

## CEVICHES GF

**Bay Seafood** 16  
Yellow Tail Snapper, Octopus, Shrimp  
Rocoto Chili Pepper "Leche De Tigre"

**"Chifa" Style Mahi Mahi** 14  
Peanuts, Ginger, Cilantro Y Red Onion

**Queen Sea Bass** 14  
Sweet Corn, Red Onion, Tomato, Cilantro  
Bell Peppers, Passion Fruit

**Acapulco Style** 15  
Rock Shrimp, Avocado, Celery, Tabasco

**Chef's Special** 15  
Chef's Daily Creation

## CHARCOAL GRILL GF

**Octopus "Pinchos"** 26  
Grilled Pineapple  
Mustard Y Potato Sauce

**Mahi Mahi** 27  
Wrapped in Smoked Bacon

**Jumbo Prawn Skewers** 32  
Crispy Yucca Cake

**Yellow Fin Tuna** 36  
Green Plantain Chimichurri

**Crab Stuffed Spiny Lobster Tail** 49

**Half Chicken** 26  
Tamarind BBQ

**Prime Rib** 50  
Marinated in Guajillo Chili

## ROSTISSERIE GF

**Whole Red Snapper** 34  
Caribbean Coconut Sauce

**Local Chorizo** 22  
Grilled Avocado, Lizano, Red Onions

**Pork Ribs** 36  
Mango- Chipotle Glaze



**SOL Y  
SOMBRA**

LATIN MARKET  
& SEAFOOD GRILL

# DINNER

## TIRADITOS

**Sea Bass** GF 10  
"Aji Amarillo", Corn, Cilantro  
"Leche De Tigre", Red Onion

**Tuna** 14  
Yellow Fin Tuna, Soy Sauce, Avocado  
Roasted Corn Y Cilantro, Red Onion

**Red Snapper** GF 12  
Passion Fruit, "Aji Amarillo" Sauce  
Mango Y Cilantro, Red Onion

## CHEF RECOMMENDS GF

**"Fiesta Latina"** 21  
All Five Ceviches

**Fish Filet** 21  
Ask for today Catch

**Whole Fish** 45  
Tico Chimichurri

**Taste the Ocean** 49  
Spiny Atlantic Lobster Tail  
Octopus, Citrus Steamed Jumbo Shrimp  
Fresh Oysters, Grilled Calamari  
Sweet Water Costa Rican Clams  
Mango Cocktail Sauce, Kalamata Sauce  
Traditional Mignonette

## SIDES

Yucca Sticks 8

Handmade Corn Cheese Tortillas 9

Crab Mashed Potatoes 13

Hearts of Palm 8  
Jalapeño Cheese

Roasted Mushrooms 8  
Caramelized Onions

Roasted Corn 8

Grilled Vegetables 9

## SALADS GF V

**Tico** 12  
Hearts of Palm, "Choclo", Tico Cheese, Cherry  
Tomatoes, Sugar Cane Vinaigrette

**Baby Beet** 12  
Baby Spinach, Camembert, Cajun Candy Pecans  
Pomegranate-Bacon Vinaigrette, Green Apple

**Red Quinoa** 9  
Tomatoes, Basil, Tico Cheese  
"Aji Amarillo" Vinaigrette

**Grilled Jumbo Prawn** 14  
Green Mango, Kale, Crispy Tortilla, Avocado  
Tomato, Chia-Lizano Vinaigrette

## LATIN TREATS GF

**Slow Braised** 15  
**Pulled Chipotle Short Ribs**  
Tostones, Guacamole  
Y Tico Cheese

**Cuban Style Empanadas** 15  
Pulled Pork, Swiss Cheese  
Smoked Ham, Creamy Mustard  
Onion Mojo

**Crispy Shrimp** V 16  
Green Papaya Salad  
"Pico de Pájaro" Aioli

**Grilled Skirt Steak** V 19  
**"Huarache"**  
Corn Tortilla, Refried Red Beans, Black Mole  
Pico de Gallo, Tico Cheese

**Guaro Cacique** 15  
**Local Clams Stew**  
Chorizo, Caramelized Onions  
Tomato Compote, Grilled Baguette

GF items can be prepared gluten free  
V items can be prepared vegetarian

## CEVICHES GF

**Bahía de Mariscos** 16  
Pargo Aleta Amarilla, Pulpo, Camarón  
Leche de Tigre de Chile Rocoto

**Dorado Estilo "Chifa"** 14  
Maní, Jengibre, Culantro  
Y Cebolla Morada

**Corvina Reina** 14  
Maíz Dulce, Cebolla Morada, Tomate  
Culantro, Chile Dulce, Maracuyá

**Estilo Acapulco** 15  
Camarón de Roca, Aguacate, Apio, Tabasco

**Especial del Chef** 15  
Creación Diaria del Chef

## PARRILLA DE CARBÓN GF

**Pinchos de Pulpo** 26  
Piña Grillada, Salsa de Mostaza Y Papa

**Dorado del Pacífico** 27  
Envuelto en Tocineta Ahumada

**Espadas de Camarón Jumbo** 32  
Queque de Yuca Crujiente

**Atún de Aleta Amarilla** 36  
Chimichurri de Plátano Verde

**Cola de Langosta Rellena de Cangrejo** 49

**Medio Pollo** 26  
Barbacoa de Tamarindo

**Costilla de Res** 50  
Marinado en Guajillo

## ROSTIZADOS GF

**Pargo Entero** 34  
Salsa de Caribeña de Coco

**Chorizo Local** 22  
Aguacate Grillado, Lizano, Cebolla Morada

**Costillas de Cerdo** 36  
Glaseada con Mango Y Chipotle



**SOL Y  
SOMBRA**  
LATIN MARKET  
& SEAFOOD GRILL

# GEMMA

## TIRADITOS

**Corvina** GF 10  
Ají Amarillo, Maíz Fresco, Culantro  
Leche de Tigre, Cebolla Morada

**Atún** 14  
Atún Aleta Amarilla, Salsa de Soya, Aguacate  
Maíz Rostizado Y Culantro

**Pargo Rojo** GF 12  
Maracuyá, Salsa de Ají Amarillo  
Mango Y Culantro, Cebolla Morada

## RECOMENDACIONES DEL CHEF GF

**Fiesta Latina** 21  
Todos los Cinco Ceviches

**Filet de Pescado** 21  
Pregunte por la Pesca del Día

**Pescado Entero** 45  
Chimichurri Tico

**De Nuestras Costas** 49  
Cola de Langosta del Atlántico  
Pulpo, Camarón Jumbo al Vapor de Cítricos  
Ostras Frescas, Calamar Grillado  
Almejas Costarricenses de Agua Dulce  
Coctel de Salsa de Mango, Salsa de Kalamata  
Mignonette Tradicional

## ACOMPAÑAMIENTOS

**Palitos de Yuca** 8  
**Tortillas de Maíz Palmeadas con Queso** 9

**Puré de Papa con Cangrejo** 13

**Palmito** 8  
Queso con Jalapeño

**Hongos Rostizados** 8  
Cebolla Caramelizada

**Eloticos Rostizados** 8

**Vegetales Grillados** 9

## ENSALADAS GF V

**Tico** 12  
Palmito, "Choclo", Queso Tico, Tomates Cereza  
Vinagreta de Caña de Azúcar

**Mini Remolachas** 12  
Brotos de Espinacas, Queso Camembert  
Nueces con Cajún, Vinagreta de Granadilla  
Tocineta, Manzana Verde

**Quinoa** 9  
Tomates, Albahaca, Queso Tico  
Vinagreta de Ají Amarillo

**Camarón Jumbo Grillado** 14  
Mango Verde, Kale, Tortilla Crujiente, Aguacate  
Tomate, Vinagreta de Lizano con Chia

## BOCADILLOS LATINOS GF

**Res al Fuego Lento** 15  
Patacones con Chipotle, Guacamole  
Y Queso Tico

**Empanadas Estilo Cubano** 15  
Carne de Cerdo, Queso Suizo  
Jamón Ahumado, Salsa Cremosa de Mostaza  
Mojo de Cebolla

**Camarones Crujientes** V 16  
Ensalada de Papaya Verde  
Aioli de Pico de Pájaro

**Huarache de Res** V 19  
Tortilla de Maíz, Frijoles Rojos Refritos, Pico de Gallo  
Queso Tico

**Estofado de Almejas Locales** 15  
con **Guaro Cacique**

Chorizo, Cebolla Caramelizadas  
Compota de Tomate, Baguette

GF platos pueden ser preparados sin gluten  
V platos pueden prepararse vegetarianos