



El Avión

Manuel Antonio's **World Famous** Restaurant & Bar

Open 11 am to 10 pm



(506) 2777-3378 | 2103-7953



@ElAvionRestaurant



@elavionrestaurant



www.elavion.net

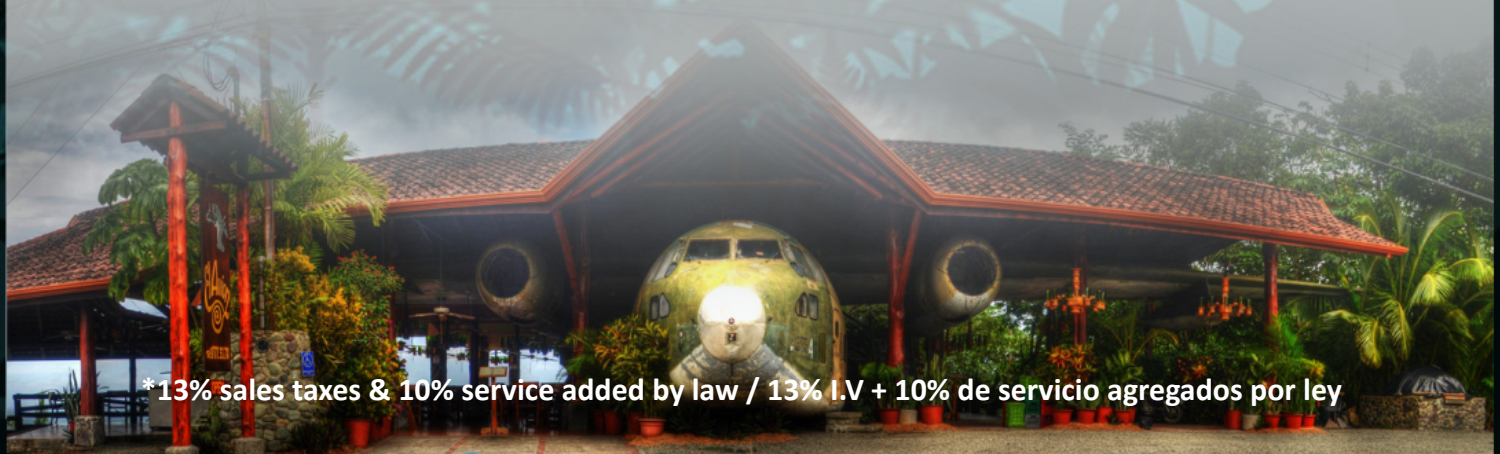
w/o Taxes w/ 13% Tax &
10% Service

Appetizers / Aperitivos

Fried Calamari / Aros de calamar Fritos -----	¢ 5.569	¢ 6.850
Lightly breaded & flash-fried calamari rings w/ fresh mango & ginger dressing. Aros de calamar fritos con aderezo de mango y jengibre.		
Ceviche Catch-of-the-Day / Ceviche de Pescado del día -----	¢ 5.142	¢ 6.325
Plant Based Cauliflower Wings / Alitas de Coliflor Veganas.  -----	¢ 5.122	¢ 6.300
Breaded cauliflower florets coated w/ mild buffalo sauce, carrots & celery sticks. Coliflor empanizada bañada en salsa buffalo, acompañada con bastones de apio y zanahoria.		
Fried Seafood & Tartar Sauce / Frituras del Mar y Salsa Tártara -----	¢ 11.992	¢ 14.750
Lightly breaded flash-fried calamari rings, coconut shrimp & fish sticks w/ tartar sauce. / Aros de calamar, camarones al coco y dedos de pescado con salsa tártara.		
Poke Bowl / Tazón de Poke -----	¢ 7.703	¢ 9.475
4 oz yellowfin tuna sashimi, seasoned rice, cherry tomato, diced mango, guacamole, sesame seeds, seaweed & Asian dressing / 120 g atún aleta amarilla, arroz sazonado, tomate cherry, mango, guacamole, algas tostadas, ajonjoli y aderezo Asiático..		

Salads, Nachos & Fish/Chicken Sticks / Ensaladas, Nachos y Dedos de Pescado/Pollo

Breaded Fish Sticks / Dedos de Pescado Empanizados -----	¢ 5.976	¢ 7.350
Made from fish filet w/ French fries & tartar sauce./ Con papas fritas y salsa tártara.		
Breaded Chicken Fingers / Dedos de Pollo Empanizados -----	¢ 5.569	¢ 6.850
w/ French fries & BBQ sauce. / Con papas fritas y salsa BBQ.		



* 13% sales taxes & 10% service added by law / 13% I.V + 10% de servicio agregados por ley

	w/o Taxes	w/ 13% Tax & 10% Service
Chicken Caesar Salad / Ensalada Cesar con Pollo ----- w/ lettuce, garlic croutons, caesar dressing, grilled chicken & parmesan cheese. Con lechuga, aderezo César, filet de pollo, crotones y queso parmesano.	¢ 6.870	¢ 8.450
Tropical Mango Salad / Ensalada Tropical de Mango ----- w/ lettuce, fresh mango, chopped tomato, red onion, carrot, cucumber & sesame dressing. / Con lechuga, mango, tomate, cebolla morada, zanahoria, pepino, y aderezo de sésamo.	¢ 4.695	¢ 5.775
Tropical Mango Salad w/ Tuna or Chicken Breast ----- Ensalada Tropical de Mango con Atún o Filete de Pollo w/ seared yellowfin tuna steak or chicken breast, sesame seeds, lettuce, fresh mango, chopped tomato, red onion, carrot, cucumber & sesame dressing. Con atún aleta amarilla sellado con ajonjoli o filete de pollo, lechuga, mango, tomate, cebolla morada, zanahoria, pepino y aderezo de sésamo.	¢ 6.870	¢ 8.450
Greek Salad / Ensalada Griega ----- Mixture of fresh tomato, red onion, sweet bell pepper, lettuce, Kalamata olive, feta cheese & pita bread w/ Greek vinaigrette. / Mezcla de tomate, cebolla morada, chile dulce, lechuga, aceitunas Kalamata, queso feta y pan pita con Vinagreta.	¢ 6.870	¢ 8.450
Chicken Nachos / Nachos de Pollo ----- w/ shredded chicken, sour cream, nacho tortilla chips, guacamole, cheese, refried beans, jalapeños & pico de gallo. / Con pollo desmenuzado, natilla, tortillas fritas, guacamole, queso, frijoles molidos, jalapeños y pico de gallo.	¢ 5.976	¢ 7.350
Beef Nachos / Nachos de Carne ----- w/ shredded beef, sour cream, nacho tortilla chips, guacamole, cheese, beans, jalapeños & pico de gallo. / Con carne desmechada, natilla, tortillas fritas, guacamole, queso, frijoles molidos, jalapeños y pico de gallo.	¢ 6.423	¢ 7.900
Plant Based Nachos / Nachos Veganos  ----- w/ guacamole, chickpeas, mango, refried beans, nacho tortilla chips, pico de gallo salsa, broccoli & jalapeños / Guacamole, garbanzos, mango, tortillas fritas, frijoles molidos, pico de gallo, brocoli y jalapeños.	¢ 5.976	¢ 7.350

w/o Taxes w/ 13% Tax &
10% Service

Rice & Pasta / Arroz y Pastas

Shrimp & Rice / Arroz con Camarones ----- ¢ 9.878 ¢ 12.150
w/ fresh local sautéed shrimp, fresh vegetables, cilantro & rice. Your choice of mixed green salad or French fries. / Con camarones salteados, vegetales, culantro y arroz. A su elección de ensalada o papas fritas.

Seafood Rice / Arroz con Mariscos ----- ¢ 11.118 ¢ 13.675
w/ fresh local shellfish, shrimp, calamari, octopus, rice, cilantro & vegetables. Your choice of mixed green salad or French fries.
Con camarones, calamares, almejas y pulpo salteados con arroz, culantro y vegetales. A su elección ensalada verde o papas fritas.

Seafood Linguine / Linguine con Mariscos ----- ¢ 11.098 ¢ 13.650
w/ fresh local shellfish, shrimp, calamari, octopus, sautéed onion, tomato, white wine-cream sauce & grated parmesan cheese.
Con camarones, calamares, almeja y pulpo salteados con cebolla, tomate, vino blanco- crema dulce y queso parmesano.

Chicken Pasta a la Vodka / Pasta de Pollo a la Vodka ----- ¢ 8.150 ¢ 10.025
w/ grilled chicken in a rich pink cream sauce.
Con pollo a la parrilla en salsa rosada especial de vodka.

Rigatoni w/ Pesto / Rigatoni con Pesto ----- ¢ 10.976 ¢ 13.500
w/ shrimps & cherry tomatoes in a pesto cream sauce.
Con camarones y tomate cherry cubierto con crema de pesto.

Fish & Seafood / Pescado y Mariscos

Tuna Steak & Shrimps / Atún con Camarones ----- ¢ 14.553 ¢ 17.900
w/ Thai rice, pineapple teriyaki sauce & sesame seeds.
Con arroz Tailandés, salsa teriyaki de piña y semillas de sésamo.



	w/o Taxes	w/ 13% Tax & 10% Service
Garlic Shrimp / Camarones al Ajillo ----- Sautéed shrimp in a white wine & garlic butter sauce. Served w/ white rice & vegetables. Camarones salteados en vino blanco y mantequilla de ajo. Servido con arroz blanco y vegetales.	¢ 15.854	¢ 19.500
Seafood Curry, Lightly Spiced / Cazuela de Mariscos ----- w/ shrimp, calamari, clams, octopus, onions, bell peppers, mushrooms, cilantro, mild curry, coconut milk, cream sauce, rice & slices of toasted plantain. Con camarones, calamares, almejas y pulpo, cebolla, chile dulce, hongos, culantro, curry amarillo, leche de coco, crema dulce, arroz y patacones.	¢ 11.545	¢ 14.200
Grilled Mahi-Mahi Filet / Filete de Dorado a la Parrilla ----- Fresh mahi-mahi w/ passion fruit sauce, vegetables & rice. Filete de dorado con salsa de maracuya, vegetales salteados y arroz.	¢ 12.805	¢ 15.750
One Pound Whole Fish Catch-of-the-Day / Libra de Pescado Entero del Dia Avión ----- Your choice: grilled or crispy fried, chimichurri sauce, vegetables & French fries. A su elección entre a la parrilla o frito, salsa chimichurri, vegetales y papas fritas.	¢ 17.114	¢ 21.050

Our Grill / Nuestra Parrilla

Beef Fajitas / Fajitas de Lomito ----- 5 oz beef fajitas w/ sautéed mushrooms, onions, bell peppers, diced tomato, corn tortillas, pico de gallo salsa, guacamole & sour cream. 150 g de fajitas de lomito con hongos salteados, cebolla, chile dulce, tomate, tortillas, pico de gallo, guacamole y natilla.	¢ 11.972	¢ 14.725
Chicken Fajitas / Fajitas de Pollo ----- 5 oz chicken fajitas w/ sautéed mushrooms, onions, bell peppers, diced tomato, corn tortillas, pico de gallo salsa, guacamole & sour cream. 150 g de fajitas de pollo con hongos salteados, cebolla, chile dulce, tomate, tortillas, pico de gallo, guacamole y natilla.	¢ 8.557	¢ 10.525
Mixed Fajitas / Fajitas Mixtas ----- Beef fajitas & chicken fajitas w/ sautéed mushrooms, onions, bell peppers, diced tomato, corn tortillas, pico de gallo salsa, guacamole & sour cream. Fajitas de lomito y fajitas de pollo con hongos salteados, cebolla, chile dulce, tomate, tortillas, pico de gallo, guacamole y natilla.	¢ 11.972	¢ 14.725

w/o Taxes w/ 13% Tax &
10% Service

Cheese Burger In Paradise / Queso Burguesa en el Paraiso ----- 9 oz Black Angus ground beef w/ melted sharp cheddar cheese, red onion, tomato, lettuce, pickles & French fries. / 250 g de torta de carne molida Angus con cebolla morada, tomate, lechuga, pepinillos, queso cheddar y papas fritas.	¢ 6.423	¢ 7.900
Fish Burger / Pescado Burguesa ----- 7 oz grilled catch-of-the-day filet w/ lettuce, tomato, caramelized onions & French fries. / 200 g de filete de pescado del día a la parrilla con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y papas fritas.	¢ 7.276	¢ 8.950
Plant Based Burger w/ Cauliflower Wings & French Fries.  ----- Hamburguesa Vegana con Alitas de Coliflor y Papas Fritas Homemade plant based burger w/ lettuce, tomato, red onion, pickles & guacamole w/ French fries & cauliflower wings. Hamburguesa vegana de la casa con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y guacamole. Acompañada de papas fritas y alitas de coliflor.	¢ 7.703	¢ 9.475
Grilled Tenderloin / Lomito a la Parrilla ----- Grilled 10 oz tenderloin steak w/ vegetables, French fries & mushroom sauce. 300 g de filete de lomito a la parrilla con vegetales, papas fritas y salsa de hongos.	¢ 15.407	¢ 18.950
Surf & Turf Grilled Tenderloin & Shrimp ----- Mar y Tierra de Lomito con Camarón a la Parrilla Grilled 10 oz tenderloin steak w/ shrimp, vegetables & mashed potato & mushroom sauce. / 300g filete de lomito a la parrilla con camarones a la parrilla, vegetales, puré de papa y salsa hongo.	¢ 17.967	¢ 22.100
Grilled Chicken Breast / Pechuga de Pollo a la Parrilla ----- w/ grilled pineapple, vegetables, rice & teriyaki sauce. Con piña a la parrilla, vegetales, arroz y salsa teriyaki.	¢ 9.411	¢ 11.575



Plant Based Options / Opciones Veganas

Plant Based Stir-Fried Rice / Arroz con Vegetales Salteados. 	-----	¢ 6.850	¢ 8.425
w/ vegetables, mushrooms, leeks, ginger, soy sauce, sesame seeds & your choice of mixed green salad or French fries. Con vegetales, hongos, puerro, jengibre, salsa de soya, semillas de ajonjolí y su elección de ensalada o papas fritas.			
Plant Based Burger w/ Cauliflower Wings & French Fries. 	-----	¢ 7.703	¢ 9.475
Hamburguesa Vegana con Alitas de Coliflor y Papas Fritas Homemade plant based burger w/ lettuce, tomato, red onion, pickles & guacamole w/ French fries & cauliflower wings. / Hamburguesa vegana de la casa con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y guacamole. Acompañada de papas fritas y alitas de coliflor.			
Plant Based Linguine / Linguine Vegano 	-----	¢ 5.569	¢ 6.850
w/ broccoli, onion, mushrooms, zucchini, basil & tomato sauce. Con brócoli, cebolla, hongos, zuquini, albahaca y salsa pomodoro.			
Plant Based Nachos / Nachos Veganos 	-----	¢ 5.976	¢ 7.350
w/ guacamole, chickpeas, mango, refried beans, nacho tortilla chips, pico de gallo salsa, broccoli & jalapeños. / Con guacamole, garbanzos, mango, tortillas fritas, frijoles molidos, pico de gallo, brocoli y jalapeño.			
Plant Based Chickpeas Poke Bowl / Tazón de Poke Vegano. 	-----	¢ 7.256	¢ 8.925
Chickpeas, seasoned rice, cherry tomato, diced mango, guacamole, sesame seeds, seaweed & Asian dressing / Garbanzos, arroz sazonado, tomate cherry, mango, guacamole, algas tostadas, ajonjolí y aderezo Asiático.			

Kid's Menu / Menú de Niños

Chicken Fingers / Dedos de Pollo Empanizados -----	¢ 3.841	¢ 4.725
w/ French fries & BBQ sauce. Con papas fritas y salsa BBQ.		
Fish Sticks / Dedos de Pescado Empanizados -----	¢ 3.841	¢ 4.725
Made from fish filet w/ French fries & tartar sauce. Con papas fritas y salsa tártara.		

w/o Taxes w/ 13% Tax &
10% Service

Cheese Burger / Queso Burguesa ----- w/ French fries. / Con papas fritas.	¢ 3.841	¢ 4.725
Hot Dog ----- w/ French fries. Con papas fritas.	¢ 3.841	¢ 4.725
Juicy Grilled Chicken Breast / Pechuga de Pollo a la Parrilla ----- w/ French fries. / Con papas fritas.	¢ 3.841	¢ 4.725
Ham & Cheese Sandwich / Sandwich de Jamon y Queso ----- w/ French fries. / Con papas fritas.	¢ 3.841	¢ 4.725
Spaghetti Alfredo / Espaguetis en Salsa Alfredo -----	¢ 3.841	¢ 4.725
Spaghetti Pomodoro / Espaguetis en Salsa Pomodoro -----	¢ 3.841	¢ 4.725
Vanilla Ice Cream on a Stick, Chocolate Dipped Paleta de Helado de Vainilla, Bañado con Chocolate -----	¢ 1.463	¢ 1.800
Chocolate Ice Cream on a Stick, Chocolate Dipped Paleta de Helado de Chocolate, Bañado con Chocolate -----	¢ 1.463	¢ 1.800

Bottled Soft Drinks 12 oz / Gaseosas en Vidrio 354 ml

7 Up -----	¢ 1.057	¢ 1.300
Coca-Cola (Regular / Zero) -----	¢ 1.057	¢ 1.300
Fanta Kolita -----	¢ 1.057	¢ 1.300
Fanta Orange / Fanta Naranja -----	¢ 1.057	¢ 1.300



	w/o Taxes	w/ 13% Tax & 10% Service
Fanta Grape / Fanta Uva -----	¢ 1.057	¢ 1.300
Fresca -----	¢ 1.057	¢ 1.300
Canada Dry Ginger Ale / Ginger Ale -----	¢ 1.057	¢ 1.300
Tonic Water / Agua Tónica -----	¢ 1.301	¢ 1.600
Red Bull 8 oz / 250 ml -----	¢ 2.500	¢ 2.700
Club Soda Carbonated / Soda Burbujas -----	¢ 1.057	¢ 1.300

Refreshing Drinks / **Aguas y Jugos**

Bottled Water 60 oz / Agua Embotellada 1.75 Litros -----	¢ 1.626	¢ 2.000
Bottled Water 20 oz / Agua Embotellada 600 ml -----	¢ 1.057	¢ 1.300
San Pellegrino Water 25 oz / Agua San Pellegrino 750 ml -----	¢ 3.171	¢ 3.900
Crushed Ice Lemonade Frappé 12 oz / Limonada Frappé 354 ml -----	¢ 1.789	¢ 2.200
Milkshake / Batido en Leche con Helado -----	¢ 2.927	¢ 3.600
Homemade Iced Tea 12 oz / Té frío hecho en casa 354 ml -----	¢ 1.057	¢ 1.300
Tropical Brand, Bottled Iced Tea, Peach Flavor 12 oz / Tropical, Té Frío de Melocotón 354 ml -----	¢ 1.057	¢ 1.300
Orange Juice 8 oz / Jugo de Naranja 235 ml -----	¢ 1.829	¢ 2.250
Fruit Slushy Frappé 12 oz / Batido de Frutas Frappé 354 ml -----	¢ 1.789	¢ 2.200

w/ choose between water or milk w/ one of the following fruits: banana, papaya, strawberry or pineapple. / **Batido en agua o en leche con una de las siguientes frutas: banano, papaya, fresa o piña.**

Coffe Choices / **Bebidas de Café**

One Shot Iced Cappuccino 10 oz / Capuchino Frío 300 ml -----	¢ 2.114	¢ 2.600
One Shot Cappuccino 2 oz / Capuchino 60 ml -----	¢ 1.952	¢ 2.400
One Shot Espresso 2 oz / Espresso 60 ml -----	¢ 1.626	¢ 2.000
Iced Coffee 10 oz / Café Frío 300 ml -----	¢ 1.626	¢ 2.000
One Shot Latte 2 oz / Latte 60 ml -----	¢ 2.439	¢ 3.000
One Shot Iced Latte 10 oz / Latte Frío 300 ml -----	¢ 2.601	¢ 3.200
One Shot Iced Mocha 10 oz / Mocca Frío 300 ml -----	¢ 2.764	¢ 3.400
One Shot Mocha Latte 2 oz / Mocca Latte 60 ml -----	¢ 2.764	¢ 3.400
One Shot Iced Mocha Latte 10 oz / Mocca Latte Frío 300 ml -----	¢ 2.926	¢ 3.600
One Shot Mocha 2 oz / Mocca 60 ml -----	¢ 2.764	¢ 3.400
Regular Coffee or Tea 5 oz / Taza de Café o Té 147 ml -----	¢ 1,057	¢ 1.300

w/o Taxes w/ 13% Tax &
10% Service

Desserts / Postres

Chocolate Brownie & Vanilla Ice Cream / Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla Brownie w/ walnuts & vanilla ice cream. Brownie con nueces y helado de vainilla.	-----	¢ 3.496	¢ 4.300
Apple Pie à la mode / Pie de Manzana con Helado Apple pie w/ dried raisins & vanilla ice cream. Pie de Manzana con pasas y helado de vainilla.	-----	¢ 3.496	¢ 4.300
Vanilla Ice Cream Sundae / Helado de Vanilla Sundae	-----	¢ 2.033	¢ 2.500
Coconut Flan / Flan de Coco	-----	¢ 3.496	¢ 4.300
Chocolate Ice Cream on a Stick, Chocolate Dipped / Paleta de Helado de Chocolate, Bañado con Chocolate	-----	¢ 1.463	¢ 1.800
Vanilla Ice Cream on a Stick, Chocolate Dipped / Paleta de Helado de Vainilla Bañado con Chocolate	-----	¢ 1.463	¢ 1.800
Chocolate Cake / Queque de Chocolate	-----	¢ 3.496	¢ 4.300
Costa Rica's Traditional Three Milk Cake / Tres Leches	-----	¢ 3.496	¢ 4.300

Beer / Cervezas

Bavaria Gold 12 oz / 354 ml	-----	¢ 2.114	¢ 2.600
Sol (México) 11 oz / 330 ml	-----	¢ 2.276	¢ 2.800
Modelo Gold or Dark (México) 12 oz / 354 ml	-----	¢ 1.545	¢ 1.900
Corona 12 oz / 354 ml	-----	¢ 2.276	¢ 2.800
Heineken 12 oz / 354 ml	-----	¢ 2.276	¢ 2.800
Imperial Light 12 oz / 354 ml	-----	¢ 1.545	¢ 1.900
Imperial Silver 12 oz / 354 ml	-----	¢ 1.545	¢ 1.900
Imperial 12 oz / 354 ml	-----	¢ 1.545	¢ 1.900
Pilsen 12 oz / 354 ml	-----	¢ 1.545	¢ 1.900
Pilsen Dark 6% Alcohol 12 oz / Pilsen 6.0 Alcohol 354 ml	-----	¢ 1.545	¢ 1.900



w/o Taxes w/ 13% Tax &
10% Service

Cocktails / Coctéles

Bloody Mary ----- 2 oz Tomato juice, Tabasco hot sauce, Smirnoff Vodka, Lea & Perrins sauce, salt, pepper, lemon. / Jugo de tomate, tabasco, Smirnoff Vodka, Lea & Perrins, sal, pimienta y limón.	¢ 4.065	¢ 5.000
Caipirinha ----- 2 oz Brazilian Cachaca 51, lemon juice & sugar. Cachaca 51, jugo de limón y azúcar.	¢ 3.252	¢ 4.000
Strawberry or Pineapple Daiquiri / Daiquiri de Fresa o Piña ----- 2 oz Flor de Caña Rum, lemon & sugar. Choose either: strawberry or pineapple. 60 ml de Ron Flor de Caña, limón y azúcar. A su elección de fruta: fresa o piña.	¢ 3.252	¢ 4.000
Strawberry or Pineapple Colada / Fresa o Piña Colada ----- 2 oz Flor de Caña Rum, coconut cream. Choose either: strawberry or pineapple. 60 ml de Ron Flor de Caña, crema de coco. A su elección de fruta: fresa or piña.	¢ 3.252	¢ 4.000
Mai Tai ----- 2 oz Flor de Caña Rum, Almond Liqueur, orange juice & pineapple. 60 ml de Flor de Caña, licor de Almendras, jugo de naranja y piña.	¢ 4.065	¢ 5.000
Mojito Cubano ----- 2 oz Flor de Caña Rum, mint, lemon juice & soda water. 60 ml de Ron Flor de Caña, hierba buena, jugo de limón y soda.	¢ 4.065	¢ 5.000
Monkey Biz ----- Baileys, coconut cream, Smirnoff Vodka & banana. Baileys, crema de coco, Smirnoff Vodka y banano.	¢ 3.252	¢ 4.000
Pain Killer ----- 2 oz Flor de Caña Rum, coconut cream, pineapple & orange juice. 60 ml de Ron Flor de Caña, crema de coco, piña y jugo de naranja.	¢ 3.252	¢ 4.000
Peachy Mango ----- 2 oz Flor de Caña Rum, peach liqueur, fresh banana & mango fruit. 60 ml Ron Flor de Caña, licor de melocotón, banano y mango.	¢ 3.252	¢ 4.000
Pura Vida ----- 2 oz Flor de Caña Rum, Cacique, Triple Sec, frozen mango & orange juice. 60 ml de Ron Flor de Caña, Cacique, Triple Sec, mango y jugo de naranja.	¢ 3.252	¢ 4.000

w/o Taxes w/ 13% Tax &
10% Service

Sangría Red or White / Sangría Roja o Blanca ----- **¢ 3.659** **¢ 4.500**
Red or white wine, rum, Triple Sec, orange juice, Canada Dry ginger ale & fresh apple chunks. / **Vino Blanco o Tinto, ron, Triple Sec, jugo de naranja, Canada Dry ginger ale y trozos de manzana.**

Special Mixed Shots / Shots

727 BOEING JET ----- **¢ 2.846** **¢ 3.500**
Smirnoff Vodka, coconut Liqueur, orange juice & cranberry juice.
Smirnoff Vodka, licor de coco, jugo de naranja y jugo de arandanos.

B 52 ----- **¢ 2.846** **¢ 3.500**
Cafe Rica Coffee Liqueur, Baileys Irish Cream Liqueur & Grand Marnier Orange Liqueur. / **Licor de Café Cafe Rica, Baileys Crema Irlandesa y Grand Marnier Licor de Naranja.**

CHILI GUARO ----- **¢ 2.276** **¢ 2.800**
Costa Rica's Cacique Firewater, pepper, salt, lemon, tomato juice & Tabasco sauce.
Guaro Cacique, sal, pimienta, limón, jugo de tomate y Tabasco.

TURBO ----- **¢ 2.846** **¢ 3.500**
Well Tequila & anise liqueur. / **Tequila y licor de anis.**

Liqueurs/ Licores

Amaretto Shot 2 oz / Shot de Amaretto 60 ml ----- **¢ 3.333** **¢ 4.100**
Baileys Shot 2 oz / Shot de Baileys 60 ml ----- **¢ 2.846** **¢ 3.500**
Cafe Rica Shot 2 oz / Shot de Cafe Rica 60 ml ----- **¢ 2.033** **¢ 2.500**



w/o Taxes w/ 13% Tax & 10% Service

Cointreau Shot 2 oz / Shot de Cointreau 60 ml -----	¢ 4.065	¢ 5.000
Grand Marnier Shot 2 oz / Shot de Grand Marnier 60 ml -----	¢ 4.472	¢ 5.500
Jagermeister Shot 2 oz / Shot de Jagermeister 60 ml -----	¢ 2.846	¢ 3.500
Sambuca Shot 2 oz / Shot de Sambuca 60 ml -----	¢ 3.252	¢ 4.000

Margaritas

Margarita Especial 1800 & Cointreau ----- 2 oz 1800 Añejo Tequila & Cointreau, lemon juice & sugar. 60 ml de Tequila 1800 Añejo y Cointreau, jugo de limón y azucar.	¢ 9.757	¢ 12.000
Margarita Especial 1800 & Grand Marnier ----- 2 oz 1800 Añejo Tequila & Grand Marnier, lemon juice & sugar. 60 ml de Tequila 1800 Añejo y Grand Marnier, jugo de limón y azucar.	¢ 10.163	¢ 12.500
Margarita ----- 2 oz well Tequila, Triple sec, fresh lemon & sugar splash. 60 ml de Tequila, Triple sec, jugo de limón y azúcar.	¢ 4.065	¢ 5.000
Margarita Especial Don Julio & Cointreau ----- 2 oz Don Julio Reposado Tequila & Cointreau, lemon juice & sugar. 60 ml de Tequila Don Julio Reposado y Cointreau, jugo de limón y azucar.	¢ 12.195	¢ 15.000
Margarita Especial Don Julio & Grand Marnier ----- 2 oz Don Julio Reposado Tequila & Grand Marnier , lemon juice & sugar. 60 ml de Tequila Don Julio Reposado y Grand Marnier , jugo de limón y azucar.	¢ 12.601	¢ 15.500
Margarita Especial Herradura & Cointreau ----- 2 oz Herradura Reposado Tequila & Cointreau, lemon juice & sugar. 60 ml de Tequila Herradura Reposado y Cointreau, jugo de limón y azucar.	¢ 12.601	¢ 15.500
Margarita Especial Herradura & Grand Marnier ----- 2 oz Herradura Reposado Tequila & Grand Marnier, lemon juice & sugar. 60 ml de Tequila Herradura Reposado y Grand Marnier, jugo de limón y azucar.	¢ 13.008	¢ 16.000
Margarita Especial Patron & Cointreau ----- 2 oz Patron Tequila & Cointreau, lemon juice & sugar. 60 ml de Tequila Patrón y Cointreau, jugo de limón y azucar.	¢ 12.195	¢ 15.000
Margarita Especial Patron & Grand Marnier ----- 2 oz Patron Tequila & Grand Marnier, lemon juice & sugar. 60 ml de Tequila Patrón y Grand Marnier, jugo de limón y azucar.	¢ 12.601	¢ 15.500

w/o Taxes w/ 13% Tax & w/o Taxes w/ 13% Tax &
 10% Service 10% Service

Gin / Ginebras

	BY SHOT / POR SHOT		W/ MIXER / CON LIGA	
Beefeater -----	¢ 2.927	¢ 3.600	¢ 3.415	¢ 4.200
Bombay -----	¢ 3.252	¢ 4.000	¢ 3.740	¢ 4.600
D'Argent Bleu London Dry Gin -----	¢ 1.789	¢ 2.200	¢ 2.276	¢ 2.800
Tanqueray -----	¢ 2.846	¢ 3.500	¢ 3.333	¢ 4.100

Rum / Rones

	BY SHOT / POR SHOT		W/ MIXER / CON LIGA	
Cacique -----	¢ 1.789	¢ 2.200	¢ 2.746	¢ 2.800
Capitan Morgan -----	¢ 3.659	¢ 4.500	¢ 4.146	¢ 5.100
Centenario 12 años -----	¢ 3.659	¢ 4.500	¢ 4.146	¢ 5.100
Centenario 7 años -----	¢ 2.276	¢ 2.800	¢ 2.764	¢ 3.400
Flor de Caña 12 años -----	¢ 3.659	¢ 4.500	¢ 4.146	¢ 5.100
Flor de Caña Oro -----	¢ 1.789	¢ 2.200	¢ 2.276	¢ 2.800
Malibú -----	¢ 2.358	¢ 2.900	¢ 2.846	¢ 3.500

Tequila

	BY SHOT / POR SHOT		W/ MIXER / CON LIGA	
Jose Cuervo Tequila -----	¢ 2.846	¢ 3.500	¢ 3.333	¢ 4.100
Don Julio -----	¢ 7.480	¢ 9.200	¢ 7.967	¢ 9.800
Herradura -----	¢ 7.480	¢ 9.200	¢ 7.967	¢ 9.800
Patron -----	¢ 7.480	¢ 9.200	¢ 7.480	¢ 9.200
Tequila Oro -----	¢ 1.789	¢ 2.200	¢ 2.276	¢ 2.800



w/o Taxes w/ 13% Tax & 10% Service w/o Taxes w/ 13% Tax & 10% Service

Whisky & Bourbon

	BY SHOT / POR SHOT		W/ MIXER / CON LIGA	
Buchanan's -----	¢ 4.797	¢ 5.900	¢ 5.285	¢ 6.500
Chivas Regal -----	¢ 4.065	¢ 5.000	¢ 4.553	¢ 5.600
Crown Royal -----	¢ 4.065	¢ 5.000	¢ 4.553	¢ 5.600
Jack Daniels Tennessee -----	¢ 4.065	¢ 5.000	¢ 4.553	¢ 5.600
Jim Beam -----	¢ 3.252	¢ 4.000	¢ 3.740	¢ 4.600
Johnnie Walker Black Label -----	¢ 4.065	¢ 5.000	¢ 4.553	¢ 5.600
Johnnie Walker Red Label -----	¢ 2.358	¢ 2.900	¢ 2.846	¢ 3.500
Old Parr -----	¢ 4.065	¢ 5.000	¢ 4.553	¢ 5.600

Red Wine by the glass 7 oz / **Vino Tinto por copa 214 ml**

Cabernet Sauvignon -----	¢ 2.602	¢ 3.200
Merlot -----	¢ 2.602	¢ 3.200
Malbec-Syrah -----	¢ 2.602	¢ 3.200

White Wine by the glass 7 oz / **Vino Blanco por copa 214 ml**

Chardonnay -----	¢ 2.602	¢ 3.200
Pinot Grigio -----	¢ 2.602	¢ 3.200
Sauvignon Blanc -----	¢ 2.602	¢ 3.200

Sparkling Wine by the Bottle / **Botella Vino Espumante 750 ml**

Blue Nun Sparkling (GERMAN / ALEMANIA) -----	¢ 12.516	¢ 15.395
Sparkling Concha y Toro Brut (CHILE) -----	¢ 12.191	¢ 14.995
Abbazia Blendí Extra Dry (ITALIA) -----	¢ 8.370	¢ 10.295

Red Wine by the Bottle / **Botella Vino Tinto 750 ml**

Carmen Cabernet Sauvignon (CHILE) -----	¢ 10.728	¢ 13.195
-		
Carmen Merlot (CHILE) -----	¢ 10.728	¢ 13.195
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon (CHILE) -----	¢ 11.215	¢ 13.795
Norton D.O.C. Malbec (ARGENTINA) -----	¢ 12.028	¢ 14.795
Cavit Pinot Noir (ITALIA) -----	¢ 11.703	¢ 14.395
Santa Rita Secret Reserve Red Blend (CHILE) -----	¢ 11.703	¢ 14.395
Maipo Cabernet (CHILE) -----	¢ 6.256	¢ 7.695
Maipo Merlot (CHILE) -----	¢ 6.256	¢ 7.695

w/o Taxes w/ 13% Tax &
10% Service

White Wine by the Bottle / Botella Vino Blanco 750 ml

Carmen Chardonnay (CHILE) -----	¢ 10.728	¢ 13.195
Carmen Sauvignon (CHILE) -----	¢ 10.728	¢ 13.195
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc (CHILE) -----	¢ 11.215	¢ 13.795
Santa Julia Pinot Grigio (ARGENTINA) -----	¢ 10.321	¢ 12.695
Santa Rita 120 Chardonnay (CHILE) -----	¢ 9.589	¢ 11.795
Maipo Chardonnay (CHILE) -----	¢ 6.256	¢ 7.695
Maipo Sauvignon Blanc (CHILE) -----	¢ 6.256	¢ 7.695

QR CODES

Hotel Costa Verde



El Avion



Chiquita Bar



Zip Coaster



Baguette Bakery & Cafe



La Cantina



El Wagon



Anaconda Café

