

Matis

beach food & drinks

DEL MAR

CRUDO DE ATÚN \$19

Atún aleta amarilla, sopa fría de tomate y pimientos, aguacate y aceite de hierbas

CEVICHE DEL GOLFO \$25

Pescado fresco, pepino, aguacate, chile morrón y vinagreta de naranjilla

ENSALADA CON PULPO \$19

Pulpo a la parrilla, ensalada de tomates, albahaca y queso parmesano

CRUDO DE PESCA DEL DÍA \$19

Pesca del día, naranja rostizada, rábano, hierbabuena y vinagreta de limón dulce con naranja

ENTRE PAN

HAMBURGUESA DE ATÚN \$24

Pan negro, atún sellado, vegetales encurtidos y yuca frita

SÁNDWICH PO-BOY DE CAMARÓN \$26

Pan de la casa, camarones, ensalada de repollo, lechuga tomate y yuca frita

CAZUELAS DEL PACÍFICO

Mejillones frescos, mantequilla de cangrejo, vino blanco, servido con pan y alioli \$15

Camarones jumbo, salsa de chile morrón, mantequilla de cangrejo, tomate asado, perejil, servido con pan y alioli \$25

Calamares a la parrilla, chile morrón, puré de berenjena, servido con pan y alioli \$17

ARROZ FRITO

MARISCOS \$30

Calamar, pulpo, mejillones, pescado y ensalada criolla de tomate

MAR Y TIERRA \$28

Lomito, camarón, mantequilla de cangrejo, ajonjolí y ensalada criolla se tomate

POSTRES

FLAN DE COCO \$12

Hecho en casa y bañado con salsa de caramelo

GALLETA RELLENA \$12

Choco chip rellena de helado de vainilla y jalea de fresa

PESCAS DEL DÍA

PASTA CON MARISCOS \$34

Espagueti con camarones, mejillones, pulpo, calamar, vino blanco, aceite de oliva y albahaca

SOPA DEL MAR \$21

Pez Dorado, mejillones, calamar, camarón y pulpo

PESCADO

Filete \$28

Pescado entero frito \$34

Acompañado de espárragos salteados, papas criollas y salsa mantequilla-limón

PINCHOS A LA PARRILLA

Pollo a la parrilla, kale asado, vegetales y maíz parrillero \$16

Entraña asada, kale asado, vegetales y maíz parrillero \$23

ARROZ CON LECHE \$12

Tradicional costarricense con pasas y canela

BEACH FOOD & DRINKS



Picante



Ingredientes sin Gluten