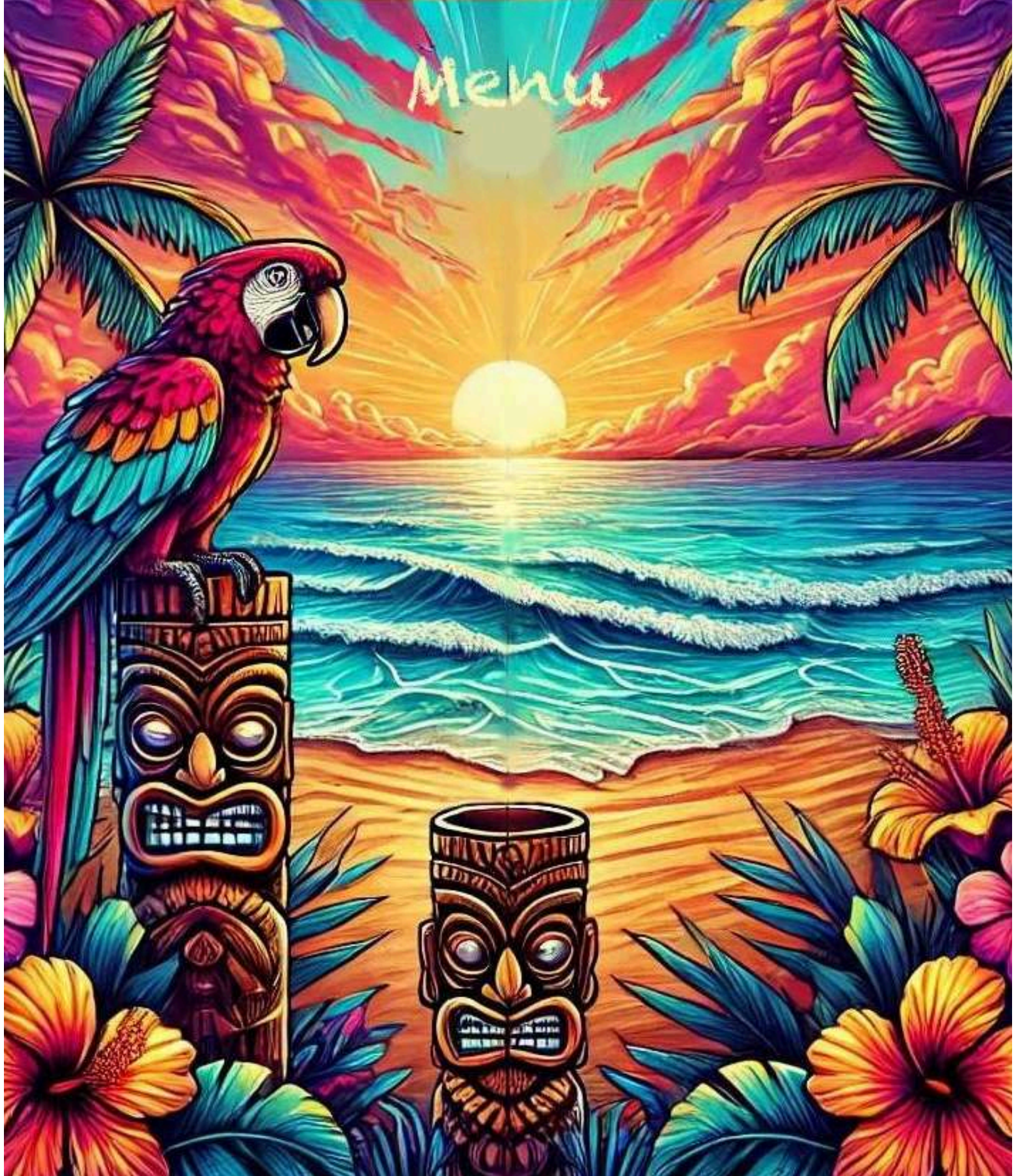


TIKI BAR

Menu



Gallo Pinto
\$6840

DESAYUNO TRADICIONAL COSTARRICENSE. HUEVOS, ARROZ Y FRIJOLES (GALLO PINTO), TOSTADAS, PLÁTANOS MADUROS, QUESO O NATILLA.

**ME
NU**

BEBIDAS

- Café helado \$2160
- Café caliente \$1440
- Café expreso \$2160
- Café con leche \$1800
- Capuchino \$2760
- Americano \$2160
- Latte \$1800
- Chocolate \$2760
- Jugo de naranja \$1800
- Té \$1440

TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS

DESAYUNO

AMERICANO \$9360

HUEVOS AL GUSTO, SALCHICHAS, TOCINO, PAPAS FRITAS CASERAS Y TOSTADAS.

OMELET \$9360

SU ELECCIÓN DE JAMÓN, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS DULCES, CEBOLLAS O QUESO. CON PAN TOSTADO

PANQUEQUES \$6300

PANQUEQUES, CON MIEL DE MAPLE Y MERMELADA DE FRESA



DESAYUNO

Tostada Francesa \$6300

TOSTADA FRANCESA TRADICIONAL BAÑADA EN HUEVO Y CANELA CON SU ELECCIÓN DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y MERMELADA DE FRESA AL LADO.

Burrito de Desayuno \$8220

TORTILLA DE HARINA, HUEVOS, TOCINO, GALLO PINTO, QUESO, SERVIDO CON PAPAS SALTEADAS.

Sándwich de Desayuno \$7560

PAN BLANCO, CON TOCINO, HUEVOS Y QUESO, SERVIDO CON UN ACOMPAÑAMIENTO DE PAPAS FRITAS CASERAS.

Plato de Fruta \$7560

PIÑA, BANANO, PAPAYA Y SANDÍA.

ME NU



TIKI
BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS

ENTRADAS

Ensalada Caprese \$11.880

TOMATE, QUESO MOZZARELLA FRESCO, ALBAHACA, SAL, PIMIENTA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y ADEREZO DE LA CASA.

Ensalada Mediterránea \$9360

LECHUGA, ESPINACAS, ACEITUNAS, CEBOLLA MORADA, GUACAMOLE, ZANAHORIA Y QUESO FETA.

Ensalada Cesar \$9360

LECHUGA ROMANA, QUESO PARMESANO, TOCINETA, POLLO CRUTONES Y ADEREZO CÉSAR.

ATUN TARTAR \$10.800

TROCITOS DE ATÚN ALETA AMARILLA CALIDAD SUSHI CON AGUACATE, ACEITE DE SÉSAMO, SOJA, SEMILLAS DE SÉSAMO, LIMÓN Y CHIPS DE TORTILLA.



Ceviche Pescado Pequeño \$5760

PEQUEÑA PORCIÓN DE CEVICHE DE MARLÍN BLANCO CAPTURADO LOCALMENTE Y CHIPS DE TORTILLA

Ceviche de Pescado \$8640

CEVICHE DE MARLÍN BLANCO CAPTURADO LOCALMENTE. NUESTRO CHEF LO PREPARA FRESCO TODOS LOS DÍAS CON UNA RECETA SECRETA QUE GARANTIZA SUPERAR SUS EXPECTATIVAS. ACOMPAÑADO CON CHIPS

Ceviche de Camarón \$13.800

EL CEVICHE DE CAMARÓN SE PREPARA CON CAMARONES FRESCOS Y LA RECETA SECRETA DE NUESTRO CHEF. UN PLATO REALMENTE DELICIOSO.

Ceviche Mixto \$10.800

NUESTRO CEVICHE DE MARISCOS CAPTURADOS LOCALMENTE SE PREPARA FRESCO TODOS LOS DÍAS CON LA RECETA SECRETA DE NUESTRO CHEF. ES UNA MEZCLA DE MARLÍN BLANCO, CAMARONES Y PULPO. UN PLATO VERDADERAMENTE MAGNÍFICO.

ENTRADAS

Taco de Camarón \$13.800

SERVIDO EN UNA TORTILLA DE HARINA Y CUBIERTO CON GUACAMOLE ELABORADO CON AGUACATES CULTIVADOS LOCALMENTE Y ACOMPAÑADO CON UNA GUARNICIÓN DE ENSALADA DE REPOLLO.

Tacos Crujientes \$4680

TACOS DE CARNE DE RES EN TORTILLA DURA, SERVIDOS CON LECHUGA, PICO DE GALLO, CEBOLLA MORADA Y GUACAMOLE.

Tacos Duro \$4680

TACOS DE TORTILLA DURA CON CARNE MECHADA, SERVIDOS CON ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE CORTADO EN CUBITOS EN SALSA ROSADA.

ME NU

Burritos

Pollo \$5880

Carne \$5880

Camarón \$8280

PUEDA ELEGIR ENTRE POLLO, CARNE DE RES O CAMARONES RELLENOS CON FRIJOLES REFRITOS, QUESO MOZZARELLA Y UNA GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS.

TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS

COMIDA RÁPIDA

Chile Poppers \$5940

CHILES RELLENOS DE TOCINO Y QUESO MOZZARELLA RALLADO.

Quesadillas \$5940

SU ELECCIÓN DE QUESADILLA DE CARNE O POLLO, EN TORTILLA DE HARINA, SERVIDA CON FRIJOLES REFRITOS, GUACAMOLE, MOZZARELLA, PICO DE GALLO Y NATILLA.

Nachos Pollo \$7920

Carne \$10.560

Camarón \$11.880

CARNE DE RES, POLLO O CAMARONES A ELECCIÓN, SERVIDOS CON FRIJOLES REFRITOS, MOZZARELLA, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y NATILLA. UN FAVORITO LOCAL.

Mini Nachos \$5940

SU ELECCIÓN DE CARNE DE RES, POLLO O CAMARONES, SERVIDOS SOBRE CHIPS DE TORTILLA, CON QUESO, PICO DE GALLO Y NATILLA.



Aros de Calamares \$5940

DELICIOSOS AROS DE CALAMARES CAPTURADOS LOCALMENTE

Aros de Cebolla \$4200

AROS DE CEBOLLA CULTIVADOS ORGÁNICAMENTE DE FORMA LOCAL, EMPANIZADOS Y FRITOS HASTA OBTENER UN DORADO PERFECTO.

Mejillones \$13.920

MEJILLONES IMPORTADOS DE NUEVA ZELANDA EN SALSA AURORA CON PULPO PICANTE

Patacones \$4920

PLÁTANOS FRITOS A LA PERFECCIÓN Y SERVIDOS CON UN ACOMPAÑAMIENTO DE FRIJOLES REFRITOS, PICO DE GALLO Y GUACAMOLE RECIÉN HECHO.

Salchichapapas \$4680

DELICIOSA RACIÓN DE SALCHICHA DE HOT DOG PICADA Y PAPAS FRITAS RECIÉN CORTADAS

Hamburguesa Tiki

\$8280

NUESTRA HAMBURGUESA DE CARNE DE RES DE 1/2 LIBRA, SERVIDA CON TOCINO, QUESO AMERICANO, LECHUGA, TOMATE Y ADEREZO DE BARBACOA.

Mini Hamburguesa

\$5880

HAMBURGUESA DE RES DE 130 GRAMOS CON TOMATE, QUESO, PEPINILLO Y CEBOLLA MORADA.

Alitas Búfalo

\$9900

ALITAS DE POLLO ORGÁNICO DE CORRAL, SERVIDAS CON SALSA PICANTE, PALITOS DE ZANAHORIA Y ADEREZO DE QUESO AZUL.

Mini Alas

\$6600

4 PIEZAS DE ALITAS DE POLLO FRESCAS, SERVIDAS CON SALSA BÚFALO O BARBACOA

Dedos de Pollo

\$5760

POLLO LOCAL DE CORRAL EMPANIZADO Y FRITO A LA PERFECCIÓN Y SERVIDO CON PAPAS FRITAS.

Dedos de Pescado

\$9360

MAHI MAHI SILVESTRE CAPTURADO LOCALMENTE, EMPANIZADO Y FRITO, SERVIDO CON PAPAS FRITAS.

Papas Caseras

\$4560

GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Chips y Salsa

\$4680

TORTILLAS DE MAÍZ FRITAS SERVIDAS CON PICO DE GALLO, FRIJOLES REFRITOS Y GUACAMOLE FRESCO.

ME NU

Pargo Rojo Entero
\$10.440

PARGO ROJO ENTERO
CAPTURADO
LOCALMENTE, FRITO Y
SERVIDO CON PAPAS Y
ENSALADA.



TIK BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS

ALMUERZO

Plato Típico

Pollo \$6900
Carne de res \$8640
Pescado \$10.080

NADA DICE PURA VIDA COMO EL CASADO. ESTE CLÁSICO PLATO COSTARRICENSE CONSISTE EN POLLO, PESCADO O CARNE DE RES A ELECCIÓN, SERVIDO SOBRE ARROZ Y FRIJOLES, ACOMPAÑADO DE ENSALADA, PICADILLO Y PLÁTANOS MADUROS.

Arroz con Camarones \$11.520

1/3 LIBRA DE CAMARONES FRESCOS CAPTURADOS LOCALMENTE, SOBRE ARROZ CON ENSALADA Y PAPAS FRITAS.



Espagueti Pomodoro

\$8640

UNA DELICIOSA SALSA DE TOMATE FRESCA CASERA SERVIDA SOBRE UNA CAMA DE ESPAGUETIS.

Pasta frutti di Mare

\$13.800

UNA DELICIOSA MEZCLA DE PESCADOS Y MARISCOS LOCALES SERVIDOS CON UNA DELICIOSA SALSA BLANCA.



Arroz con Mariscos \$13.800

UNA MEZCLA CELESTIAL DE ALMEJAS, CAMARONES, PESCADO Y CANGREJOS DE PINZA AZUL SERVIDOS CON ENSALADA Y PAPAS FRITAS.

Arroz con Pollo \$8640

POLLO FRESCO, ORGÁNICO LOCAL DE CORRAL, SERVIDO CON ENSALADA Y PAPAS FRITAS.

Sopa de Mariscos \$11.400

OTRO PLATO FAVORITO DE LOS COSTARRICENSES ES LA SOPA DE MARISCOS, UN CALDO RICO QUE SE SIRVE CON UNA MEZCLA DE MARISCOS CAPTURADOS LOCALMENTE. ESTE DELICIOSO PLATO LLEVA CANGREJOS AZULES, CAMARONES, ALMEJAS, MEJILLONES Y PESCADO, Y SE SIRVE CON ARROZ.

Sopa de Pollo \$8640

¡NUESTRA SOPA DE POLLO CASERA ES COMO LA DE MAMÁ! DISFRUTA DE NUESTRA SOPA DE POLLO TRADICIONAL CON VERDURAS ORGÁNICAS FRESCAS DE CULTIVO LOCAL Y POR SUPUESTO, NUESTRO POLLO ORGÁNICO DE CORRAL LOCAL, DELICIOSA Y NUTRITIVA. SERVIDA CON ARROZ.

Risotto de Camarón \$13.800

Risotto de Pollo \$11.400

UN DELICIOSO PLATO DE RISOTTO SERVIDO CON SU ELECCIÓN DE CAMARONES O POLLO, QUESO PARMESANO Y PAN DE AJO.

Fettuccine Alfredo

\$11.400

UNA SABROSA PASTA FETTUCCINE SERVIDA CON UNA CLÁSICA SALSA BLANCA DE CREMA DULCE CON JAMÓN, HONGOS Y QUESO PARMESANO.

Pasta Penne

Pollo \$11.400

Camarón \$12.960

PASTA PENNE CON POLLO O CAMARONES A ELECCIÓN, SERVIDA CON SALSA DE CREMA BLANCA CON QUESO PARMESANO, HONGOS, ESPINACAS, TOMATES CHERRY Y PAN DE AJO.

Espagueti Bolognese

\$11.400

ESTE AUTÉNTICO PLATO ITALIANO SE SIRVE CON ESPAGUETIS Y CARNE MOLIDA EN UNA SALSA DE TOMATE TRADICIONAL.

ME NU



TIKI
BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

CENA

Tropical Mahi Mahi \$16.560

MAHI MAHI SILVESTRE CAPTURADO LOCALMENTE
SERVIDO CON SALSA DE LIMÓN Y PLÁTANO TROPICAL,
VERDURAS ORGÁNICAS FRESCAS Y UNA GUARNICIÓN DE
PURÉ DE PAPAS.

Filete de Mahi Mahi \$14.400

SUCULENTO Y JUGOSO FILETE DE DORADO A LA
PARRILLA, ACOMPAÑADO DE VERDURAS ORGÁNICAS Y
PURÉ DE PAPAS.

Mariscada \$21.600

ESTE PLATO ES UNA MEZCLA DE MARISCOS, ESTA
MAGNÍFICA DELICIA CONTIENE PESCADO, PULPO,
CALAMARES, CANGREJOS DE PINZA AZUL, MEJILLONES Y
ALMEJAS.
SERVIDO CON ARROZ COSECHADO LOCALMENTE.



Filete Mignon \$20.160

NUESTRO FILETE DE ½ LIBRA ALIMENTADO CON PASTO ESTÁ
COCINADO A LA PERFECCIÓN Y SERVIDO CON UN
ACOMPAÑAMIENTO DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

N.Y Strip Steak \$25.920

CORTE DE NEW YORK FILET ALIMENTADO CON PASTO, SERVIDO
CON UNA GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

Ribeye Steak \$22.320

CORTE DE RIBEYE FILET ALIMENTADO CON PASTO, SERVIDO
CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

Costillas de Cerdo \$16.560

SERVIDO CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

Pollo Teriyaki \$10.200

POLLO DE CORRAL LOCAL SERVIDO CON GUARNICIÓN DE
VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

Pechuga de Pollo en Salsa de Aguacate \$13.800

PECHUGA DE POLLO 100% NATURAL DE CORRAL SERVIDA CON
UNA SALSA DE CREMA DULCE DE QUESO PARMESANO,
ACOMPAÑADA DE ARROZ Y ENSALADA.

Pollo a la Parrilla \$11.520

SERVIDO CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y PURÉ DE PAPAS.

TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS

ME NU



TIKI
BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

SÁNDWICH



Sándwich de Pollo **₡5940**

POLLO EMPANIZADO CON LECHUGA,
TOMATE, CEBOLLA, PEPINO, SALSA
ROSADA Y PAPAS FRITAS

Sándwich de Pescado **₡7200**

MAHI MAHI EMPANIZADO CON LECHUGA,
TOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS, SALSA
ROSADA Y PAPAS FRITAS

Sándwich de Carne Mechada **₡5880**

CARNE DESMENUZADA CON LECHUGA,
TOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS, SALSA
ROSADA Y PAPAS FRITAS

Sándwich de Jamón Y Queso **₡4560**

JAMÓN, QUESO, LECHUGA, TOMATE,
CEBOLLA, PEPINILLO, SALSA ROSADA Y
PAPAS FRITAS



ME NU



TIKI
BAR
HOTEL JACO LAGUNA RESORT

POSTRES



Cheesecake **₡4800**
Extra de helado ₡500

Pie de Limón **₡4800**
Extra de helado ₡500

Copa de Helado **₡2400**
HELADO, ELEGIR CHOCOLATE,
VAINILLA.

Brownie **₡4800**
Extra de helado ₡500





This is our Story

In 2005 an American company purchased this hotel which was formerly called the Mar Paraiso. It was one of the three original hotels built in Jaco. The location was magical and the sunsets amazing, but we had no idea what we were getting ourselves into. Several years passed as we worked to unwind all the terrible things the former owners did and how they operated before we could get the project started. Then in 2010, my wife and I decided to tackle the project. So, we bought camping equipment and moved in to the hotel in a tent. When we arrived, the hotel had been abandoned for many years and there was no running water or electricity. I told my wife, if I am going to work in this heat I require two things, electricity and running water so I could shower many times a day. We went to work on the well pump first. We asked our neighbor if we could run an electric line from his house, so we could begin work until we were able to have the local electric company ICE open our account. I offered to pay his entire electric bill if he would give us a helping hand. To my surprise he said no. It was at that moment that reality set in; we were truly on our own. So be it, we went to ICE and had our electric turned on and we installed a new well pump. With that, the project began. Of course, never having worked on a project in Costa Rica, it wasn't long before we found ourselves a huge target and inadvertently violating many silly socialist rules and regulations. One of my favorite stories is when the health ministry (Ministerio de Salud) handed us a letter stating we had standing water in our fresh water run off and we would start getting fined if we did not solve the problem. So that night we figured out that roots from trees had infiltrated the channel and that is what was causing the standing water and potential mosquito problem. We traced it all the way back to the public zone and over the weekend we went to work. We ripped up the entire section and removed all the vegetation, sand and roots that were causing the problems. We worked 48 hours straight to fix the problem. Monday morning as we were putting the final top layer over the tunnel an avalanche of different government agencies with clip boards and the police showed up looking to incarcerate the "Gringo" who dared to open the public zone. At that time, I spoke very little Spanish, however, my Colombian wife stepped in and attacked like a pit bull. Eventually, they dispersed and said thank you for cleaning up their mess. I learned a very valuable lesson that day. Sometimes it is better to ask for forgiveness than permission. Then of course there was the story about how the local government tried to appropriate our beach front, and after several meetings and a discussion with the former mayor, we received permission to build the tiki bar and they had to acknowledge that this was private land owned to the 50-meter line. There are so many more stories, but the result is we succeeded in renovating and building this beautiful hotel for people from all over the world to experience Costa Rica. At the end of each day my wife and I would sit on the steps heading to the beach and watch the sunset covered in mud and often blood amongst other things and we would take our inspiration from the beautiful sunsets and the sound of the waves crashing on the shore. It was a true project of love, inspiration and a never say die attitude. We thank you all for coming down to our little piece of paradise. Enjoy your stay, the delicious foods, the amazing sunsets and enjoy all that Costa Rica has to offer!

Jason & Liliana