

DESAYUNOS • BREAKFAST

Todos los desayunos incluyen café o té, jugo de naranja y un plato de frutas como entrada.
All breakfasts include coffee or tea, orange juice and a plate of fruits as appetizer.

Desayuno costarricense Costarican breakfast

Gallo pinto, con huevo al gusto, queso fresco, plátano maduro frito. Servido con una tortilla palmeada.

Gallo pinto, with eggs your way, fresh cheese and fried plantain. Served with homemade tortilla.

¢6.500

Tortilla Aliñada con Aguacate y Huevo Seasoned Corn Tortilla with Avocado and Egg

Tortilla aliñada tradicional costarricense con queso, servida con láminas de aguacate fresco y huevo a elección.

Traditional Costa Rican seasoned corn tortilla with cheese, served with fresh avocado slices and your choice of egg.

¢6.500

Huevos rancheros Rancheros eggs

Huevos fritos servidos con salsa de tomate fresca ligeramente picante y queso mozzarella, sobre una tortilla de maíz palmeada y frijoles refritos.

Fried eggs served with fresh mildly spicy tomato sauce and mozzarella cheese, over a fresh corn tortilla and refried beans.

¢6.500

Desayuno americano American breakfast

Panqueques, salchicha de desayuno, huevo al gusto, papa rallada casera, miel de abeja O'Pacífico o salsa de maple y mantequilla.

Pancakes, breakfast sausage, eggs your way, homemade hashbrown, O'Pacífico honey or maple syrup and butter.

¢6.500

Extras

Chilero de la casa
Homemade hot sauce

Mermelada casera
Homemade fruit marmalade

Mantequilla
Butter

Órdenes adicionales Additional

Orden de huevos
Eggs **¢2.200**

Miel de abeja O'Pacífico
O'Pacífico honey **¢1.300**

Queso fresco
Fresh cheese **¢1.300**

Tocineta crujiente
Crispy bacon **¢2.800**

Natilla
Sour cream **¢1.000**

Tortilla palmeada
Fresh tortilla **¢1.300**

Tostada de pan, acompañada
con mantequilla y mermelada
de la casa.
Toasted bread, served with
butter and homemade
marmalade. **¢2.200**



Dragon fruit smoothie bowl

Batido tipo smoothie de pitahaya con leche de coco y yogurt griego. Servido con banano, granola casera, miel O'Pacífico, hojuelas de quinoa y semillas de chía.

Dragon fruit smoothie with coconut milk and Greek yogurt. Served with banana, homemade granola, O'Pacífico honey, quinoa flakes and chia seeds.

¢7.900

Panqueques O'Pacífico

Con miel O'Pacífico, frutas frescas y mantequilla.

Pancakes served with O'Pacífico honey, fresh fruit and butter.

¢6.500

Huevos al gusto

Eggs your way

Huevo al gusto acompañado de jamón, queso fresco y pan.

Eggs your way with ham, fresh cheese and bread.

¢6.500

Omelette

Huevos y queso mozzarella, con 3 ingredientes de relleno a escoger, servido con tostada de pan brioche artesanal.

Eggs and mozzarella cheese, with 3 ingredients to choose from, served with toast of artisan brioche bread.

¢6.800

Opciones Options

Cebolla blanca picada	White onion
Chile dulce picado	Bell pepper
Tomate fresco picado	Chopped fresh tomato
Tocineta crujiente	Crispy bacon
Hongos salteados	Sautéed mushrooms
Jamón salteado	Sautéed ham

Tostada francesa tradicional Traditional french toast

Tostada de pan artesanal, envuelta en azúcar de canela, huevo y sellada al comal, servida con fruta fresca, mantequilla, mermelada de fruta casera y salsa de maple.

Artisan bread toast, wrapped in cinnamon, egg, sugar and pan-seared, fresh tropical fruits, butter, homemade marmalade, and maple sauce.

¢6.500

Tostada de mozzarella fresca y huevo duro

Fresh mozzarella cheese and hard boiled egg

Pan, guacamole, tomate cherry, hojuelas de chile, queso mozzarella fresco y huevo duro.

Bread, guacamole, cherry tomatoes, chili flakes, fresh mozzarella cheese and hard boiled egg.

¢6.800

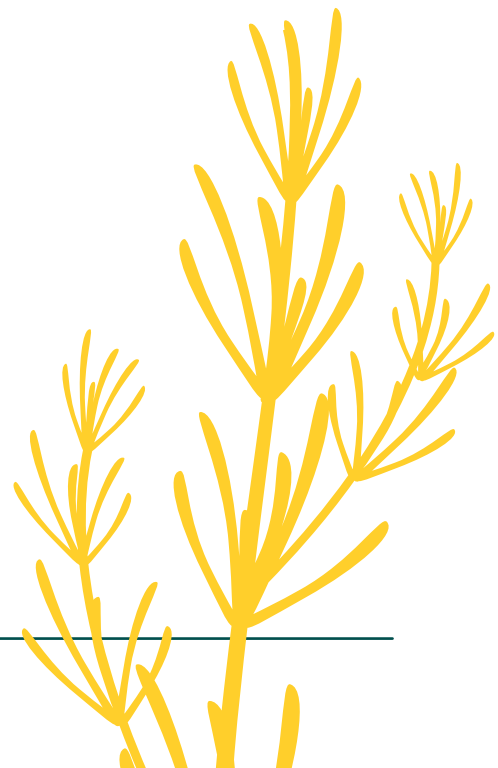
Tostada vegetariana Vegetarian toast



Tostada de pan, tomates cherry salteados, hongos, espinacas y majado de aguacate.

Toasted bread, sautéed cherry tomatoes, mushrooms, spinach and mashed avocado.

¢6.800



SNACKS • AFTERNOON BITES

Disponible de 3:00 p.m. a 6:00 p.m. • Available from 3:00 p.m. to 6:00 p.m.

Lomito en Bocas Costa Rican–Style Tenderloin Bites

Trozos de lomito premium salteados con cebolla y aderezo criollo típico costarricense, acompañado de papas fritas.

Premium sirloin steak pieces sautéed with onions and typical Costa Rican creole sauce, accompanied by french fries.

¢9.500

Patacones con Dips Artesanales Crispy Plantain Bites with Homemade Dips

Patacones crujientes acompañados de frijoles caseros, guacamole fresco y pico de gallo tropical.

Crispy green plantain chips served with homemade black beans, fresh guacamole and tropical pico de gallo.

¢6.800

Plato de Bocas O’Pacífico (para 2–4 personas) O’Pacífico Sharing Platter (serves 2–4)

Selección gourmet para compartir: Fajitas de pollo estilo grill, dedos de pescado crujientes con salsa tártara, mini ceviche de pesca fresca, chips de platano, papas fritas y dips artesanales (frijoles caseros, guacamole y pico de gallo).

A premium sharing platter featuring: Grilled chicken fajitas, crispy fish fingers with tartare sauce, fresh mini ceviche, plantain chips, french fries and homemade dips (black beans, guacamole and tropical pico de gallo).

¢18.000 (2 personas)

¢34.000 (4 personas)

Para acompañar su cafecito Afternoon coffee treats

Tortilla Aliñada con Natilla Tortilla with Sour Cream

Tortilla aliñada tradicional costarricense con queso servida caliente con una porción de natilla fresca.

Seasoned Corn Tortilla with cheese, served with sour cream.

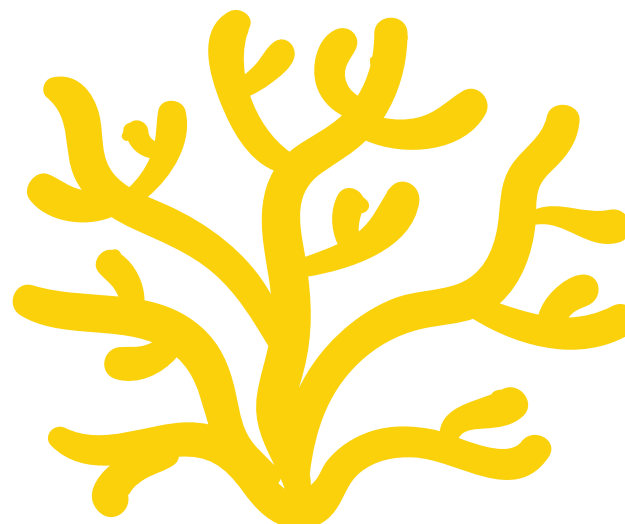
¢3.900

Queque de Banano O’Pacífico O’Pacífico Banana Cake

Tradicional queque costarricense, preparado con banano maduro y un toque casero. Perfecto para acompañar su cafecito de la tarde.

Traditional Costa Rican banana cake, soft and homemade, made with ripe bananas. Perfect with your afternoon coffee.

¢2.900



Precios incluyen IVA e impuesto de servicio. Prices include VAT and service charge.

BEBIDAS • DRINKS

Batidos naturales Natural smoothies

¢2.800

Piña	Naranja	Pineapple	Orange
Banano	Pitahaya	Banana	Dragon Fruit
Sandía	Cas	Watermelon	Costa Rican Guava (Cas)
Acerola	Limonada	Acerola Cherry	Fresh Lemonade
Fresa	Limonada	Strawberry	Fresh Mint Lemonade
Guanábana	con Hierbabuena	Soursop	Mango
	Mango		

Extras

Leche de almendras	+¢1.000
Extra espresso	+¢800
Con leche o helado	+¢1.000
Proteína	+¢2.000

Cafetería Coffee shop

Espresso	¢1.800	Café Frío O'Pacífico	¢3.800
Espresso Doble	¢2.500	Café Latte	¢2.900
Espresso Cortado	¢2.500	Latte con Caramelo	¢3.800
Cappuccino	¢2.800	Chocolate Caliente o Frío	¢3.000
Mocaccino	¢3.000	Café Baileys	¢5.000
Café Americano	¢2.000	Café con Helado	¢3.000

Tés Teas

English Breakfast	Pure Peppermint
Lemon & Ginger	Pure Green Tea
Pure Chamomile	

¢1.800

Precios incluyen IVA e impuesto de servicio.

Tisanas de miel O’Pacífico

- Abeja India

Abeja Sin Cólico

Abeja Sin Trabas
- Abeja Dormilona

Abeja Sin Catarro

¢2.000

Cervezas nacionales

- ¢2.000

Imperial

Imperial Ultra

Imperial Silver

Pilsen

Bavaria

Bavaria Light
- ¢3.000

Bavaria

Bavaria Light

Cervezas importadas

- ¢3.000

Corona

Modelo Especial

Modelo Oscura

Heineken

Bebidas embotelladas

- Gaseosas

San Pellegrino 700ml

San Pellegrino 500ml

Agua Manantial

Gatorade

Red Bull
- ¢1.800

¢4.500

¢3.200

¢2.000

¢2.800

¢3.000



VINOS • WINE

Espumantes

Mistinguett
Cava Brut Rosé

ES

Copa

¢3.900

Botella

¢18.000

Mistinguett
Cava Brut

ES

¢3.900

¢18.000

Blancos

Principato
Pinot Grigio

IT

Copa

¢3.900

Botella

¢16.000

Carmen Insigne
Chardonnay

CL

¢3.900

¢18.000

Carmen Frida Kahlo
Sauvignon Blanc

CL

¢18.000

Legaris
Verdejo

ES

¢23.000

Raimat
Albariño

ES

¢26.000

Cavit
Pinot Grigio

IT

¢28.000

Rosados

La viña
Rosado

ES

Copa

¢3.900

Botella

¢16.000

Tintos

La viña
Tempranillo

ES

Copa

¢3.900

Botella

¢16.000

Santa Julia
Malbec

AR

¢3.900

¢18.000

Carmen Insigne
Merlot

CL

¢18.000

Paul Mas
Pinot Noir

FR

¢28.000

Norton
Malbec Doc

AR

¢28.000

Doña Paula
Blend Smoke

AR

¢28.000

Mon Frere
Cabernet Sauvignon

US

¢36.000

Precios incluyen IVA e impuesto de servicio.
Prices include VAT and service charge.



CÓCTELES Y LICORES • COCKTAILS AND LIQUORS

Cócteles especiales ₡6.000

O'Pacífico dorado

Ron añejo, piña fresca, miel artesanal y cítricos, inspirado en los atardeceres del Golfo de Nicoya. Fresco, balanceado y elegante, ideal para disfrutar frente al mar.

Aged rum, fresh pineapple, artisanal honey and citrus, inspired by the sunsets of the Gulf of Nicoya. Fresh, well-balanced and elegant, perfect to enjoy by the sea.

Gin & Tonic de la casa House's Gin & Tonic

Pitahaya, ginebra y agua tónica.

Pitaya, gin and tonic water.

Margarita jalapeño

Infusión de tequila y jalapeño, triple sec y jugo de limón.

Tequila and jalapeño infusion, triple sec and lime juice.

Daiquirí de acerola Acerola daiquiri

Acerola, ron y jarabe de azúcar.

Acerola, rum and simple syrup.

Aperol Spritz

Aperol, cava, soda.

Cócteles clásicos ₡5.000

Bloody mary

Jugo de tomate, limón, sal y pimienta, Lea & Perrins, Tabasco y vodka.

Tomato juice, lemon, salt and pepper, Lea & Perrins, Tabasco and vodka

Caipirihna

Cachaça, jugo de limón y jarabe de azúcar.

Cachaça, lemon juice and simple syrup.

Cuba Libre

Ron, Coca Cola y limón.

Rum, Coca Cola and lemon.

Daiquirí Fresa-Mango-Piña-Limón / Strawberry-Mango-Pineapple-Lemon

Ron, jugo de limón y jarabe de azúcar.

Rum, lemon juice and sugar syrup.

Gin Tonic

Clásico, pepino, fresa o pepino y menta, ginebra y agua tónica.

Classic, cucumber, strawberry or cucumber and mint, gin and tonic water.

Piña colada

Ron, piña, crema de coco, leche evaporada y leche condensada.

Rum, pineapple, coconut cream, evaporated milk and condensed milk.

Margarita

Tequila, triple sec y jugo de limón.

Tequila, triple sec and lemon juice

Martini

Ginebra o vodka, martini extra seco y aceituna.

Gin or vodka, extra dry martini and olive.

CÓCTELES Y LICORES • COCKTAILS AND LIQUORS

Mojito

Hierbabuena, jugo de limón, jarabe de azúcar y ron.

Mint, lime juice, syrup and rum.

Negroni

Vermut, Campari y ginebra.

Vermouth, Campari and gin.

Moscow mule

Ginger beer, vodka y jugo de limón.

Ginger beer, vodka and lemon juice.

Sangría roja o blanca

Vino, frutas, triple sec, jugo de naranja y Sprite.

Wine, fruits, triple sec, orange juice and Sprite.

Licores - Shot

Whisky

Johnnie Walker Black Label	¢5.500
Johnnie Walker Red Label	¢3.800
Old Parr 12 Años	¢5.500
Old Parr 18 Años	¢9.500
Glenfiddich	¢6.900
Buchanan's 12 Años	¢5.500
Buchanan's 18 Años	¢9.900
Chivas Regal	¢6.000

Ginebras • Gin

Tanqueray	¢5.000
Hendrick's	¢5.800
Gordon's	¢2.500
Bombay	¢4.800
Bulldog	¢5.500
Martin Miller's	¢5.500
Botanist	¢7.000

Ron • Rum

Bacardi Blanco	¢2.800
Bacardi Oro	¢2.800
Centenario 7 Años	¢2.800
Flor de Caña 7 Años	¢2.800
Flor de Caña 12 Años	¢3.800
Flor de Caña 18 Años	¢4.800
Capitán Morgan	¢4.000
Zacapa 23 Años	¢6.500

Vodka

Smirnoff	¢2.500
Ketel One	¢3.800
Absolut	¢3.000
Grey Goose	¢4.800

Tequila

Don Julio Reposado	¢6.200
Don Julio Silver	¢5.800
Don Julio 70	¢8.000
Mezcal Monte Lobo	¢6.000
Patrón Silver	¢5.000
Patrón Añejo	¢7.000

Cremas & Digestivos

Baileys	¢3.500
Campari	¢3.600
Cointreau	¢5.000
Disaronno Amaretto	¢4.500
Frangelico	¢4.500
Grand Marnier	¢4.500
Cacique	¢2.500
Licor 43	¢3.000
Licor de Café	¢3.000
Licor Menta	¢3.000
Limoncello	¢4.000

Prices include VAT and service charge.

