



# GRILL NIGHT MENU

SATURDAYS 5 PM - 9 PM  
LIVE MUSIC

## THE EXPERIENCE

Begin with our Chef's Table buffet table of farm to your table salads, sides, sauces, and vinaigrettes.

## MAIN SELECTION (choose 1 per guest)

To ensure peak quality and timing on the grill, each guest selects one protein.

## MAIN COURSES

New York Steak	\$56
Skirt Steak	\$49
Pork Ribs	\$43
Fish Fillet	\$49
Lobster	\$58
Whole Chicken Leg	\$38
Shrimp Skewers	\$48
Octopus	\$53
Butternut Squash Stuffed with Quinoa	\$38

## Farm to Table Sides & Salads

### Salads

Cabbage  
Chickpea  
Cauliflower

### Cold Sides

Carrot  
Cucumber  
Tomato  
Onion  
Beet  
Mixed Greens

### Sauces

Tomato Pico de Gallo  
Pineapple Pico de Gallo  
Habanero  
BBQ  
Chimichurri

### Hot Sides

Roasted Potatoes  
Sweet Corn  
Eggplant  
Sweet Plantain  
White Rice  
Zucchini

### Vinaigrettes

Balsamic  
Lime & Ginger



NOCHE DE PARRILLADA

# MENU

SÁBADOS 5 PM - 9 PM  
MÚSICA EN VIVO

## LA EXPERIENCIA

Disfrutá primero de nuestro buffet con ensaladas, acompañamientos, salsas y vinagretas, elaborados desde nuestra huerta a tu mesa.

## PLATO FUERTE (elegí 1 por persona)

Para asegurar máxima calidad y punto perfecto en la parrilla, cada persona elige una proteína.

## Plato Fuerte

New York	\$56
Entraña	\$49
Costilla de cerdo	\$43
Filete de pescado	\$49
Langosta	\$58
Muslo entero	\$38
Pincho de camarón	\$48
Pulpo	\$53
Ayote mantequilla relleno de quinoa	\$38

## Acompañamientos & Ensaladas

*De nuestra huerta a tu mesa.*

### Ensaladas

Repollo  
Garbanzo  
Coliflor

### Vinagretas

Balsámico  
Limón & jengibre

### Acompañamientos

#### Frios

Zanahoria  
Pepino  
Tomate  
Cebolla  
Remolacha  
Verdes mixtos

#### Calientes

Papas rostizadas  
Maíz dulce  
Berenjena  
Plátano maduro  
Arroz blanco  
Zucchini

#### Salsas

Pico de gallo de tomate  
Pico de gallo de piña  
Picante habanero  
BBQ  
Chimichurri

+506 8629 1813  
[www.hoteltricolatino.com](http://www.hoteltricolatino.com)  
Santa Teresa, Costa Rica



NOCHE DE PARRILLADA

# MENU

SÁBADOS 5 PM - 9 PM  
MÚSICA EN VIVO

## LA EXPERIENCIA

Disfrutá primero de nuestro buffet con ensaladas, acompañamientos, salsas y vinagretas, elaborados desde nuestra huerta a tu mesa.

## PLATO FUERTE (elegí 1 por persona)

Para asegurar máxima calidad y punto perfecto en la parrilla, cada persona elige una proteína.

## Plato Fuerte

**New York**

**Entraña**

**Costilla de cerdo**

**Filete de pescado**

**Langosta**

**Muslo entero**

**Pincho de camarón**

**Pulpo**

**Ayote Mantequilla**

relleno de quinoa

## Acompañamientos & Ensaladas

*De nuestra huerta a tu mesa.*

### Ensaladas

Repollo

Garbanzo

Coliflor

### Vinagretas

Balsámico

Limón & jengibre

### Acompañamientos

#### Frios

Zanahoria

Pepino

Tomate

Cebolla

Remolacha

Verdes mixtos

#### Calientes

Papas rostizadas

Maíz dulce

Berenjena

Plátano maduro

Arroz blanco

Zucchini

#### Salsas

Pico de gallo de tomate

Pico de gallo de piña

Picante habanero

BBQ

Chimichurri

+506 8629 1813  
[www.hoteltricolatino.com](http://www.hoteltricolatino.com)  
Santa Teresa, Costa Rica



# GRILL NIGHT MENU

SATURDAYS 5 PM - 9 PM  
LIVE MUSIC

## THE EXPERIENCE

Begin with our Chef's Table buffet table of farm to your table salads, sides, sauces, and vinaigrettes.

## MAIN SELECTION (choose 1 per guest)

To ensure peak quality and timing on the grill, each guest selects one protein.

## MAIN COURSES

**New York Steak**  
**Skirt Steak**  
**Pork Ribs**  
**Fish Fillet**  
**Lobster**  
**Whole Chicken Leg**  
**Shrimp Skewers**  
**Octopus**  
**Butternut Squash**  
Stuffed with Quinoa

## Farm to Table Sides & Salads

### Salads

Cabbage  
Chickpea  
Cauliflower

### Cold Sides

Carrot  
Cucumber  
Tomato  
Onion  
Beet  
Mixed Greens

### Sauces

Tomato Pico de Gallo  
Pineapple Pico de Gallo  
Habanero  
BBQ  
Chimichurri

### Hot Sides

Roasted Potatoes  
Sweet Corn  
Eggplant  
Sweet Plantain  
White Rice  
Zucchini

### Vinaigrettes

Balsamic  
Lime & Ginger