



LEARN
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.		
Gyosas		¢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.		

CEVICHERS

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		¢9700
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		¢10200
Mix of greens, redonion, capers, anchovies, Cherry tomatoes, parmesan, croutons and chicken.		
Caprese Salad	 	¢10500
Buffalo mozzarella cheese, fresh tomato, on organic arugula, basil pesto, with homemade bread and balsamic reduction		

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		¢16800
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 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	
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 and homemade bread		
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 babaganoush, tempura shrimp in a soy sauce, mushrooms, turmeric and coyote cilantro.		
Ancestral Soup	 *GF Option	¢6500
Slow-cooked seasonal vegetables with a crispy yuca croquette.		
Seafood Casserole		¢15500
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, vegetables and homemade green sauce.		

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

*taxes included



SHAMBALA

CONOCÉ
MÁS
SOBRE
SHAMBALA



+ (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

Gyozas **\$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.

CEVICHES

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  **\$9700**

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 arúgula, 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 de la casa y reducción de balsámico.

PIZZAS

Margarita  **\$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 **\$16800**

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, 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 nuestra huerta orgánica.

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

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 y pan de la casa

Mar y Tierra **\$20200**

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

Tuna Tataki **\$14000**

Atún sellado envuelto en semillas de sésamo con babaganoush, camarones tempura en una salsa soya, hongos, 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  **\$15500**

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

Pesca del día **\$14800**

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