

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

