



SHAMBALA
RESTAURANT

SEAFOOD SPECIAL



Sundays

12

PM

Join us!

LIVE MUSIC!

For reservations: +506 8629 1813



SHAMBALA
RESTAURANT

SEAFOOD MENU

Shrimp Cocktail ₡9.850

Jumbo Shrimp stir-fried in butter & garlic. Served with green plantain ceviche & chips.

Seafood Rice ₡13.500

Served with our garden salad & homemade potato fries.

Shrimp Rice ₡12.900

Served with our garden salad & homemade potato fries.

Ceviche Tico ₡9.700

With patacones (fried plantains).

Shrimp Pizza ₡16.800

With basil pesto.

Breaded Shrimp ₡9.000

Served with habanero aioli & pineapple with rosemary

Fish Fingers ₡8.600

With french fries or green salad.

Local Razor Clams ₡9.200

Razor clams in a white wine parsley sauce, garden herbs & homemade bread.

Seafood Cream ₡9.200

With coconut milk.

Seafood Stew ₡15.500

Broth of local clams, mussels, crab & fish, white wine, served with white rice.

For reservations: +506 8629 1813

@shambala_restaurant

@hoteltropicalatino



SHAMBALA
RESTAURANT

SEAFOOD SPECIAL



Domingos

12

PM

Acompañanos

MÚSICA EN VIVO

Para reservaciones: +506 8629 1813



SHAMBALA
RESTAURANT

MENÚ DE MARISCOS

Coctel de Camarones ₡9.850

Camarones jumbo salteados en mantequilla y ajo. Servidos con ceviche de plátano verde y chips.

Arroz con Mariscos ₡13.500

Servido con nuestra ensalada de huerto y papas fritas caseras.

Arroz con Camarones ₡12.900

Servido con nuestra ensalada de huerto y papas fritas caseras.

Ceviche Tico ₡ 9.700

Con patacones.

Pizza de Camarones ₡16.800

Con pesto.

Camarones Empanizados ₡9.000

Acompañados con alioli de habanero y piña con romero

Dedos de Pescado ₡8.600

Con papas o ensalada.

Navajas Locales ₡9.200

Navajas en salsa de vino blanco con perejil y hierbas frescas del huerto acompañado con pan de la casa.

Crema de Mariscos ₡9.200

Con leche de coco.

Estofado de Mariscos ₡15.500

Caldo de almejas locales, mejillones, cangrejo y pescado, con vino blanco. Servido con arroz blanco.

Para reservaciones: +506 8629 1813

@shambala_restaurant @hoteltropicalatino