

BREAKFAST - DESAYUNO

Gallo Pinto \$4 000

- Rice, Black Beans, Eggs, Tortilla, Fresh Cheese, Plantain
- Arroz, Frijoles Negros, Huevos, Tortilla, Queso Fresco, Plátano

Omelette Spinach & Cheese - Omelette Espinaca & Queso \$5 000

- Eggs, Spinach, Onion, Cheese
- Huevos, Espinaca, Cebolla, Queso

V Blueberry Pancakes - Pancakes de Arándanos \$4 000

- Wheat Pancakes, Blueberries
- Pancake de Trigo, Arándanos

V Passionfruit Smoothie Bowl - Smoothie Bowl de Maracuyá \$3 500

- Banana, Pineapple, Passionfruit
- Banano, Piña, Maracuyá

V Berries Smoothie Bowl - Smoothie Bowl de Frutos Rojos \$4 000

- Banana, Pineapple, Berries
- Banano, Piña, Frutos Rojos

Breakfast Bagel - Bagel de Desayuno \$5 000

- Bagel Bread, Fried Egg, Cream Cheese, Ham
- Pan Bagel, Huevo Frito, Queso Crema, Jamón

Fruit Plate- Plato de Frutas \$4 000

- Seasonal Fruit, Homemade Granola, Yogurt
- Fruta de Temporada, Granola Casera, Yogurt

V Avocado Toast - Tostada de Aguacate \$5 000

- Sourdough Toast, Avocado, Tomato, Oregano & Olive Oil
- Tostada de Masa Madre, Aguacate, Tomate, Orégano & Aceite de Oliva

Egg & Bacon Toast - Tostada de Huevo & Tocineta \$4 500

- Sourdough Toast, Scrambled Eggs, Bacon
- Tostada de Masa Madre, Huevos Revueltos, Tocineta

French Toast - Tostada Francesa \$4 500

- Briosche Bread, Cinnamon, Vanilla, Accompanied by Berries Sauce
- Pan Brioche, Canela, Vainilla, Acompañado de Salsa de Frutos Rojos

10% service tax not included

10 % de impuesto de servicio no incluido

 Vegetarian

 Vegan

DRINKS - BEBIDAS

Coffee & Others - Café & Otros

- Espresso ₡1 700
- Capuccino ₡2 500
- Moccha ₡2 300
- Americano ₡2 000
- Tea Selection - Selección de Té ₡2 000
- Iced Latte- Latte Frío ₡2 000
- Chai Latte ₡2 300
- Matcha ₡3 000
- Golden Milk ₡3 000

Natural Smoothie - Batido Natural

- Milk - Leche ₡2 500
- Water - Agua ₡2 200
- Pineapple / Mango / Strawberry / Papaya
- Piña / Mango / Fresa / Papaya

Soda - Gaseosa ₡2 000

- Coca Cola
- Ginger Ale
- Fanta
- Fresca
- Soda
- Quinada
- Iced Tea - Te frío

Water - Agua

- San Pellegrino Mineral ₡3 500
- Panna Natural ₡3 300

WINE LIST - LISTA DE VINOS

BY BOTTLE - BOTELLA

RED WINE - VINO TINTO

- ■ Chianti 'Duca Di Saragnano Riserva' € 24 000
- ■ Chianti 'Duca Di Saragnano' € 21 000
- ■ Chianti 'Piccini' € 25 000
- ■ Rosso di Montalcino 'Villa al Cortile' € 42 000
- ■ Montepucciano D'Abruzzo 'Vitis Nostra' € 16 000
- ■ Nero di Troia IGT Puglia € 19 000
- ■ Malbec 'Las Perdices' € 21 000
- ■ Pavo Nero 'Rosso Italia' € 28 000
- ■ Merlot 'La Roccagrande' € 15 000
- ■ Nero D'Avola Sicilia 'Vitis Nostra' € 19 000
- ■ Toscana San Giovese 'Duca Di Saragnano' € 20 000
- ■ Valpolicella 'Sante Rive' € 19 000
- ■ Primitivo 'Sulpasso' € 16 000
- ■ Cabernet Sauvignon 'Cielo' € 16 500
- ■ Cabernet Sauvignon - Salento 'Cantine Leuci' € 24 000

WHITE WINE - VINO BLANCO

- ■ Chardonnay 'Cielo' € 15 000
- ■ Pinot Grigio 'Delle Venezie' € 16 000
- ■ Pinot Grigio 'Luna di Luna' € 19 000
- ■ Sauvignon 'Friuli Doc' € 25 000
- ■ Malvasia Sauvignon 'Salento' € 15 000

COCKTAILS - CÓCTELES

Espresso Martini ₡6 000

Limoncello Spritz ₡6 000

Mango Frozen Aperol Spritz ₡6 000

Aperol Spritz ₡6 000

Campari Spritz ₡6 000

Negroni ₡6 000

Piña Colada ₡6 000

Margarita ₡6 000

Mojito ₡5 500

Gin & Tonic ₡5 500

Vodka Tonic ₡5 500

Cuba Libre ₡5 500

Daikiri ₡5 500



WINE - VINO

Glass of Montepucciano- Copa de Montepucciano ₡3 500

Glass of Cabernet- Copa de Cabernet ₡3 500

Glass of Chianti - Copa de Chianti ₡4 500

Glass of Chardonnay - Copa de Chardonnay ₡3 500

Glass of Pinot Grigio - Copa de Pinot Grigio ₡3 500

Sangría ₡4 500 **Ask for availability*

** Ask for our wine bottle selection availability*

**Pregunte por la disponibilidad de nuestra selección de botellas de vino*



Wi-fi: Hotel Boruca
Password: mascaraboruca

10% service tax not included
10 % de impuesto de servicio no incluido

BEVERAGES - BEBIDAS

Natural Smoothie - Batido Natural

Milk - Leche ₡2 500

Water - Agua ₡2 200

Pineapple / Mango / Strawberry / Papaya

Piña / Mango / Fresa / Papaya

Soda - Gaseosa ₡2 000

Coca Cola

Ginger Ale

Fanta

Fresca

Soda

Quinada

Iced Tea - Te frío

Water - Agua

San Pellegrino Mineral ₡3 500

Panna Natural ₡3 300

National Beer - Cerveza Nacional

Imperial ₡2 000

Imperial Light ₡2 200

Imperial Silver ₡2 200

Pilsen ₡2 000

Heineken ₡2 500

Italian Beer - Cerveza Italiana

Peroni ₡2 800

Moretti ₡2 600

Coffee - Café

Espresso ₡1 700

Capuccino ₡2 500

Americano ₡2 000

Tea Selection - Selección de Té ₡2 000

VEGAN MENU - MENÚ VEGANO

Panzanella Salad - Ensalada

Panzanella ₡6 000

-Cherry Tomatoes, Cucumber, Red
Onion, Basil, Croutons

-Tomates Cherry, Pepino, Cebolla
Morada, Albahaca, Crutones

White Pizza - Pizza Blanca ₡10 000

-Zuchinni, Mushrooms, Arugula
-Zuchinni, Hongos, Arúgula

Raw Spaghetti ₡7 500

-Raw Zucchini & Carrot Spaghetti,
Basil, Tomato
-Spaghetti de Zuchinni & Zanahoria
Crudo, Albahaca, Tomato

Croquettes - Croquetas ₡7 000

-Soy Meat, Potatoes, Garlic, Parsley, Bread,
accompanied by Tomato Sauce
-Carne de Soya, Papas, Ajo, Perejil, Pan,
acompañado de Salsa de Tomate

Bolognese Spaghetti - Spaghetti en Salsa

Bolognesa ₡9 000

-Spaghetti, Tomato Sauce, Soy Bolognese
-Spaghetti, Salsa de Tomate, Bolognesa de
Soya

Zuchinni Penne ₡9 500

-Penne Pasta, Zuchinni Sauce, Vegan
Parmesan
-Penne Pasta, Salsa de Zuchinni, Parmesano
Vegano

10% service tax not included

10 % de impuesto de servicio no incluido



Vegetarian



Vegan

CHEF'S RECOMMENDATIONS

APPETIZERS - ENTRADAS

Bresaola Carpaccio €11 000

- Bresaola, Lemon Juice, Parmesan Cheese, Arugula,
- Bresaola, Jugo de Limón, Queso Parmesano, Arúgula

Tuna Carpaccio - Carpaccion de Atún €9 000 **Ask for availability*

- Fresh Tuna, Lemon Juice, Parmesan Cheese, Capers
- Atún Fresco, Jugo de Limón, Queso Parmesano, Alcaparras

Tenderloin Carpaccio - Carpaccio de Lomito €13 000

- Tenderloin, Mushrooms, Lemon Juice, Capers, Arugula
- Lomito, Hongos, Jugo de Limón, Alcaparras, Arúgula

Caprese Ricca €9 000

- Fresh Mozzarella, Tomato, Artisanal Pesto, Capers, Olives
- Mozzarella Fresca, Tomate, Pesto Artesanal, Alcaparras, Aceitunas

PASTA

Meat Lasagna - Lasagna de Carne €11 000

Ossobuco Ravioli €11 500

- Ravioli stuffed with Ossobuco, Butter & Parmesan Cheese Sauce
- Ravioli rellenos de Ossobuco, Salsa de Mantequilla & Queso Parmesano

Lobster Ravioli - Ravioli de Langosta €12 500 **Ask for availability*

- Ravioli stuffed with Lobster & Ricotta Cheese, Potatoes, Pink Sauce
- Ravioli rellenos de Langosta & Queso Ricotta, Papas, Salsa Rosada

Tagliatelle Mare €11 000

- Homemade Tagliatelle, Dorado Fish, Fresh Tomato, Capers, Olives, White Wine
- Tagliatelle Caseras, Pescado Dorado, Tomate Fresco, Alcaparras, Aceitunas, Vino Blanco

Tagliatelle Caprese €10 500

- Homemade Tagliatelle, Fresh Mozzarella, Fresh Tomato, Artisanal Pesto
- Tagliatelle Caseras, Mozzarella Fresca, Tomate Fresco, Pesto Artesanal

Tenderloin Penne - Penne Lomito €12 000 **Ask for Gluten Free Option*

- Penne Pasta, Tenderloin, Vodka, Mushrooms, White Sauce
- Pasta Penne, Lomito, Vodka, Hongos, Salsa Blanca

PIZZA

4 Stagioni €12 000

- Tomato Sauce, Mozzarella, Black Olives, Mushrooms, Artichoke, Ham
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Aceitunas Negras, Hongos, Alcachofas, Jamón

Prosciutto & Fresh Mushrooms - Prosciutto & Hongos Frescos €13 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Prosciutto, Fresh Mushrooms
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Prosciutto Italiano, Hongos Frescos

10% service tax not included

10 % de impuesto de servicio no incluido



Vegetarian

Vegan

APPETIZERS - ENTRADAS

Classic Bruschetta - Bruschetta Clásica \$5 500

- Homemade Bread, Tomato, Garlic, Basil
- Pan Casero, Tomate, Ajo, Albahaca

Mozzarella & Pesto Bruschetta \$5 500

- Homemade Bread, Mozzarella, Artisanal Pesto
- Pan Casero, Mozzarella, Pesto Artesanal

Fried Calamari - Calamares Fritos \$9 300

- Breaded and Fried Calamari, accompanied by Tomato Sauce
- Calamares Empanizados y Fritos, acompañado de Salsa de Tomate

Deviled Mussels - Mejillones A La Diabla \$9 000

- Mussels with Tomato Sauce, Garlic, White Wine, Chilli Flakes, accompanied by Bread
- Mejillones con Salsa de Tomate, Ajo, Vino Blanco, Chile Picante, acompañado de Pan

Arancini \$8 000

- Italian Rice, Mozzarella, accompanied by Tomato Sauce and Parmesan Cheese
- Arroz Italiano, Mozzarella, acompañado de Salsa de Tomate y Queso Parmesano

SALADS - ENSALADAS

Mix Salad- Ensalada Mixta \$6 000

- Lettuce, Tomato, Onion, Carrot, Cucumber
- Lechuga, Tomate, Cebolla, Zanahoria, Pepino

Caesar Salad - Ensalada César \$7 000

- Romaine Lettuce, Parmesan, Croutons, Anchovies Dressing
- Lechuga Romana, Parmesano, Crutones, Aderezo de Anchoas

Chicken Salad - Ensalada de Pollo \$9 000

- Lettuce, Chicken, Mushrooms, Tomato
- Lechuga, Pollo, Hongos, Tomate

Caprese Salad - Ensalada Caprese \$7 500

- Fresh Mozzarella, Tomato, Basil
- Mozzarella Fresca, Tomate, Albahaca

10% service tax not included

10 % de impuesto de servicio no incluido



Vegetarian



Vegan

PASTA

**Ask for our Gluten Free options*

-  **Ricotta & Spinach Ravioli - Ravioli Ricotta & Espinacas** **¢10 500**
-Ravioli stuffed with Ricotta and Spinach with Butter & Sage Sauce
-Ravioli rellenos de Ricotta y Espinacas en Salsa de Mantequilla & Salvia

-  **Mushroom Ravioli - Ravioli de Hongos** **¢11 000**
-Ravioli stuffed with Ricotta and Mushroom with Tomato Sauce
-Ravioli rellenos de Ricotta y Hongos en Salsa de Tomate

- Gnocchi** **¢10 900**
-Gnocchi with Gorgonzola, Bolognese or Butter & Sage Sauce
-Gnocchi con Salsa Gorgonzola, Boloñesa o Mantequilla & Salvia

- Bolognese Tagliatelle - Tagliatelle Boloñesa** **¢10 500**
-Homemade Tagliatelle, Bolognese Sauce
-Tagliatelle Caseras, Salsa Boloñesa

-  **Gorgonzola Tagliatelle - Tagliatelle Gorgonzola** **¢10 500**
-Homemade Tagliatelle, Gorgonzola Sauce
-Tagliatelle Caseras, Salsa Gorgonzola

-  **Porcini Tagliatelle - Tagliatelle Porcini** **¢12 000**
-Homemade Tagliatelle, Porcini Mushrooms, Pink Sauce
-Tagliatelle Caseras, Hongos Porcini, Salsa Rosada

- Spaghetti Carbonara** **¢11 000**
-Spaghetti, Egg, Pecorino Cheese, Guanciale
-Spaghetti, Huevo, Queso Pecorino, Guanciale

- Clam Spaghetti - Spaghetti Almejas** **¢11 000**
-Spaghetti, Clams, White Wine, Garlic, Parsley
-Spaghetti, Almejas, Vino Blanco, Ajo, Perejil

- Shrimp Tagliatelle - Tagliatelle Camarones** **¢10 500**
-Homemade Tagliatelle, Shrimp, White Sauce, Garlic, Parsley
-Tagliatelle Caseras, Camarones, Salsa Blanca, Ajo, Perejil

-  **Spaghetti al Pomodoro** **¢8 000**
-Spaghetti, Homemade Tomato Sauce, Basil
-Spaghetti, Salsa de Tomate Casera, Albahaca

-  **Penne al Pesto** **¢9 000**
-Penne Pasta, Artisanal Pesto
-Pasta Penne, Pesto Artesanal

10% service tax not included
10 % de impuesto de servicio no incluido

 Vegetarian
 Vegan

MEAT - CARNE

Tenderloin with Gorgonzola Sauce - Lomito con Salsa Gorgonzola ₡13 000

Tenderloin with Mushroom & Bacon Sauce - Lomito con Salsa de Hongos & Tocineta
₡13 000

CHICKEN - POLLO

Chicken with Mustard Dijon Sauce - Pollo con Salsa de Mostaza Dijon ₡11 000

Milanesa ₡11 000

- Breaded Chicken Fillet
- Pechuga Empanizada de Pollo

Scalopine ₡11 000

- Chicken Fillet with a White Wine & Lemon Juice Sauce
- Pechuga de Pollo en Salsa de Vino Blanco & Jugo de Limón

FISH - PESCADO

**Ask for availability - Pregunte por disponibilidad*

Mahi Mahi - Dorado ₡11 000

Red Snapper - Pargo ₡12 500

Tuna - Atún ₡11 000

- With your choice of sauce: Leek or Dijon Mustard
- Con su elección de salsa: Puerros o Mostaza Dijon

WHITE PIZZA - PIZZA BIANCA

 Garlic & Rosemary - Ajo & Romero ₡6 000

Pesto, Shrimp & Zucchini - Pesto, Camarón & Zucchini ₡11 000

Mozzarella & Prosciutto ₡10 500

 4 Cheese & Arugula - 4 Quesos & Arúgula ₡10 500

Italian Sausage, Mushrooms & Mozzarella - Chorizo Italiano, Hongos & Mozzarella
₡10 000

 Fresh Tomato, Fresh Mozzarella & Pesto - Tomate Fresca, Mozzarella Fresca & Pesto
₡10 000

Prosciutto, Arugula & Parmesan - Prosciutto, Arúgula & Parmesano ₡13 000

Italian Sausage, Mozzarella & Zucchini - Chorizo Italiano, Mozzarella & Zucchini
₡10 000

Guanciale, Mozzarella & Zucchini - Guancial, Mozzarella e & Zucchini ₡11 000

 Potatoes, Mozzarella & Zucchini - Papas, Mozzarella & Zucchini ₡9 000

Ham, Mozzarella & Artichoke - Jamón, Mozzarella & Alcachofas ₡10 000

10% service tax not included

10 % de impuesto de servicio no incluido



Vegetarian



Vegan

PIZZA

Margherita ₡8 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Basil
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Albahaca

Marinara ₡7 500

- Tomato Sauce, Garlic, Oregano
- Salsa de Tomate, Ajo, Orégano

Pepperoni ₡10 000

- Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Pepperoni

Ham - Jamón ₡9 900

- Tomato Sauce, Mozzarella, Ham
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón

Ham & Fresh Mushrooms - Jamón & Hongos Frescos ₡10 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Fresh Mushrooms
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón, Hongos Frescos

Hawaian - Hawaiana ₡10 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Pineapple
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón, Piña

4 Cheeses - 4 Quesos ₡10 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Cheese, Gorgonzola, Parmesan
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Queso Ahumado, Gorgonzola, Parmesano

Vegetarian - Vegetariana ₡11 000

- Tomato Sauce, Mozzarella, Onions, Olives, Mushrooms, Zuchinni
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Cebolla, Aceitunas, Hongos, Zuchinni

Calabrese ₡10 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Italian Salami
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Salami Picante Italiano

Prosciutto ₡11 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Prosciutto
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Prosciutto Italiano

Sublime ₡12 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Pepper, Onion, Mushrooms, Ham, Pepperoni
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Chile Dulce, Hongos, Jamón, Pepperoni

Boscaiola ₡11 000

- Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Sausage, Fresh Mushrooms
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Chorizo Italiano, Hongos Frescos

Napolitana ₡10 500

- Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies
- Salsa de Tomate, Mozzarella, Anchoas

10% service tax not included

10 % de impuesto de servicio no incluido



Vegetarian



Vegan