



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	Vinagretas
Repollo	Balsámico
Garbanzo	Limón & jengibre
Coliflor	

Acompañamientos

Frios	Calientes
Zanahoria	Papas rostizadas
Pepino	Maíz dulce
Tomate	Berenjena
Cebolla	Plátano maduro
Remolacha	Arroz blanco
Verdes mixtos	Zucchini

Salsas

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

+506 8629 1813
www.hoteltricolatino.com
Santa Teresa, Costa Rica