

SHAMBALA
RESTAURANTLEARN
MORE
ABOUT
SHAMBALA




+(506) 8629-1813

MAIN MENU

APPETIZERS

- Fried Plantains**   **₺7500**
Served with mozzarella cheese, guacamole and pico de gallo.
- Squid Rings** **₺9000**
Wrapped in panko, sesame seeds with habanero aioli, and pineapple with rosemary.
- Gyozas** **₺8500**
Stuffed with pork, with avocado, served in a soy sauce with ginger and leeks.
- Hummus and Pita Bread**  **₺7800**
Chickpea hummus, served with pita bread.
- Razor Clams in White Wine**  **₺9500**
In white wine with parsley and herbs from our garden with homemade bread.
- Homemade French Fries**   **₺6500**
House-cut French Fries with rosemary, and truffle oil.
- Spring Rolls** **₺9200**
Organic vegetables marinated in ginger and soy. Served with a soy, peanut, and orange sauce.
- Grilled Octopus** **₺9600**
With potato spheres and habanero aioli.
- Tuna Tartar** **₺8200**
Tuna marinated in soy and sesame in a fried wonton basket on pineapple and avocado cubes.

CEVICHE

- Fish Ceviche**  **₺12200**
Catch of the day in "Leche de Tigre Peruvian chili, passion fruit, and avocado; with patacones.
- Mixed Ceviche**  **₺14900**
Fish, octopus and shrimp in "Leche de Tigre", Peruvian chili, passion fruit, and avocado; with patacones.
- Ceviche Tico**  **₺10600**
Catch of the day marinated in lemon with sweet chili, onion and cilantro, served with fried yuca and avocado.

SALADS

- From Our Garden**   **₺9400**
Mix of organic greens from our garden, feta cheese, Cherry tomato, avocado, almonds with lemon and ginger vinaigrette.
- Shambala**  **₺11200**
Smoked tuna with arugula, goat ricotta cheese, Cherry tomatoes, sunflower seeds, red onion with balsamic vinaigrette.
- Superfood**   **₺10800**
Sautéed kale with garlic and lemon, quinoa, cucumber, beet, onion, cashews, tangerine, and avocado with a passion fruit dressing.
- Caesar** *GF & V Option **₺10200**
Mix of greens, red onion, capers, anchovies, Cherry tomatoes, parmesan, croutons and chicken.
- Caprese Salad**   **₺10500**
Buffalo mozzarella cheese, fresh tomato, on organic arugula, basil pesto, with homemade focaccia bread.

PIZZAS

- Margherita**  **₺13300**
Mozzarella, tomato sauce, and basil.
- Pepperoni** **₺15600**
Mozzarella, pepperoni, mushrooms and arugula.
- Hawaiian** **₺14200**
Mozzarella, ham and pineapple.
- Ham, Cheese and Mushrooms** *V Option **₺15500**
- Pesto and Shrimp** **₺17800**
Pesto, shrimp and parmesan.
- Shambala**  **₺14200**
Mozzarella, Kalamata olives, zucchini, mushrooms and red onion.
- Amatriciana** *V Option **₺16600**
Mozzarella, spicy tomato sauce, bacon and parmesan.

PASTAS

 *GF Option

- Amatriciana Spaghetti** *V Option **₺10800**
Spaghetti in spicy tomato sauce with smoked bacon, parmesan, and Cherry tomatoes.
- Tagliatelle with octopus** *V Option **₺13900**
Homemade tagliatelle with octopus, Cherry tomatoes, capers, dill, and white wine sauce.
- Pesto Spaghetti** *V Option **₺12000**
Pesto spaghetti with grilled chicken or clams sautéed in garlic and white wine, accompanied by Parmesan cheese.
- Seafood Fettuccine** **₺16100**
A splendid mix of shrimp, clams, octopus, and fresh fish in a creamy white or red sauce over perfectly cooked fettuccine.
- Vegetarian Spaghetti**  **₺10000**
Gluten Free noodles in tomato sauce with Cherry tomatoes and vegetable noodles from our organic garden.

MAIN COURSES

- Fish Tacos**  **₺12500**
3 fish tacos, on a bed of refried beans, mixed greens, red onion, guacamole, red cabbage vinaigrette, and habanero aioli.
- Shambala Mixed Tacos**  **₺13600**
3 tacos: Octopus, Shrimp and Fish, with mixed greens, red and white cabbage, guacamole, and habanero aioli.
- Whole Snapper** *GF Option **₺14500**
Whole fish with vegetables sautéed in wine and herbs, served with cassava chips.
- Casado Shambala**  *V Option **₺8000**
Traditional Costa Rican Casado. Ripe plantain, mixed salad, pico de gallo, rice, and beans. Choice of chicken ₺8000, fish ₺9000, shrimp ₺11000, or vegetarian ₺8000. Note: You may substitute white rice for quinoa.
- Beef Burger** *GF & V Option **₺11700**
Homemade bread, house-made beef patty, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, cucumber, and caramelized onion, served with fries.
- Chicken Milanese** **₺11300**
Classic breaded chicken served with arugula salad and sliced parmesan cheese with house mashed potatoes.
- Pejivalle & Cashews Chicken** **₺11000**
Grilled chicken breast with white rice and cabbage salad with pejivalle and cashew sauce.
- Stracotto di manzo** **₺11000**
Slow-cooked shredded beef in a red wine sauce with capers and Kalamata olives, served with mashed potatoes.
- Surf and Turf** **₺20200**
220 grams of beef tenderloin served on shrimp ravioli with wine and goat cheese sauce and grilled asparagus.
- Tuna Tataki** **₺14000**
Seared tuna wrapped in sesame seeds with baba ganoush, tempura shrimp in a soy sauce, ginger, turmeric and coyote cilantro.
- Ancestral Soup**  *GF Option **₺6500**
Slow-cooked seasonal vegetables with a crispy yuca croquette.
- Seafood Casserole**  **₺16000**
Seafood stew with octopus, clams, mussels, crabs, calamari, shrimp, and fish in a butter, lemon, and white wine broth. Served with white rice.
- Catch of the day** **₺14800**
Fresh catch of the day with garlic mashed potatoes, grilled vegetables, caramelized onions, and homemade green sauce.

V = vegetarian | G.F. = gluten-friendly  Libre de Gluten  Vegetariano
*taxes included

SHAMBALA
RESTAURANTE




+(506) 8629-1813

MENÚ PRINCIPAL

APERITIVOS

Patacones  	¢7500
<i>Servido con queso mozzarella, guacamole y pico de gallo.</i>	
Aros de calamar	¢9000
<i>Envueltos en panko y semillas de sésamo con alioli de habanero y piña con romero.</i>	
Gozas	¢8500
<i>Rellenas de cerdo, con aguacate, servidas en una salsa de soya con jengibre y puerros.</i>	
Hummus y Pan Pita 	¢7800
<i>Hummus de garbanzos, servido con pan pita.</i>	
Navajas al vino blanco 	¢9500
<i>En vino blanco con perejil y hierbas de nuestra huerta con pan de la casa.</i>	
Papas fritas caseras  	¢6500
<i>Caseras, con romero y aceite de trufa.</i>	
Rollitos de primavera	¢9200
<i>Verduras orgánicas marinadas en jengibre y soya. Servidas con salsa de soya, maní y naranja.</i>	
Pulpo a la parrilla	¢9600
<i>Acompañado de esferas de papa y alioli de habanero.</i>	
Tartar de atún	¢8200
<i>Atún marinado en soya y sésamo, en canasta de wantán frito, sobre cubitos de piña y aguacate.</i>	


CEVICHE

Ceviche de pescado 	¢12200
<i>Pesca del día en "Leche de Tigre" Ají peruano, maracuyá, y aguacate; acompañado de patacones.</i>	
Ceviche mixto 	¢14900
<i>Pescado, pulpo y camarones en "Leche de Tigre", ají peruano, maracuyá, y aguacate; acompañado de patacones.</i>	
Ceviche Tico 	¢10600
<i>Pesca del día marinado en limón con chile dulce, cebolla y culantro, servido con yuca frita y aguacate</i>	


ENSALADAS

De nuestra huerta  	¢9400
<i>Mix de verdes orgánicos de nuestra huerta, queso feta, tomate Cherry, aguacate, almendras con vinagreta de limón y jengibre.</i>	
Shambala 	¢11200
<i>Atún ahumado con rúcula, queso ricota de cabra, tomates Cherry, semillas de girasol, cebolla morada con vinagreta balsámica.</i>	
Superfood  	¢10800
<i>Kale salteado con ajo y limón, quinoa, pepino, remolacha, cebolla, marañones, mandarina y aguacate con aderezo de maracuyá.</i>	
César *Opción V y G.F.	¢10200
<i>Mix de verdes, cebolla morada, alcaparras, anchoas, tomates Cherry, parmesano, crutones y pollo.</i>	
Ensalada Caprese  	¢10500
<i>Queso mozzarella de búfala, tomate fresco, sobre arúgula orgánica, pesto de albahaca, con pan focaccia casero</i>	

PIZZAS

Margherita 	¢13300
<i>Mozzarella, salsa de tomate y albahaca.</i>	
Pepperoni	¢15600
<i>Mozzarella, pepperoni, champiñones y arúgula.</i>	
Hawaiana	¢14200
<i>Mozzarella, jamón y piña.</i>	
Jamón, queso y hongos *Opción V	¢15500
Shambala 	¢14200
<i>Mozzarella, aceitunas kalamata, zucchini, champiñones y cebolla roja.</i>	
Pesto y camarones	¢17800
<i>Pesto, camarones y parmesano.</i>	
Amatriciana *Opción V	¢16600
<i>Mozzarella, salsa de tomate picante, tocineta, arúgula y parmesano.</i>	

PASTAS *Opción G.F.

Espaguetis Amatriciana *Opción V	¢10800
<i>Espaguetis en salsa de tomate picante con tocino ahumado, parmesano y tomates Cherry.</i>	
Tagliatelle al pulpo *Opción V	¢13900
<i>Tagliatelle caseros con pulpo, tomates Cherry, alcaparras, eneldo y salsa de vino blanco.</i>	
Espaguetis al pesto *Opción V	¢12000
<i>Espaguetis al pesto con pollo a la parrilla o almejas salteadas en ajo y vino blanco, acompañado con queso parmesano.</i>	
Fettuccine con mariscos	¢16100
<i>Mezcla de camarones, almejas, pulpo y pescado fresco en una cremosa salsa blanca o roja sobre fettuccine perfectamente cocido.</i>	
Espaguetis Vegetarianos 	¢10000
<i>Fideos GF en salsa de tomate con tomates Cherry y tallarines de vegetales de nuestro huerto orgánico.</i>	

PLATOS PRINCIPALES

Tacos de pescado 	¢12500
<i>3 tacos de pescado, sobre una cama de frijoles molidos, mezcla de verdes, cebolla roja, guacamole, vinagreta de repollo morado y alioli de habanero.</i>	
Tacos mixtos Shambala 	¢13600
<i>3 tacos: Pulpo, Camarón y Pescado, con mezcla de verdes, repollo morado y blanco, guacamole y alioli de habanero.</i>	
Pargo entero *Opción G.F.	¢14500
<i>Pescado entero con vegetales salteados al vino y hierbas acompañado con chips de yuca.</i>	
Casado Shambala  *Opción V	¢8000
<i>Casado tradicional costarricense. Plátano maduro, ensalada mixta, pico de gallo, arroz y frijoles. Con pollo, ¢8000 pescado ¢9000, camarones ¢11000 o vegetariano ¢8000. Nota: Podés sustituir el arroz blanco por quinoa.</i>	
Milanesa de pollo	¢11300
<i>clásica de pollo empanizado servido con ensalada de arúgula y queso parmesano en lonjas con puré de papa de la casa.</i>	
Hamburguesa *Opción V y G.F.	¢11700
<i>Pan de la casa, torta de carne hecha en casa, queso cheddar, tocineta, lechuga, tomate, pepino y cebolla caramelizada acompañada de papas.</i>	
Pollo al Pejivalle y marañón	¢11000
<i>Pollo al Pejivalle y marañón, pechuga de pollo a la plancha con arroz blanco y ensalada de repollo con salsa de pejivalle y marañón.</i>	
Stracotto di manzo	¢11000
<i>Carne de res desmechada cocinada a fuego lento con salsa de vino tinto, alcaparras y aceitunas Kalamata servida con puré de papa.</i>	
Mar y Tierra	¢20200
<i>220 gramos de lomito de res servido sobre raviolos de camarón con salsa de vino y queso de cabra y espárragos a la parrilla.</i>	
Tuna Tataki	¢14000
<i>Atún sellado envuelto en semillas de sésamo con baba ganoush, camarones tempura en una salsa soya, jengibre, cúrcuma y culantro coyote.</i>	
Sopa Ancestral  *Opción G.F.	¢6500
<i>Vegetales cocidos a fuego lento con fondo de verduras, acompañado de croqueta de yuca.</i>	
Cazuela de Mariscos 	¢16000
<i>Fondo de mariscos, almejas, mejillones, jaibas, pescado, camarones, acompañado de arroz blanco.</i>	
Pesca del día	¢14800
<i>Pesca fresca del día con puré de papa al ajo, vegetales grillados, cebolla caramelizada y salsa verde de la casa.</i>	

V = vegetariano | G.F. = gluten-friendly  Libre de Gluten  Vegetariano

*impuestos incluidos



SHAMBALA
RESTAURANT

LEARN
MORE
ABOUT
SHAMBALA



+(506) 8629-1813

MAIN MENU

APPETIZERS

Fried Plantains

Served with mozzarella cheese, guacamole and pico de gallo.

Squid Rings

Wrapped in panko, sesame seeds with habanero aioli, and pineapple with rosemary.

Gyozas

Stuffed with pork, with avocado, served in a soy sauce with ginger and leeks.

Hummus and Pita Bread

Chickpea hummus, served with pita bread.

Razor Clams in White Wine

In white wine with parsley and herbs from our garden with homemade bread.

Homemade French Fries

House-cut French Fries with rosemary, and truffle oil.

Spring Rolls

Organic vegetables marinated in ginger and soy. Served with a soy, peanut, and orange sauce.

Grilled Octopus

With potato spheres and habanero aioli.

Tuna Tartar

Tuna marinated in soy and sesame in a fried wonton basket on pineapple and avocado cubes.

CEVICHE

Fish Ceviche

Catch of the day in "Leche de Tigre Peruvian chili, passion fruit, and avocado; with patacones.

Mixed Ceviche

Fish, octopus and shrimp in "Leche de Tigre", Peruvian chili, passion fruit, and avocado; with patacones.

Ceviche Tico

Catch of the day marinated in lemon with sweet chili, onion and cilantro, served with fried yuca and avocado.

SALADS

From Our Garden

Mix of organic greens from our garden, feta cheese, Cherry tomato, avocado, almonds with lemon and ginger vinaigrette.

Shambala

Smoked tuna with arugula, goat ricotta cheese, Cherry tomatoes, sunflower seeds, red onion with balsamic vinaigrette.

Superfood

Sautéed kale with garlic and lemon, quinoa, cucumber, beet, onion, cashews, tangerine, and avocado with a passion fruit dressing.

Caesar *GF & V Option

Mix of greens, red onion, capers, anchovies, Cherry tomatoes, parmesan, croutons and chicken.

Caprese Salad

Buffalo mozzarella cheese, fresh tomato, on organic arugula, basil pesto, with homemade focaccia bread.

PIZZAS

Margherita

Mozzarella, tomato sauce, and basil.

Pepperoni

Mozzarella, pepperoni, mushrooms and arugula.

Hawaiian

Mozzarella, ham and pineapple.

Ham, Cheese and Mushrooms

Pesto and Shrimp

Pesto, shrimp and parmesan.

Shambala

Mozzarella, Kalamata olives, zucchini, mushrooms and red onion.

Amatriciana *V Option

Mozzarella, spicy tomato sauce, bacon and parmesan.

PASTAS

Amatriciana Spaghetti

Spaghetti in spicy tomato sauce with smoked bacon, parmesan, and Cherry tomatoes.

Tagliatelle with octopus

Homemade tagliatelle with octopus, Cherry tomatoes, capers, dill, and white wine sauce.

Pesto Spaghetti

Pesto spaghetti with grilled chicken or clams sautéed in garlic and white wine, accompanied with parmesan cheese.

Seafood Fettuccine

A splendid mix of shrimp, clams, octopus, and fresh fish in a creamy white or red sauce over perfectly cooked fettuccine.

Vegetarian Spaghetti

Gluten Free noodles in tomato sauce with Cherry tomatoes and vegetable noodles from our organic garden.

MAIN COURSES

Fish Tacos

3 fish tacos, on a bed of refried beans, mixed greens, red onion, guacamole, red cabbage vinaigrette, and habanero aioli.

Shambala Mixed Tacos

3 tacos: Octopus, Shrimp and Fish, with mix greens, red and white cabbage, guacamole and habanero aioli.

Whole Snapper

Whole fish with vegetables sautéed in wine and herbs, served with cassava chips.

Casado Shambala

Traditional Costa Rican Casado. Ripe plantain, mixed salad, pico de gallo, rice, and beans. Choice of protein: chicken, fish, shrimp, or vegetarian. Note: You may substitute white rice for quinoa.

Beef Burger

Homemade bread, house-made beef patty, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, cucumber, and caramelized onion, served with fries.

Chicken Milanese

Classic breaded chicken served with arugula salad and sliced parmesan cheese with house mashed potatoes.

Pejivalle & Cashews Chicken

Grilled chicken breast with white rice and cabbage salad with pejivalle and cashew sauce.

Stracotto di manzo

Slow-cooked shredded beef in a red wine sauce with capers and Kalamata olives, served with mashed potatoes.

Surf and Turf

220 grams of beef tenderloin served on shrimp ravioli with wine and goat cheese sauce and grilled asparagus.

Tuna Tataki

Seared tuna wrapped in sesame seeds with baba ganoush, tempura shrimp in a soy sauce, ginger, turmeric and coyote cilantro.

Ancestral Soup

Slow-cooked seasonal vegetables with a crispy yuca croquette.

Seafood Casserole

Seafood stew with octopus, clams, mussels, crabs, calamari, shrimp, and fish in a butter, lemon, and white wine broth. Served with white rice.

Catch of the day

Fresh catch of the day with garlic mashed potatoes, grilled vegetables, caramelized onions, and homemade green sauce.

V = vegetarian | G.F. = gluten-friendly  Libre de Gluten  Vegetariano
*taxes included





CONOCÉ
MÁS
SOBRE
SHAMBALA



MENÚ PRINCIPAL

APERITIVOS

Patacones  

Servido con queso mozzarella, guacamole y pico de gallo.

Aros de calamar

Envueltos en panko y semillas de sésamo con alioli de habanero y piña con romero.

Gyozas

Rellenas de cerdo, con aguacate, servidas en una salsa de soya con jengibre y puerros.

Hummus y Pan Pita 

Hummus de garbanzos, servido con pan pita.

Navajas al vino blanco 

En vino blanco con perejil y hierbas de nuestra huerta con pan de la casa.

Papas fritas caseras  

Caseras, con romero y aceite de trufa.

Rollitos de primavera

Verduras orgánicas marinadas en jengibre y soya. Servidas con salsa de soya, maní y naranja.

Pulpo a la parrilla

Acompañado de esferas de papa y alioli de habanero.

Tartar de atún

Atún marinado en soya y sésamo, en canasta de wantán frito, sobre cubitos de piña y aguacate.

CEVICHE

Ceviche de pescado 

Pesca del día en "Leche de Tigre" Ají peruano, maracuyá, y aguacate; acompañado de patacones.



Ceviche mixto 

Pescado, pulpo y camarones en "Leche de Tigre", ají peruano, maracuyá, y aguacate; acompañado de patacones.


Ceviche Tico 

Pesca del día marinado en limón con chile dulce, cebolla y culantro, servido con yuca frita y aguacate

ENSALADAS

De nuestra huerta  

Mix de verdes orgánicos de nuestra huerta, queso feta, tomate Cherry, aguacate, almendras con vinagreta de limón y jengibre.

Shambala 

Atún ahumado con rúcula, queso ricota de cabra, tomates Cherry, semillas de girasol, cebolla morada con vinagreta balsámica.

Superfood  

Kale salteado con ajo y limón, quinoa, pepino, remolacha, cebolla, marañones, mandarina y aguacate con aderezo de maracuyá.

César *Opción V y G.F.

Mix de verdes, cebolla morada, alcaparras, anchoas, tomates Cherry, parmesano, crutones y pollo.

Ensalada Caprese  

Queso mozzarella de búfala, tomate fresco, sobre arúgula orgánica, pesto de albahaca, con pan focaccia casero

PIZZAS

Margherita 

Mozzarella, salsa de tomate y albahaca.


Pepperoni

Mozzarella, pepperoni, champiñones y arúgula.

Hawaiana

Mozzarella, jamón y piña.

Jamón, queso y hongos *Opción V

Shambala 

Mozzarella, aceitunas kalamata, zucchini, champiñones y cebolla roja.

Pesto y camarones

Pesto, camarones y parmesano.

Amatriciana *Opción V

Mozzarella, salsa de tomate picante, tocineta, arúgula y parmesano.

PASTAS *Opción G.F.

Espaguetis Amatriciana *Opción V

Espaguetis en salsa de tomate picante con tocino ahumado, parmesano y tomates Cherry.

Tagliatelle al pulpo *Opción V

Tagliatelle caseros con pulpo, tomates Cherry, alcaparras, eneldo y salsa de vino blanco.

Espaguetis al pesto *Opción V

Espaguetis al pesto con pollo a la parrilla o almejas salteadas en ajo y vino blanco, acompañado con queso parmesano.

Fettuccine con mariscos

Mezcla de camarones, almejas, pulpo y pescado fresco en una cremosa salsa blanca o roja sobre fettuccine perfectamente cocido.

Espaguetis Vegetarianos 

Fideos GF en salsa de tomate con tomates Cherry y tallarines de vegetales de nuestro huerto orgánico.

PLATOS PRINCIPALES

Tacos de pescado 

3 tacos de pescado, sobre una cama de frijoles molidos, mezcla de verdes, cebolla roja, guacamole, vinagreta de repollo morado y alioli de habanero.

Tacos mixtos Shambala 

3 tacos: Pulpo, Camarón y Pescado, con mezcla de verdes, repollo morado y blanco, guacamole y alioli de habanero.

Pargo entero *Opción G.F.

Pescado entero con vegetales salteados al vino y hierbas acompañado con chips de yuca.

Casado Shambala  *Opción V

Casado tradicional costarricense. Plátano maduro, ensalada mixta, pico de gallo, arroz y frijoles. Opciones de proteínas: pollo, pescado, camarones, o vegetariano. Nota: Podés sustituir el arroz blanco por quinoa.

Milanesa de pollo

clásica de pollo empanizado servido con ensalada de arúgula y queso parmesano en lonjas con puré de papa de la casa.

Hamburguesa *Opción V y G.F.

Pan de la casa, torta de carne hecha en casa, queso cheddar, tocineta, lechuga, tomate, pepino y cebolla caramelizada acompañada de papas.

Pollo al Pejivalle y marañón

Pollo al Pejivalle y marañón, pechuga de pollo a la plancha con arroz blanco y ensalada de repollo con salsa de pejivalle y marañón.

Stracotto di manzo

Carne de res desmechada cocinada a fuego lento con salsa de vino tinto, alcaparras y aceitunas Kalamata servida con puré de papa.

Mar y Tierra

220 gramos de lomito de res servido sobre raviolos de camarón con salsa de vino y queso de cabra y espárragos a la parrilla.

Tuna Tataki

Atún sellado envuelto en semillas de sésamo con baba ganoush, camarones tempura en una salsa soya, jengibre, cúrcuma y culantro coyote.

Sopa Ancestral  *Opción G.F.

Vegetales cocidos a fuego lento con fondo de verduras, acompañado de croqueta de yuca.

Cazuela de Mariscos 

Fondo de mariscos, almejas, mejillones, jaibas, pescado, camarones, acompañado de arroz blanco.

Pesca del día

Pesca fresca del día con puré de papa al ajo, vegetales grillados, cebolla caramelizada y salsa verde de la casa.

V = vegetariano | G.F. = gluten-friendly



Libre de Gluten



Vegetariano

*impuestos incluidos