

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div></div> <div>NA PRAIA</div> <div>SEAFOOD &amp; GRILL</div> <div></div>                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                               |
| CEVICHES                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TIRADITOS Y CARPACCIOS                                                                                                                                                                                                                        |
| <div><div>NA PRAIA</div><div>Tradicional: <b>€7.000</b>   Mixto: <b>€8,500</b></div><div>Tiernos trozos de corvina preparada al auténtico estilo costarricense, llena de frescura y tradición. Disfrútalo tradicional (solo corvina) o mixto (corvina y mariscos).</div></div>                                | <div><div>SALMÓN</div><div><b>€8,000</b></div><div>Finas láminas de salmón fresco, marinadas en una salsa de soya y aceite de sésamo, coronadas con guacamole y brotes de arúgula.</div></div>                                                |
| <div><div>CARIBEÑO</div><div><b>€8,000</b></div><div>Fresca corvina marinada en limón, leche de coco, tomillo y un toque de chile panameño, logrando un irresistible sabor tropical. Mezclada con mango, cebolla morada y culantro fresco.</div></div>                                                        | <div><div>ATÚN</div><div><b>€8,000</b></div><div>Finas láminas de atún fresco con una espectacular salsa de ají peruano y aceite de sésamo, acompañadas de guacamole y mayonesa ligeramente picante.</div></div>                              |
| <div><div>PERUANO</div><div>Tradicional: <b>€8.500</b>   Mixto: <b>€9,500</b></div><div>Preparado a la minuta con leche de tigre, al mejor estilo peruano. Disfrútalo tradicional (solo corvina) o mixto (corvina y mariscos), acompañada de calamares al panko, choclo, camote y cebolla morada.</div></div> | <div><div>CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO</div><div><b>€8,500</b></div><div>Finas láminas de salmón ahumado coronadas con cebolla morada, alcaparras y queso Grana Padano, acompañadas de un sabroso aderezo de aceite oliva y limón.</div></div> |
| <div><div>A LA PIEDRA</div><div><b>€8,500</b></div><div>Tiernos cubos de corvina ligeramente empanizados, bañados en una vibrante salsa de ají peruano, limón y aceite de sésamo, coronados con cebolla morada fresca. Una deliciosa fusión de textura y sabores orientales.</div></div>                      | <div><div>CARPACCIO DE RES</div><div><b>€8,500</b></div><div>Finas láminas de lomito importado coronadas con cebollín fresco, alcaparras, arúgula baby y queso Grana Padano, aderezadas con aceite de oliva y limón.</div></div>              |
| <div><div>ACALPULQUEÑO</div><div><b>€11,000</b></div><div>Este espectacular ceviche de pulpo y camarón, viene aderezado con una salsa mexicana a base de tomate, ajo rostizado, culantro y aceite de oliva. Acompañado de crujientes patacones. Te sorprenderá!!</div></div>                                  | <div>Todos acompañados de <b>TOSTADAS DE PAN CIABATTA</b>.</div>                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ESPECIALES DEL CHEF                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <div><div>PULPO A LA PARRILLA</div><div><b>€18,000</b></div><div>Nuestro plato estrella, pulpo parrillado al punto perfecto, bañado en una salsa de mantequilla y limón, con reducción balsámica. Acompañado de papas al romero y ensalada de la casa.</div></div>                       | <div><div>LOMITO CON MARISCOS</div><div><b>€18,000</b></div><div>Tierno lomito de res coronado con camarón jumbo, pulpo a la parrilla y mejillón Nueva Zelanda, bañado en salsa peruana a lo macho con trozos de calamar. Acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados.</div></div>                      |
| <div><div>DÚO DE MAR</div><div><b>€17,000</b></div><div>Tierno lomo de corvina sobre una cama de puré de camote, bañado en salsa de mantequilla, limón y ajo rostizado. Solicítalo con camarones jumbo o pulpo a la parrilla. Acompáñalo con vegetales salteados o ensalada.</div></div> | <div><div>LOMITO CON CAMARONES NA PRAIA</div><div><b>€18,000</b></div><div>Cuatro tiernos medallones de lomito de res y cuatro camarones enteros al natural, bañados en un sofrito de aceite de oliva, ajo rostizado, vino blanco y perejil fresco. Una combinación perfecta entre tierra y mar.</div></div> |
| <div><div>MAR Y TIERRA</div><div><b>€18,000</b></div><div>Tierno lomito de res sobre una cama de puré de papa con cebollín fresco, bañado en salsa de hongos. Solicítalo con camarones jumbo o pulpo a la parrilla. Acompáñalo con vegetales salteados o ensalada.</div></div>           | <div><div>COLAS DE LANGOSTA</div><div><b>€21,000</b></div><div>Dos tiernas colas de langosta sobre una cama de puré de papa con cebollín, bañadas en salsa de mantequilla, limón, vino blanco, ajo y perejil fresco. Acompañadas de vegetales salteados o ensalada de la casa.</div></div>                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OTROS CAPRICHOS                                                                                                                                                                                                                                                                           | PESCA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <div><div>OSTRAS</div><div>½ Docena <b>€12.500</b>   Docena <b>€25.000</b></div><div>Ostras frescas cultivadas en Costa de Pájaros, servidas con limón y sal para resaltar su sabor natural. Solicítalas con un toque picante y disfruta uno de los grandes manjares del mar.</div></div> | <div><div>PESCADO ENTERO</div><div><b>€16.000</b></div><div>Todo un clásico de la casa. Delicioso pargo entero frito a la perfección con nuestro adobo especial, acompañado de papas fritas y ensalada de la casa.</div></div>                                                                                                      |
| <div><div>MARISCADA</div><div><b>€13.500</b></div><div>Exquista selección de mariscos frescos: pulpo, camarones, mejillones, calamares y almejas, cocidos al punto para resaltar todo su sabor. Solicitala en tu salsa favorita: tomate y pesto o al ajillo.</div></div>                  | <div><div>SALMÓN CON GRATÍN DE PAPA</div><div><b>€13.000</b></div><div>Exquisito lomo de salmón servido sobre un cremoso gratín de papa y puerro, horneado lentamente y gratinado con queso mozzarella dorado.</div></div>                                                                                                          |
| <div><div>CAMARONES JUMBO</div><div><b>€12.500</b></div><div>Seis imponentes camarones jumbo preparados a tu gusto: al ajillo, a la diablo o en crujiente panko con salsa tártara. Acompañados de papas al romero, vegetales salteados o ensalada de la casa.</div></div>                 | <div><div>SALMÓN A LA TOSCANA</div><div><b>€13.000</b></div><div>Delicado lomo de salmón sin piel, cocinado a la plancha y bañado en una salsa cremosa con espinaca fresca, albahaca, tomates cherry y tomate confitado. Acompañado de tostadas de pan ciabatta.</div></div>                                                        |
| <div><div>AGUACATES RELLENOS</div><div><b>€8.000</b></div><div>Dos frescas mitades de aguacate, coronadas con camarones picados y aderezadas con cebolla morada, culantro fresco y nuestro irresistible dip especial de la casa.</div></div>                                              | <div><div>SALMÓN A LA NARANJA</div><div><b>€13.000</b></div><div>Irresistible lomo de salmón caramelizado con naranja y miel, servido sobre vegetales salteados al wok y arroz gohan. Un balance perfecto entre dulzor y frescura cítrica.</div></div>                                                                              |
| <div><div>ATÚN TARTAR</div><div><b>€8.000</b></div><div>Delicados trozos de atún fresco con aguacate, mango, cebolla morada y culantro fresco, realzados con ajonjolí y salsa oriental. Servido con crujiente wantán frito.</div></div>                                                   | <div><div>SALMÓN TERIYAKI</div><div><b>€13.500</b></div><div>Exquisito lomo de salmón con piel crocante, bañado en salsa teriyaki y coronado con un camarón jumbo en tempura. Acompañado de arroz gohan, vegetales salteados decorados con semillas de ajonjolí.</div></div>                                                        |
| <div><div>PATACONES CON CEVICHE O CÁMARON</div><div><b>€8.000</b></div><div>Seis patacones recién hechos sobre cremoso guacamole, coronados con ceviche de corvina o camarones aderezados con dip especial de la casa, cebolla morada y culantro fresco.</div></div>                      | <div><div>CORVINA AL AJILLO</div><div><b>€13.000</b></div><div>Tierno lomo de corvina reina bañado en un sofrito de aceite de oliva, mantequilla, vino blanco, ajo rostizado y perejil fresco. Acompañado de vegetales salteados y arroz jazmín.</div></div>                                                                        |
| <div><div>PULPO A LA GALLEGA</div><div><b>€11.000</b></div><div>Rodajas de papa amarilla fritas en aceite de oliva, coronadas con tiernos trozos de pulpo, ajo, perejil fresco y pimentón español ahumado. Un clásico de la cocina española.</div></div>                                  | <div><div>CORVINA MEDITERRÁNEA</div><div><b>€13.000</b></div><div>Delicado lomo de corvina reina preparado en mantequilla y ajo rostizado, bañado en una fresca salsa mediterránea con tomates cherry, alcaparras, aceitunas Kalamata y aceite de oliva extra virgen. Acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados.</div></div> |
| <div><div>PULPO PARMESANO</div><div><b>€12.000</b></div><div>Uno de los favoritos de la casa. Tiernas lonjas de pulpo a la parrilla, aderezadas con limón y aceite de oliva, coronadas con aguacate, queso parmesano y aceitunas selectas.</div></div>                                    | <div><div>CORVINA EN SALSA MOQUETA</div><div><b>€13.000</b></div><div>Exquisito lomo de corvina reina preparado en mantequilla, ajo rostizado y aceite de oliva, bañado en una vibrante salsa caribeña de leche de coco, tomate, cebolla y chile morrón. Acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados.</div></div>              |
| <div><div>SOPA DE MARISCOS</div><div><b>€9.000</b></div><div>Exquisita combinación de mariscos variados. Disfrútala al estilo Caribeño con leche de coco y chile panameño, o al estilo Na Praia con tomate fresco y albahaca.</div></div>                                                 | <div><div>CORVINA AL PANKO</div><div><b>€13.000</b></div><div>Fresco lomo de corvina reina marinado en finas hierbas y cubierto con crujiente panko, dorado a la perfección. Acompañado de papas fritas, ensalada de la casa y salsa tártara.</div></div>                                                                           |
| <div><div>BRUSCHETTAS DE CAMARÓN</div><div><b>€7.000</b></div><div>Seis bruschettas crujientes, coronadas con jugosos camarones en cremosa salsa bechamel y albahaca fresca. Una entrada para disfrutar y compartir.</div></div>                                                          | <div><div>CORVINA A LO MACHO</div><div><b>€15.000</b></div><div>Exquisito lomo de corvina reina dorado en mantequilla, aceite de oliva y ajo rostizado, bañado en tradicional salsa peruana a lo macho con selectos mariscos. Acompañado de arroz y vegetales salteados.</div></div>                                                |

| ARROCES Y RISSOTOS                                                                                                                                                                                  |         | PASTAS                                                                                                                                                                                              |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ARROZ CON CAMARONES                                                                                                                                                                                 | €12,500 | NA PRAIA EN TINTA DE CALAMAR                                                                                                                                                                        | €15,000 |
| Nuestro tradicional arroz con camarones al estilo Na Praia, preparado con el sabor que nos distingue y coronado con queso Grana Padano. Acompañado de papas fritas y ensalada de la casa.           |         | Todo un clásico de la cocina marina. Espagueti negro con tinta de calamar, salteado con pulpo, camarón, mejillones y almejas en aceite de oliva, ajo rostizado, vino blanco y albahaca fresca.      |         |
| ARROZ CON MARISCOS                                                                                                                                                                                  | €15,000 | AL VODKA CON SALMÓN                                                                                                                                                                                 | €14,500 |
| Otro clásico de la casa. Delicioso arroz preparado con mariscos frescos: pulpo, camarón, mejillón, almeja y calamar. Acompañado de papas fritas y ensalada de la casa.                              |         | Pasta al dente en cremosa salsa al vodka con un sutil toque picante, acompañada de tierno lomo de salmón andino. Elígela con fettuccini o espagueti.                                                |         |
| ARROZ CHAUFA                                                                                                                                                                                        | €12,500 | CAMARONES Y ALMEJAS                                                                                                                                                                                 | €14,000 |
| Una explosión de sabor al estilo peruano. Arroz frito salteado al wok con pollo, camarón y cebollino fresco, coronado con delicadas tiras de tortilla de huevo.                                     |         | Deliciosa pasta al dente con camarones, almejas y frescos trozos de espárragos, salteada en salsa de aceite de oliva, mantequilla, ajo rostizado y vino blanco. Elígela con fettuccini o espagueti. |         |
| RISOTTO ATÚN PARRILLA                                                                                                                                                                               | €13,000 | ARRABBIATA CON PULPO                                                                                                                                                                                | €17,500 |
| Uno de los favoritos de la casa. Cremoso risotto de tomate y culantro, coronado con lomo de atún sellado al término de tu preferencia.                                                              |         | Pasta al dente en vibrante salsa arrabbiata ligeramente picante, acompañada de tiernos trozos de pulpo. Elígela con fettuccini o espagueti.                                                         |         |
| RISOTTO DE MARISCOS NA PRAIA                                                                                                                                                                        | €15,000 | CORTES DE CARNE                                                                                                                                                                                     |         |
| Una verdadera joya del mar. Cremoso risotto tomate con pulpo, camarón, mejillón, almeja y calamar, cocido lentamente en vino blanco, tomate concassé y delicado fondo de pescado.                   |         |                                                                                                                                                                                                     |         |
| RISOTTO CON PULPO                                                                                                                                                                                   | €17,500 |                                                                                                                                                                                                     |         |
| Atrévete a descubrirlo. Cremoso risotto negro cocido lentamente con tinta de calamar y queso Grana Padano, coronado con tiernos trozos de pulpo parrillado y tomates cherry ligeramente confitados. |         |                                                                                                                                                                                                     |         |
| RISOTTO CON ENTRAÑA                                                                                                                                                                                 | €17,500 |                                                                                                                                                                                                     |         |
| Cremoso risotto de hongos en salsa funghi porcini, finalizado con queso Grana Padano y coronado con jugosas tiras de entraña a la parrilla al término de tu preferencia.                            |         |                                                                                                                                                                                                     |         |

|                                                                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| LOMITO                                                                                                                                                                                                | €14,500 |
| ENTRAÑA                                                                                                                                                                                               | €17,500 |
| Cortes importados preparados a la parrilla al término de tu preferencia. Acompañados de dos guarniciones a elegir: puré de papa, vegetales salteados, espárragos, ensalada de la casa o arroz jazmín. |         |
| LOMITO SALTEADO                                                                                                                                                                                       | €14,500 |
| Jugosos trozos de lomo importado salteados al wok en deliciosa salsa oriental, con cebolla morada y tomate fresco. Acompañado de arroz blanco y crujientes papas fritas doradas.                      |         |

| POKES                                                                                                                                                                                                                          |        |                                                                                                                                                                                                             |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| TUNA POKE                                                                                                                                                                                                                      | €9,000 | SALMÓN POKE                                                                                                                                                                                                 | €9,000 |
| Tiernos cubos de atún fresco preparados al natural con salsa oriental de soya, aceite de sésamo y jengibre fresco, o salteados al wok en salsa teriyaki. Servidos sobre arroz gohan, vegetales salteados y trozos de aguacate. |        | Delicados cubos de salmón fresco preparados al natural o salteados al wok, bañados en salsa de maracuyá, jengibre y aceite de sésamo. Servidos sobre arroz gohan, vegetales salteados y trozos de aguacate. |        |
| CAMARÓN POKE                                                                                                                                                                                                                   | €9,000 | CHICKEN POKE                                                                                                                                                                                                | €9,000 |
| Jugosos camarones salteados al wok, bañados en salsa agridulce de naranja y jengibre fresco. Servidos sobre arroz gohan, vegetales salteados y trozos de aguacate.                                                             |        | Jugosos trozos de pollo bañados en salsa teriyaki y realzados con semillas de ajonjolí. Servidos sobre arroz gohan, vegetales salteados y trozos de aguacate.                                               |        |

| PARA PICAR Y COMPARTIR                                                                                                                                                                                                                       |         |                                                                                                                                                                                                                                 |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| JALEA CRISPY                                                                                                                                                                                                                                 | €12,000 | TACOS DE PESCADO Y CAMARÓN                                                                                                                                                                                                      | €9,000 |
| Trozos de corvina, camarones y aros de calamar ligeramente empanizados, coronados con tomate en julianas, cebolla morada y jengibre finamente picado.                                                                                        |         | Tres irresistibles tacos en tortilla de trigo, con jugosos trozos de pescado o camarón a la plancha, coronados con una fresca ensalada de repollo y trozos de aguacate. Acompáñalos con salsa tártara, chipotle o mostaza miel. |        |
| MIX DE MARISCOS (PARA 2 PERSONAS)                                                                                                                                                                                                            | €20,000 | FISH & CHIPS                                                                                                                                                                                                                    | €8,500 |
| Una espectacular selección del mar: camarones al ajillo, calamares a la romana, strips de corvina, pulpo a la parrilla y mejillones a la chalaca. Acompañada de una deliciosa ensalada de cebolla morada y yuca frita. Ideal para compartir. |         | Crujientes strips de corvina empanizada y dorada a la perfección, servidos sobre una generosa cama de papas fritas. Acompáñalos con salsa tártara, chipotle o mostaza miel.                                                     |        |
| CALAMARES A LA ROMANA                                                                                                                                                                                                                        | €7,000  | CAMARONES AL PANKO                                                                                                                                                                                                              | €9,000 |
| Tiernos aros de calamar rebozados al estilo romano y dorados a la perfección. Acompañados de papas bravas ligeramente picantes y salsa tártara de la casa.                                                                                   |         | Jugosos camarones empanizados en crujiente panko y dorados a la perfección, acompañados de yuca frita y ensalada de cebolla morada. Elégelos con salsa tártara, chipotle o mostaza miel.                                        |        |

| POSTRES                                                                                                                      |        |                                                                                                                     |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| TRES LECHES                                                                                                                  | €4,500 | SUSPIRO LIMEÑO                                                                                                      | €4,500 |
| Exquisito bizcocho hecho en casa, bañado en la clásica mezcla de tres leches para lograr una textura suave y cremosa.        |        | Tradicional postre peruano de textura suave y sedosa, coronado con chantilly, canela y finas chispas de pistacho.   |        |
| FLAN DE COCO                                                                                                                 | €4,500 | BROWNIE DYPITELA                                                                                                    | €5,500 |
| Suave y cremoso flan de coco, elaborado con delicadas notas tropicales y bañado en caramelo dorado.                          |        | Irresistible brownie de chocolate, tibio y suave por dentro, acompañado de cremoso helado de vainilla.              |        |
| PIE DE PECANAS                                                                                                               | €5,500 | COPA DE HELADO                                                                                                      | €3,500 |
| Delicioso pie de pecanas con relleno suave y caramelizado, servido con helado de vainilla sobre una base crujiente y dorada. |        | Deliciosa copa de helados de vainilla, acompañada de barquillos y bañada con salsa de fresas, chocolate o caramelo. |        |

| CAFÉS          |        |                  |        |
|----------------|--------|------------------|--------|
| AMERICANO      | €2,000 | EXPRESSO CORTADO | €2,500 |
| CAFÉ CON LECHE | €2,500 | CARAJILLO        | €4,000 |
| CAPPUCCINO     | €3,000 | AFOGATO          | €4,000 |
| EXPRESSO       | €2,000 | TÉ               | €2,000 |