honey, corn syrup and raspberries.*

Helado Frito

Fried ice cream **¢5,500 i.v.a.i.**

Receta original del chef // *Chef's special recipe.*

Copa de helados

Ice cream cup **¢3,500 i.v.a.i.**

Tiramisú

Tiramisu **¢6,500 i.v.a.i.**

Precios incluyen impuestos de ley.
Prices include legal taxes.



Bebidas Beverages



Calientes Hot beverages

Café americano American Coffee	¢ 1,500 i.v.a.i.
Café americano con leche American coffee with cream	¢2,000 i.v.a.i.
Café espresso	¢2,000 i.v.a.i.
Café espresso cortado	¢2,000 i.v.a.i.
Café capuccino	¢2,500 i.v.a.i.
Café frappé	¢2,500 i.v.a.i.
Café latte	¢2,500 i.v.a.i.
Chocolate caliente Hot chocolate.....	¢2,500 i.v.a.i.
Té caliente Hot tea	¢ 1,500 i.v.a.i.
Té caliente con leche Hot tea with cream	¢2,000 i.v.a.i.

Frías Cold beverages

Batido natural Natural shakes	¢2,500 i.v.a.i.
Batido en leche Milk shake	¢2,750 i.v.a.i.
Té helado (copa) Ice tea (cup)	¢2,500 i.v.a.i.
Limonada con hierba buena Lemonade with peppermint	¢2,500 i.v.a.i.
Jugo de naranja Orange juice	¢2,500 i.v.a.i.
Jugo de tomate Tomato juice	¢2,000 i.v.a.i.
Gaseosa Soda 355ml	¢2,500 i.v.a.i.
Agua Gasificada 700ml Gasified water	¢5,000 i.v.a.i.
Agua Gasificada 350ml Gasified water	¢2,500 i.v.a.i.

Imperial	¢2,500 i.v.a.i.
Pilsen	¢2,500 i.v.a.i.
Silver	¢2,500 i.v.a.i.
Bavaria	¢3,500 i.v.a.i.
Heineken	¢3,500 i.v.a.i.
Corona	¢4,000 i.v.a.i.

Cervezas Beer's

Precios incluyen impuestos de ley.
Prices include legal taxes.





Licores Liquors

Guaro Cacique	¢2,000 i.v.a.i.
Guaro Cacique superior	¢2,500 i.v.a.i.

RONES

Ron Bacardi claro /oscuro.....	¢2,750 i.v.a.i.
Ron Centenario 7 años	¢3,000 i.v.a.i.
Ron Flor de caña 7 años	¢2,750 i.v.a.i.
Ron Malibu	¢3,000 i.v.a.i.
Ron Havana Club	¢4,000 i.v.a.i.
Ron Zacapa 23 años	¢6,000 i.v.a.i.

WHISKY

Whisky Johnnie Walker rojo	¢3,000 i.v.a.i.
Whisky Johnnie Walker negro	¢5,500 i.v.a.i.
Whisky Old Parr 12 años	¢5,000 i.v.a.i.
Whisky Chivas Regal 12 años	¢6,000 i.v.a.i.
Whisky Jack Daniel´s	¢5,000 i.v.a.i.
Whisky Glenlivet	¢7,000 i.v.a.i.
Whisky Jim Beam	¢5,000 i.v.a.i.
Whisky Buchanan´s 12 años	¢5,000 i.v.a.i.

VODKA

Vodka Smirnoff	¢2,500 i.v.a.i.
Vodka Finlandia	¢3,500 i.v.a.i.
Vodka Absolut	¢4,000 i.v.a.i.
Vodka Grey Goose	¢7,000 i.v.a.i.

TEQUILA

Tequila Patrón Silver	¢8,500 i.v.a.i.
Tequila Jose Cuervo claro/oscuro	¢3,500 i.v.a.i.
Tequila Don Julio Reposado...	¢7,000 i.v.a.i.

GINEBRAS / GINS

Tanqueray	¢3,000 i.v.a.i.
Beefeater	¢3,000 i.v.a.i.
Bombay	¢3,500 i.v.a.i.

Precios incluyen impuestos de ley.
Prices include legal taxes.

COCTELES / COCKTAILS

Mojito	¢4,750 i.v.a.i.
Mojito Maracuyá/Mango/Fresa Passion fruit/ Mango/ Strawberry Mojito	¢5,000 i.v.a.i.
Piña Colada	¢5,000 i.v.a.i.
Daiquiri Fresa/Mango Strawberry/Mango Daiquiri	¢4,500 i.v.a.i.
Caipirinha	¢4,000 i.v.a.i.
Fresh Martini	¢4,500 i.v.a.i.
Apple Martini	¢5,000 i.v.a.i.
Espresso Martini	¢4,000 i.v.a.i.
Bloody Mary	¢5,000 i.v.a.i.
Cosmopolitan	¢4,500 i.v.a.i.
Margarita	¢4,500 i.v.a.i.
Margarita Mango/Fresa	¢5,000 i.v.a.i.
Paloma	¢4,000 i.v.a.i.
Pacific Ocean	¢5,000 i.v.a.i.
Gin Tonic	¢4,500 i.v.a.i.
Gin Tonic Mastico	¢5,000 i.v.a.i.
Sangría blanca y tinto Red and White Sangría	¢5,000 i.v.a.i.

APERITIVOS / APPETIZERS

Campari	¢4,000 i.v.a.i.
Cinzano	¢3,500 i.v.a.i.
Dubonnet	¢4,000 i.v.a.i.

DIGESTIVOS / DIGESTIVE

Sambuca Romana	¢3,500 i.v.a.i.
Cointreau	¢6,000 i.v.a.i.
Baileys	¢3,000 i.v.a.i.
Cognac Hennessy	¢6,000 i.v.a.i.
Cognac Courvoisier	¢7,000 i.v.a.i.
Amarula	¢3,000 i.v.a.i.





mastico

RESTAURANTE

 (506) 2222-5266

 8498-9552

 info@autenticohotel.com

  @autenticohotel

