

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



+ (506) 8629-1813

MENÚ PRINCIPAL

APERITIVOS

Patacones **₡7500**

Servido con queso mozzarella, guacamole y pico de gallo.

Aros de calamar **₡9000**

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

Gozas **₡8500**

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

Hummus y Pan Pita **₡7800**

Hummus de garbanzos, servido con pan pita.

Navajas al vino blanco **₡9500**

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

Papas fritas caseras **₡6500**

Caseras, con romero y aceite de trufa.

Rollitos de primavera **₡9200**

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

Pulpo a la parrilla **₡9600**

Acompañado de esferas de papa y alioli de habanero.

Tartar de atún **₡8200**

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

CEVICHE

Ceviche de pescado **₡12200**

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

Ceviche mixto **₡14900**

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

Ceviche Tico **₡10600**

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

ENSALADAS

De nuestra huerta **₡9400**

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

Shambala **₡11200**

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

Superfood **₡10800**

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

César *Opción V y G.F. **₡10200**

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

Ensalada Caprese **₡10500**

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

PIZZAS

Margherita **₡13300**

Mozzarella, salsa de tomate y albahaca.

Pepperoni **₡15600**

Mozzarella, pepperoni, champiñones y arúgula.

Hawaiana **₡14200**

Mozzarella, jamón y piña.

Jamón, queso y hongos *Opción V **₡15500**

Shambala **₡14200**

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

Pesto y camarones **₡17800**

Pesto, camarones y parmesano.

Amatriciana *Opción V **₡16600**

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

PASTAS

 *Opción G.F.

Espaguetis Amatriciana *Opción V **₡10800**

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

Tagliatelle al pulpo *Opción V **₡13900**

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

Espaguetis al pesto *Opción V **₡12000**

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

Fettuccine con mariscos **₡16100**

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

Espaguetis Vegetarianos **₡10000**

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

PLATOS PRINCIPALES

Tacos de pescado **₡12500**

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 **₡13600**

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

Pargo entero *Opción G.F. **₡14500**

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

Casado Shambala *Opción V **₡8000**

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.

Milanesa de pollo **₡11300**

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. **₡11700**

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 **₡11000**

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 **₡11000**

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 **₡20200**

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 **₡14000**

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. **₡6500**

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

Cazuela de Mariscos **₡16000**

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

Pesca del día **₡14800**

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