

# MatisS

beach food & drinks

## CÓCTELES

<b>MON-KEY</b> Cold Brew elaborado con Café 100% Costarricense, Jim Bean, Sirope hecho a base de Canela y Gotas Amargas de Naranja y un Splash de Leche de Almendras	<b>\$8</b>	<b>RONMANGROOVE</b> Infusión de Ron Centenario con Mango y Estragón, Malibú, Sirope de Salvia hecho en casa y Naranjilla	<b>\$7</b>
<b>CHILE TROPICAL</b> Tequila Jarana infundado con Chile Jalapeño, Sirope hecho a base de Romero, Pulpa Casera hecha con Piñas Gilladas y Triple Sec	<b>\$8</b>	<b>GOLDEN LADY</b> Cacique, Puré de Mango, Sirope de Chile Panameño y Jugo de Limón Mesino	<b>\$8</b>
<b>MAMITA YUNAI</b> Infusión de Ron Centenario y Banano Deshidratado, Sirope de Tapa Dulce con Especies Locales, Licor de Café, Brandy y Vermouth Rosso hecho en casa	<b>\$8</b>	<b>CITRO-NILLA</b> Vodka Absolute de Vainilla, Jugo de Carambola, Sirope de Azúcar y nuestra caramelización de Maracuyá	<b>\$8</b>
<b>PINK MOON</b> Ginebra Tanqueray Dry, Licor de Durazno, Sirope de Jengibre/Romero, Brandy Veterano y Vino Rosado de la casa, relleno con Agua Gasificada	<b>\$14</b>	<b>BERRY-MARY</b> Infusión de Vodka Ketel One con Frutos Rojos, Sirope de Romero y Jugo de Toronja	<b>\$10</b>
<b>CHERRY-BOMB</b> Versión del Clásico Old Fashion, Whisky, Jim Bean, Azúcar y nuestro Vermouth Rosso de la casa	<b>\$12</b>	<b>GRONNI-TICO</b> Campari, Ginebra Tanqueray Dry y nuestro Vermouth Rosso hecho en casa	<b>\$12</b>
<b>BUENA MULA</b> Ron Centenario 5 años, Sirope de Jengibre y nuestra Cerveza de Jengibre hecha en casa acompañado con un toque cítrico de Limón Mesino y Hierbabuena	<b>\$8</b>	<b>PASIÓN TROPICAL</b> Ron Centenario acompañado de Maracuyá Fresca, Gotas-Amargas de Naranja y Quinada	<b>\$10</b>
<b>BERRIE-TINI</b> Tequila Patron Silver, Shrub de Moras hecho en casa, Sirope de Romero y Chile Panameño, Jugo de Limón Mandarina y Clara de Huevo	<b>\$14</b>	<b>BEETAMINA</b> Infusión de Remolacha con Tanqueray Dry, Sirope de Romero, Jugo de Naranja y Maracuyá	<b>\$8</b>
<b>GIN-MAY</b> Ginebra de la Casa, Jugo de Manzana, Licor Grand Marnier, Sirope de Azúcar, Angostura, Claras de Huevo acompañado de Albahaca y Limón y un toque final de Prosecco	<b>\$10</b>	<b>MEZCALITO</b> Nuestra versión de Bloody Mary, Mezcal infundado con Culantro, Jugo de Tomate, Limón Mesino, Angostura y Sirope de Chile Panameño	<b>\$12</b>
<b>GRILL-TICO</b> Ron Centenario 5 años, Licor de Amaretto y Cointreau, Puré de Piñas Grilladas hecho en casa, Claras de Huevo, Sirope de Vainilla y Limón	<b>\$10</b>	<b>ARIES</b> Ron Centenario 5 años, Aperol, Jugo de Naranja y Sirope de jengibre	<b>\$10</b>
		<b>MÉXICO ROJO</b> Tequila Jarana, Sirope de Jengibre, Jugo de Sandía, Hierbabuena y Jugo de Limón Mesino	<b>\$9</b>
		<b>ÉCHELE MIEL</b> Smirnoff Vodka, Jugo de Limón Mesino, Licor de Durazno, Jugo de Pomelo y Sirope de Agua-miel	<b>\$9</b>

## CERVEZAS NACIONALES

<b>IMPERIAL</b>	<b>\$4</b>
<b>IMPERIAL LIGHT</b>	<b>\$4</b>
<b>PILSEN</b>	<b>\$4</b>
<b>BAVARIA</b>	<b>\$5</b>
<b>BAVARIA LIGHT</b>	<b>\$5</b>
<b>CERVEZAS ARTESANALES</b>	<b>\$8</b>

## CERVEZAS IMPORTADAS

<b>CORONA</b>	<b>\$6</b>
<b>DOS XX</b>	<b>\$6</b>
<b>HEINEKEN</b>	<b>\$5</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>\$8</b>

## BATIDOS

<b>PIÑA Y COCO</b> Aloe de Coco, Yogur y Miel de Abeja	<b>\$6</b>
<b>BANANO Y FRESAS</b> Yogur Natural y Miel de Abeja	<b>\$6</b>
<b>TRÍO DE FRUTOS ROJOS</b> Moras, Frambuesas, Fresas, Yogur y Miel de Abeja	<b>\$6</b>
<b>BANANA AMERICANA</b> Banano, Leche Dest lactosada, Mantequilla de Maní y Mermelada de Fresa	<b>\$5</b>

## JUGOS

<b>PURIFICADOR</b> Remolacha, Manzana y Hierbabuena	<b>\$4</b>
<b>EXPLOSIÓN DE ENERGÍA</b> Perejil, Zanahorias, Manzana, Apio	<b>\$4</b>
<b>BRISA CARIBEÑA</b> Piña, Kiwi, Jengibre	<b>\$4</b>
<b>LA VITAMINA C</b> Carambola, Maracuyá, Naranja	<b>\$4</b>
<b>BAMARAN</b> Banano, Mango, Arándanos	<b>\$4</b>

## PARA AGREGAR (CADA INGREDIENTE \$2)

ESPIRULINA • SEMILLAS DE CHÍA • POLEN DE ABEJAS • SEMILLAS DE GIRASOL

## BOCADITOS

<b>MIX OLIVAS MEDITERRÁNEAS</b> Mix de Aceitunas en Hierbas Mediterráneas	<b>\$12</b>	<b>PATACONES CON QUESO FUNDIDO Y CHICHARRONES DE CERDO</b> Patacones con Queso Cheddar, Guacamole, Pico de Gallo y Chicharrón de Queso	<b>\$18</b>
<b>NUECES GARAPIÑADAS Y JALAPEÑO AHUMADO</b> Nueces Mixtas Caramelizadas y Sazonadas con Chile Jalapeño	<b>\$7</b>	<b>PATACONES MATISS</b> Patacones con Queso Cheddar y Sal de Chipotle y Culantro	<b>\$7</b>
<b>CHIPS DE CAMOTE</b> Dip de Blue Cheese con Camote Frito y Cebollino	<b>\$6</b>	<b>GUACAMOLE A LA MEXICANA</b> Guacamole con Pico de Gallo acompañado de Chips de Maíz	<b>\$12</b>