

---

# IL CAVALLINO

---

PIZZA & PASTA

COCINA ITALIANA

—  
Centro Comercial El Cafetal,  
junto al Hotel Marriott - Belén  
Calle Arbolito, La Ribera de Belén,  
Heredia, Costa Rica

—  
Información y reservaciones al:  
2573 - 0426 / 2573 - 0428  
[ilcavallinocostarica@gmail.com](mailto:ilcavallinocostarica@gmail.com)

## RECOMENDAZIONE




---

## BUON INIZIO

---

### ANTIPASTOS

VG/GF	PARRILLADA DE VERDURAS.....	6200
	verduras mixtas aderezadas al aglio olio. <i>grilled mixed vegetables in an aglio olio dressing.</i>	
	ANTIPASTO ITALIANO (2P).....	19990
	mixto de quesos y embutidos. <i>mixed cheese and sausages.</i>	
V	TABLA MIXTA DE QUESOS (2P).....	12400
	<i>mixed cheese board.</i>	

### BURRATA

V	BURRATA DE LA CASA.....	9490
	queso, tomate y arugula. <i>burrata cheese, tomatoes and rúcula.</i>	
V	BURRATA TRUFADA.....	13390
	queso, crema de trufa, berenjena grillada y chile morron. <i>cheese truffle cream, grilled eggplant and chili pepper.</i>	



	TARTARE DE ATÚN CON AGUACATE.....	7290
	atún fresco, semillas de sesamo, soya y aguacate aderezado. <i>fresh tuna, sesame seeds, avocado and soy dressing.</i>	
	ENSALADA MEDITERRÁNEA.....	8290
	salmón fresco, aceitunas kalamatas, tomate, queso feta, y cebolla. <i>salmon salad with kalamata olives, feta cheese, and caramelized onions.</i>	
V	ENSALADA CAPRINA.....	8290
	queso de cabra, lechugas mixtas, nueces caramelizadas y vinagreta de frutos rojos. <i>goat cheese, lettuce mix, caramelized nuts and red fruit vinaigrette.</i>	
	ENSALADA POLLO TEMPURA.....	9990
	lechuga mixta, aderezo balsamico y miel, parmesano, sésamo y pollo tempura. <i>mixed lettuce, balsamic and honey dressing, parmesan, sesamum and tempura chicken.</i>	
V	ENSALADA NARANJA BURRATA.....	11990
	burrata, prosciutto, naranja y arugula. <i>burrata, prosciutto, orange and rúcula.</i>	
	ENSALADA TOSCANA.....	7490
	pollo grillado, cebolla, chile rostizado, tomate cherry, parmesano y olio. <i>salad with grilled chicken, onions, roasted pepper, cherry tomatoes and olive oil.</i>	
GF	CARPACCIO DE PULPO.....	8490
	con alcaparras, palmito y una reducción de balsámico. <i>octopus carpaccio with capers, hearts of palm and a balsamic reduction.</i>	
GF	CARPACCIO TRIMARE .....	8490
	corvina, salmón, atún, eneldo, aderezo con aceite y limón. <i>sea bass, salmon, tuna, dill, dressing with oil and lemon.</i>	
	CARPACCIO CLÁSICO DE RES.....	10300
	parmesano, arugula, aderezo de la casa y aceite de oliva extra virgen. <i>beef carpaccio with parmesan cheese, rúcula, dressing and extra virgin olive oil.</i>	
	PULPO DUO OLIVE.....	8490
	alcaparras y aderezo de aceitunas verdes y negras con kalamata. <i>octopus with capers, green and black olives and Kalamata dressing.</i>	

## ENTRADAS CALIENTES

	MOZZARELLA IN CARROZA.....	6590
	empanizada con salsa pomodoro y albahaca. <i>breaded mozzarella served with pomodoro sauce and basil.</i>	
	FRITO MIXTO DE MARISCOS Y ALIOII.....	9300
	calamares, camarones y pescado fritos. <i>fried calamari, shrimp and fish.</i>	
	CAZUELA DE MEJILLONES AL VINO BLANCO.....	7200
	mejillones media concha al vino y especias en horno de carbón. <i>half shell mussels in white wine and spices cooked in charcoal oven.</i>	
	HUEVO AL TALEGGIO Y CREMA DE TRUFA.....	5990
	clásico italiano, huevo frito con trufa, queso taleggio y arúgula. <i>italian classic, fried egg with truffles, rúcola and taleggio cheese.</i>	
V	BERENJENA PARMESANA.....	7490
	finas lonjas de berenjena, pomodoro, queso parmesano y mozzarella. <i>thin eggplant slices in pomodoro sauce, parmesan and mozzarella cheese.</i>	
	PROVOLETTA ORGANATO AL CARBÓN.....	6590
	queso provolone, aceite, sal, oregano. <i>provolone cheese, oil, salt, oregano.</i>	
	PROVOLETTA NAPOLITANA AL CARBÓN.....	7490
	queso provolone, aceite, salsa pomodoro, albahaca. <i>provolone cheese, oil, pomodoro sauce, basil.</i>	
	PULPO ESTROMBOLI.....	9490
	cazuela de pulpo al horno, cebolla, papas, vino blanco y ajo. <i>oven cooked octopus casserole with potatoes, onions and garlic on white wine.</i>	
V	MINISTRONE GENOVESE.....	6200
	sopa de verduras mixtas, pasta corta y frijol. <i>vegetable soup with beans and short pasta.</i>	
	CREMA DE CALABAZA Y NARANJA .....	8300
	calabaza, jugo de naranja, y un toque de crema y pistachio <i>pumpkin and orange cream with macadamia pistachio.</i>	
V	CREMA DE TOMATES.....	4990
	tomate pomodoro, albahaca y crutones. <i>tomodoro soup, tomatoes, basil and croutons.</i>	
V	CREMA TRES HONGOS.....	7490
	portobello, champiñon, porcini y oporto. <i>portobello, porcini, champignon mushroom cream and oporto.</i>	
V	SOPA DE CEBOLLA GRATINADA.....	7490
	cebolla caramelizada, queso emmental, tostada y jerez. <i>onion soup with caramelized onions, emmental cheese, toasted bread and jerez.</i>	

## ZUPPE E CREME



**FARINACCI / PASTA**

**OPZIONE**

PASTA CLASICA  
spaghetti,  
linguini, ravioli,  
fussili, tortellini

PASTA INTEGRAL  
whole wheat pasta.

PASTA GLUTEN FREE

- FUSSILI A LA MONTANARA..... 7890**  
salchicha, peperoncini, queso pecorino, pomodoro.  
*short pasta with italian sausage, peperoncini, pecorino  
cheese and pomodoro.*
- PENNE AL VODKA..... 8790**  
salmón, tomate fresco, salsa rosada, vodka.  
*penne with fresh salmon, tomatoes, pink sauce and vodka.*
- ESPAGUETI AI CRUSTACEI..... 9790**  
mariscos mixtos al pomodoro y vino blanco con  
fondo de pescado.  
*mixed seafood spaghetti with white wine, fish stock  
and pomodoro sauce.*
- LENGUINI AL VONGOLE..... 8300**  
almejas al aglio olio.  
*linguini pasta with clams in aglio olio sauce.*
- PARPADELI AL LIMÓN Y CANGREJO..... 9990**  
pasta ancha con carne de cangrejo, limon,  
tomate seco y extra virgen.  
*broad filet with crabmeat, lemon, dry and extra virgin tomato.*
- PENNE MARE E MONTI..... 8690**  
hongo portobello, pomodoro y crema de camarones.  
*penne with portobello mushrooms, pomodoro sauce  
and shrimp cream.*
- PENNE A LA CAPRESSE..... 8300**  
tomate fresco, mozzarella, trozos de berenjena y ajo.  
*short pasta with fresh tomatoes, mozzarella cheese,  
garlic and eggplant chunks.*
- PENNE AL AZAFRAN ..... 8990**  
pasta corta en salsa cremosa de azafrán con mejillones  
y esparragos.  
*short pasta in creamy saffron sauce with mussels  
and asparagus.*

## PASTA CASERA

V	<b>GNOCCHI GORGONZOLA</b> .....	8300
	gnocchi de calabaza y crema de gorgonzola. <i>pumpkin gnocchi with a gorgonzola creamy sauce.</i>	
V	<b>GNOCCHI SORRENTINA</b> .....	8990
	gratinados al horno con pomodoro y mozzarella. <i>gnocchi au gratin, with pomodoro and mozzarella.</i>	
	<b>RAVIOLI DE LANGOSTA</b> .....	11400
	con kanikama, langosta y crema de pistacho. <i>ravioli filled with lobster, kanikama, and creamy pistaccio.</i>	
V	<b>RAVIOLI DE HONGOS</b> .....	10490
	relleno de ricotta y champiñón en crema de trufa. <i>ravioli filled with ricotta cheese, mushrooms and truffle cream.</i>	
V	<b>TORTELLONI DE RICOTTA</b> .....	9300
	ricotta y espinacas en salsa de mantequilla y vino blanco. <i>tortelloni with ricotta cheese, spinach in butter and white wine sauce.</i>	
V	<b>RAVIOLI DE CAMARÓN</b> .....	10990
	pasta rellena de camaron en salsa cremosa de vino blanco. <i>ravioli stuffed with shrimp in creamy white wine sauce.</i>	
	<b>ALBONDIGAS AL CARBON ESTILO NAPOLITANO</b> .....	9300
	tomate, parmesano y pasta fresca. <i>charcoal oven beef meatballs, tomatoes, parmesan and fresh pasta.</i>	
	<b>LASAGNA DE CARNE</b> .....	11400
	carne de cerdo, res, pomodoro y mozzarella. <i>pork and beef lasagna, pomodoro and mozzarella cheese.</i>	

## RISOTTO

	<b>RISOTTO A LA MILANESA</b> .....	13490
	con langostinos y nube de parmesano. <i>risotto with prawns and a parmesan cloud.</i>	
V	<b>RISOTTO FUNGHI</b> .....	9790
	portobello, champiñón, porcini y mascarpone. <i>risotto with portobello, porcini, champignon mushrooms and mascarpone cheese.</i>	
	<b>RISOTTO FIORENTINA</b> .....	9990
	rissotto cremoso con trozos de salmon y espinacas. <i>creamy rissotto with slices of salmon and spinach.</i>	
	<b>RISOTTO AL NERO DI SEPIA</b> .....	9990
	rissotto con calamares y camarones a la tinta de calamar. <i>rissotto with squid and shrimp in squid ink.</i>	

CARNE E POLLAME

GF	PECHUGA DE POLLO AL CARBÓN.....	7200
	ensalada mixta y espárragos grillados. <i>hot coal chicken breast with mixed salad and grilled asparagus.</i>	
	MILANESA DE POLLO PARMEGIANA.....	9300
	gratinada con pasta al pomodoro. <i>chicken breast parmesian au gratin with pasta and pomodoro.</i>	
	FILETO DE RES CAVALINO 300 GRM.....	14990
	lomo de res, tempura de vegetales, chipirones a la plancha y salsa Madeira. <i>300 gm tenderloin with tempura veggies, grilled squid and Madeira suace.</i>	
	FILETO DE RES AL HORNO 300 GRM.....	15500
	salsa de hongos shiitake, queso brie y verduras a la parrilla. <i>300 gm oven cooked tenderloin, shiitake mushroom sauce, brie cheese and grilled veggies.</i>	
	LOMITO AL CARBÓN 250 GRM.....	15500
	con pasta corta y salsa cuatro quesos. <i>250 gm charcoal oven cooked tenderloin with short pasta and four cheese sauce.</i>	
	LOMITO AL CARBÓN 400 GRM.....	18600
	con pasta corta y salsa cuatro quesos. <i>400 gm charcoal oven cooked tenderloin with short pasta and four cheese sauce.</i>	
	ESCALOPA CAPRESA.....	13400
	lonjas de lomito, queso, salsa pomodoro con puré de papa <i>slices of tenderloin , cheese, pomodoro sauce with mashed potatoes</i>	
	SCALOPPINE MARSALA.....	12990
	con papas al romero y una reducción Marsala. <i>scaloppine (tenderloin) with rosemary potatoes and Marsala reduction.</i>	
	OSSOBUCCO A LA MILANESA.....	12990
	salsa pomodoro, vino tinto y risotto a la milanesa. <i>ossobucco (special meat) pomodoro and red wine sauce with risotto.</i>	
	COTOLETTA NAPOLITANA.....	11390
	carne a la milanesa, tomate, mozzarella y papas al romero. <i>breaded meat, tomatoes, mozzarella cheese and rosemary potatoes.</i>	



**PESCI E GAMBERETTI**

	<b>SALMÓN AL PESTO.....</b>	<b>11690</b>
	salsa de pesto, caponatta y almendras caramelizadas. <i>salmon with pesto sauce, vegetables caponatta and caramelized almonds.</i>	
<b>GF</b>	<b>ATÚN AL CARBÓN.....</b>	<b>10390</b>
	salsa soya , ensalada naranja. <i>soy sauce, orange salad</i>	
	<b>ATÚN AL SÉSAMO.....</b>	<b>10890</b>
	en salsa de ciruelas y espagueti de vegetales. <i>yellow fintuna in plum sauce and vegetable spaghetti.</i>	
	<b>CORVINA AI FRUTTI DI MARE.....</b>	<b>14490</b>
	calamar, camarón, mejillón y pasta de espinaca. <i>squid, shrimp, mussel, spinach paste.</i>	
	<b>PULPO AL HORNO DE CARBÓN.....</b>	<b>15490</b>
	con tagliatelle al vongole. <i>coal fired octopus with clam tagliatelle.</i>	
	<b>CAMARONES AL HORNO.....</b>	<b>15990</b>
	con tocino, limón, risotto al vino blanco y mascarpone. <i>oven cooked shrimps with bacon, lime, mascarpone cheese and white wine risotto.</i>	
	<b>CORVINA CARDENAL.....</b>	<b>13990</b>
	en mantequilla de cangrejo, hongos y camarones. <i>seabass on crab butter, mushrooms and shrimp.</i>	
	<b>PULPO A LA BRASA.....</b>	<b>11990</b>
	caramelo de pimentón, espárragos, y espuma de tortilla española. <i>hot coal octopus, asparagun, sweet pepper caramel and spanish omelet foam.</i>	
	<b>PARGO LIVORNESE .....</b>	<b>13.990</b>
	pargo en salsa roja, con anchoas, alcaparras, aceitunas y vino blanco. <i>Red snapper, with anchovies, capers, olives and white wine.</i>	

**BAMBINI**

	<b>PASTA AL BURRO.....</b>	<b>5200</b>
	salteada en una salsa de mantequilla. <i>short pasta with a creamy butter sauce.</i>	
	<b>SPAGHETTI POMODORO.....</b>	<b>5200</b>
	en salsa de tomate natural. <i>with fresh tomatoe sauce.</i>	
	<b>PALITOS DE POLLO.....</b>	<b>6200</b>
	servidos con papas fritas. <i>served with french fries.</i>	
	<b>MINI PIZZA JAMON Y HONGOS.....</b>	<b>6200</b>
	de jamón y hongos. <i>with mushrooms and ham.</i>	
	<b>MINI PIZZA MARGHERITA.....</b>	<b>6200</b>
	con salsa de tomate natural y mozzarella. <i>fresh tomatoe sauce and mozzarella.</i>	

---

## LA PIZZA

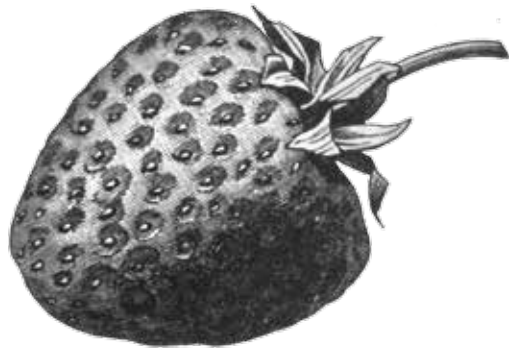
---

### TRADICIONAL

	CALZONI PARMA COTTO.....	8790
	hongos, jamón y mozzarella. <i>mushrooms, ham and mozzarella.</i>	
V	FOCACCIA.....	4200
	ajo, romero y aceite de oliva. <i>garlic, rosemary and olive oil.</i>	
V	FOCACCIA CAPRESA....	8300
	mozzarella fresca, tomate y albahaca. <i>fresh mozzarella, tomato and basil</i>	
V	PIZZA MARGARITA.....	6990
	mozzarella fresca, tomate y albahaca. <i>fresh mozzarella, tomatoes and basil.</i>	
	PIZZA ANTICA.....	9590
	pepperoni, prosciutto y aceitunas negras. <i>pepperoni, prosciutto and black olives.</i>	
V	PIZZA VEGETARIANA.....	7490
	zucchini, chile dulce, cebolla caramelizada y berenjena. <i>zucchini, peppers, caramelized onions and eggplant.</i>	
	PIZZA PARMA.....	10300
	prosciutto, parmesano y orégano. <i>prosciutto ham, parmesan cheese and oregano.</i>	
V	PIZZA MONTAGNOLA.....	8790
	tomate arugula , queso de cabra. <i>tomato, rúgula, goat cheese.</i>	
	PIZZA CUATRO FORMAGGI.....	8790
	parmesano, gorgonzola. mozzarella, fontina. <i>parmesan, gogonzola, mozzarella an fontina cheese.</i>	
	PIZZA SANTANDER.....	9390
	chorizo español, queso manchego y arúgula. <i>spanish chorizo, manchego cheese and rúcola.</i>	
	PIZZA CASTELAR.....	9300
	jamón cotto y mozzarella fresca. <i>ham and fresh mozzarella.</i>	
	PIZZA PABLITO.....	9800
	tocineta, tocineta tostada, mozzarella y salsa barbacoa. <i>bacon, toasted bacon, mozzarella cheese and barbecue sauce.</i>	
	PIZZA SABROSADA.....	9990
	anchoas, aceitunas, peperoni verde. <i>anchovies, olives, green peperoni.</i>	

## TAVOLE GOURMET

TAVOLE CALABRESA.....	10990
boquerones, tomate seco, cebolla morada. <i>Boquerones, dry tomatoes, onion, purple.</i>	
TAVOLE PUTANESCA DE ATÚN.....	10990
atún, aceitunas, anchoas, alcaparras. <i>tuna, olives, anchovies, capers.</i>	
TAVOLE TRIVENTO.....	10990
pollo en trozos y laminas de trufa. <i>chicken in pieces and truffle slices.</i>	



---

LIETO FINE

---



---

## DOLCI

---

TORTINO DE CHOCOLATE.....	3890
servido con helados de vainilla served whit vanilla ice cream	
PANACOTTA.....	3890
servida con salsa de frutos rojos whit red fruit sauce	
SEMIFREDO DE PISTACHO.....	3890
pistacho caramelizado y chocolate tibio caramelized pistachios and warm chocolate	
GF FRESAS AL GRAND MARNIER.....	3890
strawberry Grand Marnier	
GF TRÍO SORBETS.....	3890
sabores de temporada season flavors	
TIRAMIZU.....	3890
CREPES RELLENAS.....	3890
rellenas con nutella, frutas y servido con helado de vainilla filled with nutella, fruits and served with vanilla ice cream	
PARFAIT DE YOGURT.....	3890
sopa de melocotón y menta peach and mint soup	
PUDÍN DE CHOCOLATE Y CREMA INGLESA.....	3890
chocolate pudding and english cream	



---

## CALDO

---

CAPUCHINO TRADICIONAL.....	2390
CAPUCHINO AMARETTO.....	2390
CAPUCHINO MENTA.....	2390
CAPUCHINO VAINILLA.....	2390
CAPUCHINO AFOGATO.....	2390
baileys helado de vainilla baileys and vanilla ice cream	
CAFÉ EXPRESSO.....	1390
CAFÉ MACCHIATO.....	1390
CAFÉ AMERICANO.....	1390
TÉ FUSIÓN.....	1290
hierba buena, fresa y piña spearmint, strawberries and pineapple	
TÉ CALIENTE.....	1290
CAFÉ IRLANDÉS.....	2990
whisky, copa de helado y canela whiskey, cinnamon and ice cream	

---

## BEVANDE

---

CRISTAL GAS 750 ML (VIDRIO).....	2757
SAN PELLEGRINO 750 ML.....	3448
AGUA 600 ML.....	1859
GASEOSAS.....	1928
REFRESCOS NATURALES.....	1720
TE FRÍO DE LA CASA.....	1720
TE FRÍO DE MELOCOTÓN.....	1928
TE FRÍO DE LIMÓN.....	1928

# GIN BAR



## MARTIN MILLER FRESA

Ginebra 1.5 onz  
Quinada Vichy 1 und  
Fresa 22.00 gm  
Enebro 3.00 und

6,250.00

## MARTIN MILLER MANZANA

Ginebra 1.5 onz  
Quinada Vichy 1 und  
Manzana Verde 24.00  
gm  
Enebro 3.00 und

6,250.00

## MASTER'S NARANJA

Ginebra 1.5onz  
Quinada Vichy 1und  
Rodaja de Naranja  
Rodaja de Mango  
Café en grano 3.00 und  
Petalos de Flor 1.00 und

5,700.00

## GIN & TONIC

### BOMBAY

1.5 onz de ginebra, 1 und de Quinada Vichy, rodaja de  
limón, piel de naranja, 3.00 und de enebro

5,700.00

### BOMBAY AZUL

1.5 onz de ginebra, 1 und de Quinada Vichy, rodaja de  
naranja, piel de limón, angustura de naranja, 3.00 und

5,700.00

### TANQUERAY

1.5 onz de ginebra, 1 und de Quinada Vichy, rodaja de  
pomelo, piel de limón, 3.00 und de enebro

5,700.00

### HENDRICK'S

1.5 onz de ginebra, 1 und de Quinada Vichy, rodaja de  
pepino, 3.00 und de enebro

5,700.00

### BEEFEATER

1.5 onz de ginebra, 1 und de Quinada Vichy, 22 gm de  
fresa, piel de naranja, 3.00 und de enebro

5,700.00

### BULLDOG

1.5 onz de ginebra, 1 und de Quinada Vichy, astilla de  
canela negra, piel de naranja, 3.00 und de enebro

5,700.00

CHI MANGIA BENE, DORME BENE.

- IL CAVALLINO -

Información y reservaciones al:

2573 - 0426 / 2573 - 0428

[ilcavallinocostarica@gmail.com](mailto:ilcavallinocostarica@gmail.com)