

TIKI BAR

Meia



Gallo Pinto ₡6840

DESAYUNO TRADICIONAL COSTARRICENSE. HUEVOS, ARROZ Y FRIJOLES (GALLO PINTO), TOSTADAS, PLÁTANOS MADUROS, QUESO O NATILLA.

ME NU

BEBIDAS

Café helado ₡2160

Café caliente ₡1440

Café expreso ₡2160

Café con leche ₡1800

Capuchino ₡2760

Americano ₡2160

Latte ₡1800

Chocolate ₡2760

Jugo de naranja ₡1800

Té ₡1440

AMERICANO ₡9360

HUEVOS AL GUSTO, SALCHICHAS, TOCINO, PAPAS FRITAS CASERAS Y TOSTADAS.

OMELET ₡9360

SU ELECCIÓN DE JAMÓN, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS DULCES, CEBOLLAS O QUESO. CON PAN TOSTADO

PANQUEQUES ₡6300

PANQUEQUES, CON MIEL DE MAPLE Y MERMELADA DE FRESA



Tostada Francesa ₡6300

TOSTADA FRANCESA TRADICIONAL BAÑADA EN HUEVO Y CANELA CON SU ELECCIÓN DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y MERMELADA DE FRESA AL LADO.

DESAYUNO

Burrito de Desayuno ₡8220

TORTILLA DE HARINA, HUEVOS, TOCINO, GALLO PINTO, QUESO, SERVIDO CON PAPAS SALTEADAS.

Sándwich de Desayuno ₡7560

PAN BLANCO, CON TOCINO, HUEVOS Y QUESO, SERVIDO CON UN ACOMPAÑAMIENTO DE PAPAS FRITAS CASERAS.

Plato de Fruta ₡7560

PIÑA, BANANO, PAPAYA Y SANDÍA.

ME NU



TIKI BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS

ENTRADAS

Ensalada Caprese ₡11.880

TOMATE, QUESO MOZZARELLA FRESCO, ALBAHACA, SAL, PIMIENTA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y ADEREZO DE LA CASA.

Ensalada Mediterránea

₡9360

LECHUGA, ESPINACAS, ACEITUNAS, CEBOLLA MORADA, GUACAMOLE, ZANAHORIA Y QUESO FETA.

Ensalada Cesar ₡9360

LECHUGA ROMANA, QUESO PARMESANO, TOCINETA, POLLO CRUTONES Y ADEREZO CÉSAR.

ATUN TARTAR ₡10.800

TROCITOS DE ATÚN ALETA AMARILLA CALIDAD SUSHI CON AGUACATE, ACEITE DE SÉSAMO, SOJA, SEMILLAS DE SÉSAMO, LIMÓN Y CHIPS DE TORTILLA.



Ceviche Pescado Pequeño ₡5760

PEQUEÑA PORCIÓN DE CEVICHE DE MARLÍN BLANCO CAPTURADO LOCALMENTE Y CHIPS DE TORTILLA

Ceviche de Pescado ₡8640

CEVICHE DE MARLÍN BLANCO CAPTURADO LOCALMENTE. NUESTRO CHEF LO PREPARA FRESCO TODOS LOS DÍAS CON UNA RECETA SECRETA QUE GARANTIZA SUPERAR SUS EXPECTATIVAS. ACOMPAÑADO CON CHIPS

ENTRADAS

Ceviche de Camarón ₡13.800

EL CEVICHE DE CAMARÓN SE PREPARA CON CAMARONES FRESCOS Y LA RECETA SECRETA DE NUESTRO CHEF. UN PLATO REALMENTE DELICIOSO.

Ceviche Mixto ₡10.800

NUESTRO CEVICHE DE MARISCOS CAPTURADOS LOCALMENTE SE PREPARA FRESCO TODOS LOS DÍAS CON LA RECETA SECRETA DE NUESTRO CHEF. ES UNA MEZCLA DE MARLÍN BLANCO, CAMARONES Y PULPO. UN PLATO VERDADERAMENTE MAGNÍFICO.

Taco de Camarón ₡13.800

SERVIDO EN UNA TORTILLA DE HARINA Y CUBIERTO CON GUACAMOLE ELABORADO CON AGUACATES CULTIVADOS LOCALMENTE Y ACOMPAÑADO CON UNA GUARNICIÓN DE ENSALADA DE REPOLLO.

Tacos Crujientes ₡4680

TACOS DE CARNE DE RES EN TORTILLA DURA, SERVIDOS CON LECHUGA, PICO DE GALLO, CEBOLLA MORADA Y GUACAMOLE.

Tacos Duro ₡4680

TACOS DE TORTILLA DURA CON CARNE MECHADA, SERVIDOS CON ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE CORTADO EN CUBITOS EN SALSA ROSADA.

ME NU

Burritos

Pollo ₡5880

Carne ₡5880

Camarón ₡8280

PUEDE ELEGIR ENTRE POLLO, CARNE DE RES O CAMARONES RELLENOS CON FRIJOLES REFRITOS, QUESO MOZZARELLA Y UNA GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS.

TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS

COMIDA RÁPIDA

Chile Poppers ₡5940

CHILES RELLENOS DE TOCINO Y QUESO MOZZARELLA RALLADO.

Quesadillas ₡5940

SU ELECCIÓN DE QUESADILLA DE CARNE O POLLO, EN TORTILLA DE HARINA. SERVIDA CON FRIJOLES REFRITOS, GUACAMOLE, MOZZARELLA, PICO DE GALLO Y NATILLA.

Nachos Pollo	₡7920
Carne	₡10.560
Camarón	₡11.880

CARNE DE RES, POLLO O CAMARONES A ELECCIÓN, SERVIDOS CON FRIJOLES REFRITOS, MOZZARELLA, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y NATILLA. UN FAVORITO LOCAL.

Mini Nachos ₡5940

SU ELECCIÓN DE CARNE DE RES, POLLO O CAMARONES, SERVIDOS SOBRE CHIPS DE TORTILLA, CON QUESO, PICO DE GALLO Y NATILLA.



Aros de Calamares ₡5940

DELICIOSOS AROS DE CALAMARES CAPTURADOS LOCALMENTE

Aros de Cebolla ₡4200

AROS DE CEBOLLA CULTIVADOS ORGÁNICAMENTE DE FORMA LOCAL, EMPANIZADOS Y FRITOS HASTA OBTENER UN DORADO PERFECTO.

Mejillones ₡13.920

MEJILLONES IMPORTADOS DE NUEVA ZELANDA EN SALSA AURORA CON PULPO PICANTE

Patacones ₡4920

PLÁTANOS FRITOS A LA PERFECCIÓN Y SERVIDOS CON UN ACOMPAÑAMIENTO DE FRIJOLES REFRITOS, PICO DE GALLO Y GUACAMOLE RECIÉN HECHO.

Salchichapapas ₡4680

DELICIOSA RACIÓN DE SALCHICHA DE HOT DOG PICADA Y PAPAS FRITAS RECIÉN CORTADAS

Hamburguesa Tiki

₡8280

NUESTRA HAMBURGUESA DE CARNE DE RES DE 1/2 LIBRA, SERVIDA CON TOCINO, QUESO AMERICANO, LECHUGA, TOMATE Y ADEREZO DE BARBACOA.

Mini Hamburguesa

₡5880

HAMBURGUESA DE RES DE 130 GRAMOS CON TOMATE, QUESO, PEPINILLO Y CEBOLLA MORADA.

Alitas Búfalo

₡9900

ALITAS DE POLLO ORGÁNICO DE CORRAL, SERVIDAS CON SALSA PICANTE, PALITOS DE ZANAHORIA Y ADEREZO DE QUESO AZUL.

Mini Alas

₡6600

4 PIEZAS DE ALITAS DE POLLO FRESCAS, SERVIDAS CON SALSA BÚFALO O BARBACOA

Dedos de Pollo

₡5760

POLLO LOCAL DE CORRAL EMPANIZADO Y FRITO A LA PERFECCIÓN Y SERVIDO CON PAPAS FRITAS.

Dedos de Pescado

₡9360

MAHI MAHI SILVESTRE CAPTURADO LOCALMENTE, EMPANIZADO Y FRITO, SERVIDO CON PAPAS FRITAS.

Papas Caseras

₡4560

GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Chips y Salsa

₡4680

TORTILLAS DE MAÍZ FRITAS SERVIDAS CON PICO DE GALLO, FRIJOLES REFRITOS Y GUACAMOLE FRESCO.

ME NU

Pargo Rojo Entero ₡10.440

PARGO ROJO ENTERO
CAPTURADO
LOCALMENTE, FRITO Y
SERVIDO CON PAPAS Y
ENSALADA.



TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS

ALMUERZO

Plato Típico

Pollo ₡6900

Carne de res ₡8640

Pescado ₡10.080

NADA DICE PURA VIDA COMO EL CASADO.
ESTE CLÁSICO PLATO COSTARRICENSE
CONSISTE EN POLLO, PESCADO O CARNE DE
RES A ELECCIÓN, SERVIDO SOBRE ARROZ Y
FRIJOLES, ACOMPAÑADO DE ENSALADA,
PICADILLO Y PLÁTANOS MADUROS.

Arroz con Camarones ₡11.520

1/3 LIBRA DE CAMARONES FRESCOS
CAPTURADOS LOCALMENTE, SOBRE
ARROZ CON ENSALADA Y PAPAS FRITAS.



Arroz con Mariscos ₡13.800

UNA MEZCLA CELESTIAL DE ALMEJAS,
CAMARONES, PESCADO Y CANGREJOS DE
PINZA AZUL SERVIDOS CON ENSALADA Y
PAPAS FRITAS.

Arroz con Pollo ₡8640

POLLO FRESCO, ORGÁNICO LOCAL DE
CORRAL, SERVIDO CON ENSALADA Y
PAPAS FRITAS.

Sopa de Mariscos ₡11.400

OTRO PLATO FAVORITO DE LOS
COSTARRICENSES ES LA SOPA DE MARISCOS,
UN CALDO RICO QUE SE SIRVE CON UNA
MEZCLA DE MARISCOS CAPTURADOS
LOCALMENTE. ESTE DELICIOSO PLATO LLEVA
CANGREJOS AZULES, CAMARONES, ALMEJAS,
MEJILLONES Y PESCADO, Y SE SIRVE CON
ARROZ.

Sopa de Pollo ₡8640

¡NUESTRA SOPA DE POLLO CASERA ES COMO
LA DE MAMÁ! DISFRUTA DE NUESTRA SOPA DE
POLLO TRADICIONAL CON VERDURAS
ORGÁNICAS FRESCAS DE CULTIVO LOCAL Y
POR SUPUESTO, NUESTRO POLLO ORGÁNICO DE
CORRAL LOCAL, DELICIOSA Y NUTRITIVA.
SERVIDA CON ARROZ.

Risotto de Camarón ₡13.800

Risotto de Pollo ₡11.400

UN DELICIOSO PLATO DE RISOTTO SERVIDO
CON SU ELECCIÓN DE CAMARONES O POLLO,
QUESO PARMESANO Y PAN DE AJO.

Espagueti Pomodoro

₡8640

UNA DELICIOSA SALSA
DE TOMATE FRESCA
CASERA SERVIDA SOBRE
UNA CAMA DE
ESPAGUETIS.

Pasta frutti di Mare

₡13.800

UNA DELICIOSA MEZCLA
DE PESCADOS Y
MARISCOS LOCALES
SERVIDOS CON UNA
DELICIOSA SALSA
BLANCA.

Fettuccine Alfredo

₡11.400

UNA SABROSA PASTA
FETTUCCINE SERVIDA
CON UNA CLÁSICA SALSA
BLANCA DE CREMA DULCE
CON JAMÓN, HONGOS Y
QUESO PARMESANO.

Pasta Penne

Pollo ₡11.400

Camarón ₡12.960

PASTA PENNE CON POLLO
O CAMARONES A
ELECCIÓN, SERVIDA CON
SALSA DE CREMA BLANCA
CON QUESO PARMESANO,
HONGOS, ESPINACAS,
TOMATES CHERRY Y PAN
DE AJO.

Espagueti Bolognese

₡11.400

ESTE AUTÉNTICO PLATO
ITALIANO SE SIRVE CON
ESPAGUETIS Y CARNE
MOLIDA EN UNA SALSA
DE TOMATE
TRADICIONAL.

ME NU



TIKI BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

CENA

Tropical Mahi Mahi **₡16.560**

MAHI MAHI SILVESTRE CAPTURADO LOCALMENTE SERVIDO CON SALSA DE LIMÓN Y PLÁTANO TROPICAL, VERDURAS ORGÁNICAS FRESCAS Y UNA GUARNICIÓN DE PURÉ DE PAPAS.

Filete de Mahi Mahi **₡14.400**

SUCULENTO Y JUGOSO FILETE DE DORADO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE VERDURAS ORGÁNICAS Y PURÉ DE PAPAS.

Mariscada **₡21.600**

ESTE PLATO ES UNA MEZCLA DE MARISCOS. ESTA MAGNÍFICA DELICIA CONTIENE PESCADO, PULPO, CALAMARES, CANGREJOS DE PINZA AZUL, MEJILLONES Y ALMEJAS.
SERVIDO CON ARROZ COSECHADO LOCALMENTE.



Filete Mignon **₡20.160**

NUESTRO FILETE DE $\frac{1}{2}$ LIBRA ALIMENTADO CON PASTO ESTÁ COCINADO A LA PERFECCIÓN Y SERVIDO CON UN ACOMPAÑAMIENTO DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

N.Y Strip Steak **₡25.920**

CORTE DE NEW YORK FILET ALIMENTADO CON PASTO, SERVIDO CON UNA GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

Ribeye Steak **₡22.320**

CORTE DE RIBEYE FILET ALIMENTADO CON PASTO, SERVIDO CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

Costillas de Cerdo **₡16.560**

SERVIDO CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

Pollo Teriyaki **₡10.200**

POLLO DE CORRAL LOCAL SERVIDO CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

Pechuga de Pollo en Salsa de Aguacate **₡13.800**

PECHUGA DE POLLO 100% NATURAL DE CORRAL SERVIDA CON UNA SALSA DE CREMA DULCE DE QUESO PARMESANO, ACOMPAÑADA DE ARROZ Y ENSALADA.

Pollo a la Parrilla **₡11.520**

SERVIDO CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

ME NU



TIKI BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

SÁNDWICH



Sándwich de Pollo ₡5940

POLLO EMPANIZADO CON LECHUGA,
TOMATE, CEBOLLA, PEPINO, SALSA
ROSADA Y PAPAS FRITAS

Sándwich de Pescado ₡7200

MAHI MAHI EMPANIZADO CON LECHUGA,
TOMATE, CEBOLLA, PEPINOS, SALSA
ROSADA Y PAPAS FRITAS

Sándwich de Carne Mechada ₡5880

CARNE DESMENUZADA CON LECHUGA,
TOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS, SALSA
ROSADA Y PAPAS FRITAS

Sándwich de Jamón Y Queso ₡4560

JAMÓN, QUESO, LECHUGA, TOMATE,
CEBOLLA, PEPINILLO, SALSA ROSADA Y
PAPAS FRITAS



ME NU



TIKI BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

POSTRES



Cheesecake ₡4800
Extra de helado ₡500

Pie de Limón ₡4800
Extra de helado ₡500

Copa de Helado ₡2400

HELADO, ELEGIR CHOCOLATE,
VAINILLA.

Brownie ₡4800
Extra de helado ₡500





This is our Story

In 2005 an American company purchased this hotel which was formerly called the Mar Paraiso. It was one of the three original hotels built in Jaco. The location was magical and the sunsets amazing, but we had no idea what we were getting ourselves into. Several years passed as we worked to unwind all the terrible things the former owners did and how they operated before we could get the project started. Then in 2010, my wife and I decided to tackle the project. So, we bought camping equipment and moved in to the hotel in a tent. When we arrived, the hotel had been abandoned for many years and there was no running water or electricity. I told my wife, if I am going to work in this heat I require two things, electricity and running water so I could shower many times a day. We went to work on the well pump first. We asked our neighbor if we could run an electric line from his house, so we could begin work until we were able to have the local electric company ICE open our account. I offered to pay his entire electric bill if he would give us a helping hand. To my surprise he said no. It was at that moment that reality set in; we were truly on our own. So be it, we went to ICE and had our electric turned on and we installed a new well pump. With that, the project began. Of course, never having worked on a project in Costa Rica, it wasn't long before we found ourselves a huge target and inadvertently violating many silly socialist rules and regulations. One of my favorite stories is when the health ministry (Minesterio de Salud) handed us a letter stating we had standing water in our fresh water run off and we would start getting fined if we did not solve the problem. So that night we figured out that roots from trees had infiltrated the channel and that is what was causing the standing water and potential mosquito problem. We traced it all the way back to the public zone and over the weekend we went to work. We ripped up the entire section and removed all the vegetation, sand and roots that were causing the problems. We worked 48 hours straight to fix the problem. Monday morning as we were putting the final top layer over the tunnel an avalanche of different government agencies with clip boards and the police showed up looking to incarcerate the "Gringo" who dared to open the public zone. At that time, I spoke very little Spanish, however, my Colombian wife stepped in and attacked like a pit bull. Eventually, they dispersed and said thank you for cleaning up their mess. I learned a very valuable lesson that day. Sometimes it is better to ask for forgiveness than permission. Then of course there was the story about how the local government tried to appropriate our beach front, and after several meetings and a discussion with the former mayor, we received permission to build the tiki bar and they had to acknowledge that this was private land owned to the 50-meter line. There are so many more stories, but the result is we succeeded in renovating and building this beautiful hotel for people from all over the world to experience Costa Rica. At the end of each day my wife and I would sit on the steps heading to the beach and watch the sunset covered in mud and often blood amongst other things and we would take our inspiration from the beautiful sunsets and the sound of the waves crashing on the shore. It was a true project of love, inspiration and a never say die attitude. We thank you all for coming down to our little piece of paradise. Enjoy your stay, the delicious foods, the amazing sunsets and enjoy all that Costa Rica has to offer!

Jason & Liliana