



La Cangreja

Ceviche pesca del día

Ceviche catch of the day

Pescado fresco marinado en jugo de limón con cebolla morada, chile dulce y culantro. Acompañado con patacones.

Fresh fish marinated in lime juice with red onion, bell pepper and cilantro. Served with patacones.

¢7.900

Ceviche mixto

Mixed ceviche

Calamar, pulpo y camarón con mango, cebolla morada y culantro en un caldo caribeño de coco y jengibre. Acompañado de patacones.

Squid, shrimp and octopus with mango, red onion and cilantro, marinated with lime juice, coconut and ginger. Served with patacones.

¢9.500

Tartar de atún

Tuna tartare

Atún en dados marinado con salsa de soya, aceite de sésamo, wasabi y cebollino. Acompañado de aguacate, semillas de sésamo tostadas y chips de plátanos.

Diced tuna marinated with soy sauce, sesame oil, wasabi and chives. Served with avocado, toasted sesame seeds, and plantain chips.

¢8.800

Ensalada del chef

Chef's salad

Mezcla de lechugas, semillas caramelizadas, pepino, cebolla caramelizada y queso feta. Acompañado con aderezo de maracuyá. A escoger filete de pollo a la plancha o camarones a la parrilla.

Mixed lettuce, caramelized nuts, cucumber, caramelized onion and feta cheese. Served with passion fruit dressing. With choice of grilled chicken filet or grilled shrimp.

¢8.500

Precios incluyen IVA e impuesto de servicio.

Ensalada César O'Pacífico

O'Pacífico caesar salad

Lechuga romana, crutones, queso parmesano y aderezo César. Con opción de elegir entre atún, pollo o camarón.

Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and caesar dressing. Choose between tuna, chicken or shrimp.

¢8.800

Ensalada caprese

Caprese salad

Tomate, mozzarella fresca, pesto y albahaca.

Tomato, fresh mozzarella, pesto and basil.

¢5.800

Ensalada de palmito

Palm heart salad

Palmito asado con vegetales del huerto: lechugas mixtas, tomates cherry, aguacate y semillas de girasol tostadas. Aderezo de zanahoria asada, mayonesa cremosa y aceite de oliva.

Roasted heart of palm with garden vegetables: mixed lettuce, cherry tomatoes, avocado and roasted sunflower seeds. Served with roasted carrot, creamy mayonnaise and olive oil.

¢5.800

Tataki de atún

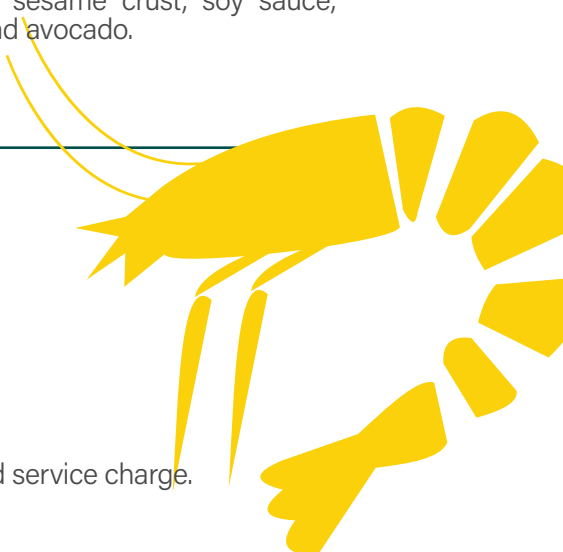
Tuna tataki

Medallón de atún sellado con una costra de ajonjolí, salsa de soya, cebollín, chile sriracha, wasabi y aguacate.

Tuna medallion sealed with a sesame crust, soy sauce, scallion, sriracha chili, wasabi and avocado.

¢8.800

Prices include VAT and service charge.



Lomo ancho Guanacasteco

New York steak

Corte de lomo ancho a la parrilla (250 g), inspirado en los sabores tradicionales de Guanacaste. Servido con chimichurri, papa asada, natilla y vegetales al grill.

Inspired by traditional Guanacaste flavors, grilled NY Strip (250 g) served with chimichurri, baked potato with sour cream and grilled vegetables.

¢16.800

Lomito nicoyano

Nicoyan tenderloin

Sabores tradicionales de Costa Rica. Lomito a la plancha (250 g) con chimichurri, servido con papa asada con natilla, frijoles y plátano maduro.

Grilled beef tenderloin (250 g) with chimichurri, served with baked potato and sour cream dressing, black beans and sweet plantain, traditional Costa Rican sides.

¢18.000

Carne mongoliana al wok

Mongolian beef wok

Tiras de lomo ancho salteadas al wok con cebolla, jengibre, chile dulce y cebollín en una salsa de soya dulce ligeramente picante. Servido con arroz blanco.

Stir-fried NY strips with onion, ginger, sweet pepper, and scallion in a mildly spicy sweet soy glaze. Served with rice.

¢13.800

Pollo a la naranja

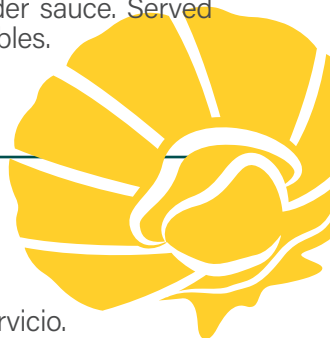
Orange chicken

Pechuga de pollo al grill con salsa de naranja y flor de lavanda. Acompañado con papas al romero y vegetales de temporada.

Grilled chicken breast with an orange and lavender sauce. Served with rosemary potatoes and fresh seasonal vegetables.

¢9.500

Precios incluyen IVA e impuesto de servicio.



Cazuela de vegetales al curry

Coconut vegetable curry bowl

Verduras salteadas en curry cremoso de coco con especias suaves y arroz.

Sauteed vegetables in creamy coconut curry sauce with mild spices, served with rice.

¢8.800

Opción de agregar pollo. Option to add chicken.

¢2.800

Pad thai de vegetales

Vegetable pad thai

Fideos de arroz salteados con juliana de vegetales, acompañado de salsa de tamarindo, soya y tofu.

Stir-Fried rice noodles with julienne vegetables served with tamarindo soy sauce and tofu.

¢12.000

Opcion agregar pollo ó camarones. Option to add chicken or shrimp.

¢2.800

Pesca del golfo sobre arroz cremoso de aguacate

Local Gulf caught fillet over creamy avocado rice

Filete de pescado servido con mantequilla de flor de Jamaica, arroz cremoso de aguacate y mini zanahoria glaseadas en naranja.

Fish fillet served with hibiscus flower butter, creamy avocado rice and baby carrots glazed with orange.

¢12.800

Atún con balsámico cremoso

Tuna with creamy balsamic

Filet de atún con vegetales salteados. Acompañado con ensalada de quinoa con queso feta, tomates cherry marinados, reducción de vinagre balsámico y nueces garapiñadas.

Tuna fillet with sauteed vegetables. Served with quinoa salad with feta cheese, marinated cherry tomatoes, balsamic reduction and praline nuts.

¢13.000

Fish & chips

Pesca del día en tiritas envueltas en tempura de cerveza oscura. Acompañado de papas fritas y salsa tártara.

Catch of the day in stout tempura batter. Served with french fries and tartar sauce.

¢11.800

Sopa de mariscos

Seafood soup

Mariscos cocinados en leche de coco, curry y especias. Acompañado de arroz.

Seafood cooked with coconut milk, curry and spices. Served with rice.

¢10.500

Cazuela de mariscos

Seafood casserole

Mariscos salteados en aceite de oliva con especias, hierbas frescas y ajo con una salsa de vino blanco con tomate y fondo de mariscos. Acompañado de arroz.

Seafood mix sautéed in white wine and olive oil with garlic and spices, a bit of tomato and seafood stock. Served with white rice.

¢8.800

ARROCES Y PASTAS RICE AND PASTA

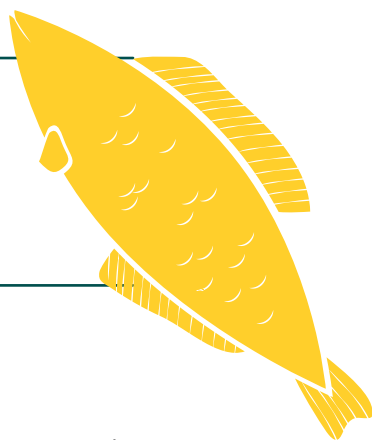
Arroz con mariscos

Seafood rice

Cangrejo, camarón, pulpo, calamar, almejas, mejillones y pescado salteado con especias al estilo criollo. acompañado con ensalada de la casa y papas fritas.

Crab, shrimp, octopus, squid, clams, mussels and fish, sautéed with spices. Served with our house salad, and french fries.

¢10.800



Arroz con camarones

Shrimp Rice

Camarones salteados y sazonados con fondo de mariscos. Acompañado con ensalada de la casa y papas fritas.

Shrimp sautéed with spices and shellfish stock. Served with our house salad and french fries.

¢9.800

Fettuccine alla checca

Pasta con salsa de tomate fresca, ajo, aceite de oliva extra virgen, albahaca y mozzarella di Bufala derretido.

Pasta with fresh tomato sauce, garlic, extra virgin olive oil, basil and melted mozzarella di Bufala.

¢7.500

Fettuccine ai frutti di mare

Pasta con frutos del mar salteados con especias y hierbas. Elección de salsa pomodoro o blanca.

Pasta with frutti di mare sautéed with spices and herbs. Choose between pomodoro or white creamy sauce.

¢9.800

Fettuccine con camarones

Fettuccine with shrimp

Pasta con camarones salteados con especias y hierbas. Elección de salsa pomodoro o blanca.

Pasta with sautéed shrimp with spices. Choose between pomodoro or creamy white sauce.

¢8.800

Spaghetti al pulpo

Octopus spaghetti

Pasta con pulpo braseado a la plancha con aceite de oliva y ajo.

Pasta with grilled octopus, olive oil and garlic.

¢13.800

Hamburguesa O'Pacífico

O'Pacífico burger

Torta de carne de res, queso fundido, pepinillo casero, lechuga, tocineta crocante, tomate, mayonesa de cebolla caramelizada, en pan artesanal de la casa. Acompañada con papas fritas.

Beef patty, melted cheese, homemade pickles, lettuce, crispy bacon, tomato, caramelized onion mayonnaise, on an artisan homemade bread. Served with french fries.

¢10.800

Hamburguesa de pescado

Fish burger

Filet de pescado empanizado, queso cheddar, salsa tártara, lechuga, tomate, pepinillos y cebolla caramelizada, en pan artesanal de la casa. Acompañada con papas fritas.

Fried fish fillet, cheddar cheese, tartar sauce, lettuce, tomato, pickles and caramelized onion, on our homemade bread. Served with french fries.

¢10.800

Hamburguesa vegana

Vegan burger



Torta de proteína vegetal, queso cheddar vegano, aguacate, lechuga, tomate, pepinillo, acompañada de papas fritas o ensalada.

Vegetable-based patty, vegan cheddar cheese, avocado, lettuce, tomato, pickles, served with fries or salad.

¢12.000

Tacos de lomito

Tenderloin tacos

Lomito de res salteado con cebolla y chile dulce. Acompañado con tortilla palmeada, lechuga, guacamole, frijoles y pico de gallo.

Tenderloin meat strips sautéed with onion and red bell pepper. Served with fresh tortilla, lettuce, homemade seasoned beans, guacamole and pico de gallo.

¢11.800

Tacos de pescado O'Pacífico

O'Pacífico fish tacos

Tacos de pescado empanizado o a la plancha con repollo, pico de gallo, guacamole y salsa tártara, en tortilla palmeada.

Breaded or grilled fish with cabbage, pico de gallo, guacamole and tartar sauce, served on fresh tortillas.

¢10.800

Tacos de camarones

Shrimp tacos

Camarones salteados, servidos en tortilla palmeada, acompañados de guacamole, ensalada de repollo y cebolla aderezado con mayonesa de chipotle.

Sautéed shrimp served with a homemade fresh tortilla. Comes with guacamole, onion, cabbage salad and chipotle mayonnaise.

¢10.800

Tacos veganos O'Pacífico

O'Pacífico vegan tacos



Tortillas de maíz palmeadas con un salteado de hongos, zucchini, zanahoria, chile dulce y cebolla, acompañados de guacamole fresco, frijoles y pico de gallo.

Homemade corn tortillas filled with a sauté of mushrooms, zucchini, carrots, sweet peppers and onions, served with fresh guacamole, homemade seasoned beans, and pico de gallo.

¢10.800

Opción vegana: crumble de nuestra carne vegana hecha en casa con remolacha y garbanzos.

Vegan option: topped with a crumble of our home-made vegan meat prepared with beets and chickpeas.

¢2.800

Sandwich de lomito

Tenderloin steak sandwich

Lomito a la parrilla, queso mozzarella, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla caramelizada y alioli de la casa. Servido en pan ciabatta de la casa, y acompañado de papas fritas.

Tenderloin, mozzarella cheese, lettuce, tomato, pickles, caramelized onion and homemade aioli. Served with homemade ciabatta bread and French fries.

¢11.800

Sándwich de pollo

Chicken sandwich

Pechuga al grill, pepinillos, cebolla morada caramelizada, lechuga, tomate, tocineta crujiente, queso, mayonesa de chipotle asado, con pan artesanal de la casa. Acompañado con papas fritas.

Grilled chicken breast, caramelized red onions, lettuce, tomato, crispy bacon, cheese, and roasted chipotle mayonnaise, with artisan homemade bread. Served with French fries.

₡8.900

Poke bowl de atún O'Pacífico

O'Pacífico tuna poke bowl

Atún fresco ligeramente aderezado con aceite de ajonjolí y un toque de nuestra salsa de maracuyá, servido sobre quinoa y acompañado de aguacate, pepino, cebolla morada, zanahoria y remolacha rallada, finalizado con semillas de ajonjolí.

Lightly seasoned fresh tuna with sesame oil and a touch of our house passion fruit dressing, served over quinoa with avocado, cucumber, red onion, shredded carrot, shredded beets topped with sesame seeds.

₡8.900

Poke bowl pesca del pacífico

Fresh catch pacific poke bowl

Quinoa con vegetales frescos, remolacha, aguacate, garbanzos rostizados y hummus, servido con pescado salteado y terminado con nuestra salsa cítrica de naranja y semillas de ajonjolí.

Quinoa with fresh vegetables, beets, avocado, crispy chickpeas and hummus, topped with sautéed fish and our bright citrus orange dressing and sesame seeds.

₡8.900

Quinoa energy poke bowl



Bowl vegano con quinoa, vegetales frescos, garbanzos, hongos, remolacha, hummus y aguacate con nuestra salsa de tamarindo y ajonjolí.

Vegan bowl with quinoa, fresh vegetables, beets, hummus, avocado, chickpeas with our Tamarind sauce dressing and sesame seeds.

₡8.900



Pizza gamberi

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca fresca, y camarones con ajo y aceite de oliva.

Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, shrimp, garlic and olive oil.

¢11.000

Pizza salame

Salsa de tomate, salame, mozzarella, orégano, arúgula fresca y aceite de oliva.

Tomato sauce, salame, mozzarella, oregano, fresh arugla and olive oil

¢7.500

Pizza pepperoni

Salsa de tomate, pepperoni, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.

Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, fresh basil and olive oil.

¢8.000

Pizza jamón y hongos Ham & mushroom

Salsa de tomate, mozzarella, jamón y hongos frescos, orégano y aceite de oliva.

Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano and olive oil.

¢8.800

Pizza margarita

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca fresca, trozos de tomate natural, ajo y aceite de oliva.

Tomato sauce, mozzarella, basil, fresh tomato chunks, garlic and olive oil.

¢8.000

Pizza de hongos y vegetales Mushroom & veggie pizza



Pizza tradicional de vegetales con hongos y queso mozzarella vegano.

Traditional vegetable pizza with mushrooms and vegan mozzarella cheese.

¢10.000

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

Dedos de pollo o pescado

Chicken or fish fingers

Pechuguitas de pollo o tiras de filete de pescado empanizadas con papas fritas y salsas a escoger: ketchup, mayonesa, salsa tártara o BBQ.

Breaded chicken breasts or strips of fish fillet, served with French fries and sauces of your choice: ketchup, mayonnaise, tartar sauce or BBQ.

¢6.800

Casado para niños O'Pacífico

Kids casado O'Pacífico

Con arroz, frijoles, tomate fresco y plátano dulce en salsa. Proteína a elegir.

Traditional kids' casado with rice, beans, fresh tomato, and sweet plantain. Choose your protein:

Fajitas de pollo (chicken) ¢7.500

Fajitas de lomo (Beef tenderloin) ¢9.500

Pasta a la mantequilla

Buttered pasta

Pasta salteada con mantequilla.

Sautéed pasta in butter.

¢3.800

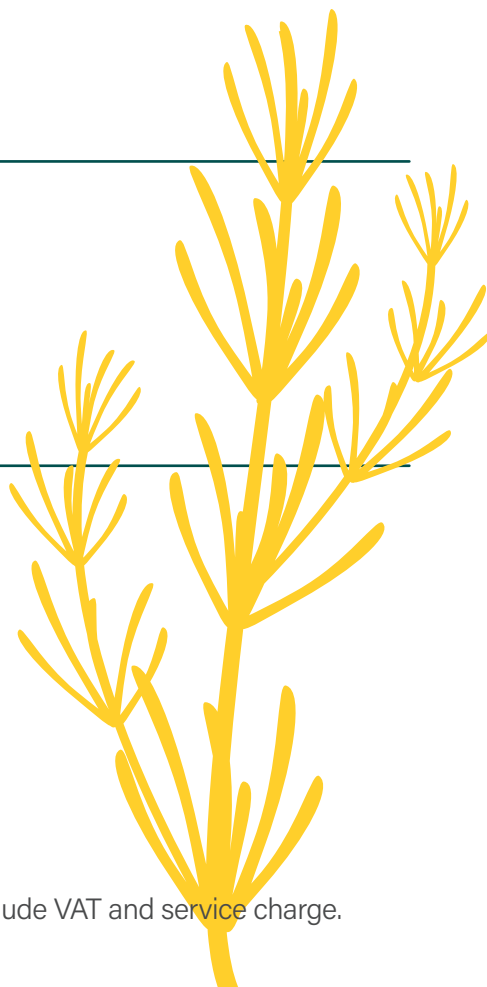
French fries

Papas fritas servidas con salsas.

French fries with sauces.

¢2.800

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



Lava Flow

Coulant de chocolate, preparado en el momento acompañado con helado de vainilla.

Chocolate lava cake, served with vainilla ice cream.

¢4.000

Ayote en miel Honey pumpkin

Miel de ayote en cocción lenta sazonado con tapa dulce, ron oscuro, canela y nuez moscada. Servida con helado casero de ayote, ron con naranja y cardamomo.

Slow cooked pumpkin seasoned with jaggery, dark rum, cinnamon and nutmeg. Served with homemade pumpkin ice cream, rum with orange and cardamom.

¢4.000

Flan de coco O'Pacífico O'Pacífico coconut flan

Flan de coco tradicional costarricense, cremoso y ligero, elaborado con la receta casera del chef y un toque especial de O'Pacífico.

Traditional Costa Rican coconut flan, creamy and delicate, prepared with our chef's homemade recipe and a special O'Pacífico touch.

¢3.800

Cheesecake de maracuyá Passion fruit cheesecake

Elaborado con queso crema, maracuyá de la finca y una jalea de la casa con semillas crujientes de maracuyá.

Made with cream cheese, fresh passion fruit from the farm and a house jelly with crunchy passion fruit seeds.

¢3.800

Banano flambeado

Banana flambee

Acompañado con helado de vainilla.

Served with vanilla ice cream.

¢3.800

Helados artesanales de la casa

Homemade ice cream

Coco / Guanabana / Dulce de leche

Coconut / Soursop / Milk caramel

¢3.800

