



Nuestra Promesa/Our Commitment

Muchos de nuestros ingredientes, incluyendo hierbas, verduras y fruta vienen fresca a su mesa de nuestra finca sostenible. La carne de res es de la región local y conseguimos los mariscos mas frescos de la zona local según disponibilidad.

Many of our ingredients such as herbs, vegetables and fruit come "farm to table" fresh from our own sustainable farm. Our grass-fed beef is locally sourced and our seafood is as fresh and local as available.

Flamingo Beach Resort & Spa | Guanacaste, Costa Rica
 T: +506 2253-1593 | www.resortflamingobeach.com



Ensaladas | *Salads*

Ensalada de Remolacha "Mediterranea" | *Mediterranean Beet Salad*...¢3.600

Rodajas de Remolacha rostizada ,Lechuga mixta y Cebolla morada de nuestro jardin; con un delicioso aderezo de Gorgonzola.

Farm fresh roasted beet, lettuce mix and red onion with a piquant Gorgonzola dressing.

Flamingo Tropical Caprese | *Flamingo Caprese Salad*.....\$3.600

Tomate orgánico y local Mozzarella di Búfala, con una Salsa Pesto Albahaca-Limon.

Slices of our own organic tomato with locally sourced Mozzarella cheese in a basil pesto sauce

Campo Verde | *Farm Fresh Mix*.....¢3.100

La mas fresca mezcla de Lechugas orgánicos, Cebolla roja y Zanahoria de nuestro jardin; con Vinegreta Balsamica y crujiente Grisini de Tomillo.

Organic lettuce mix, red onion, and carrots topped with balsamic vinaigrette

Ensalada de Espinaca | *Spinach Salad*.....¢3.400

Espinaca crujiente cubierta con Huevos duros , Nueces caramelizadas, cebolla roja y queso de Cabra.

Crispy spinach leaves with hard-boiled eggs, caramelized walnuts, red onion and locally sourced goat cheese.

Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / *Taxes included*

www.resortflamingobeach.com





Entradas | *Appetizers*

Calamari del Chef | *Fried Calamari*.....¢6.500

Calamari frito con ajo, tomate, peperoncini y queso Parmesano
Chef's special recipe with garlic, tomato, basil & Parmesan cheese

Cóctel de Camarones del Golfo | *Shrimp Cocktail*.....¢8.900

Camarones locales frescos con salsa cóctel de tequila, mayonesa de aguacate y palmito fresco.
Fresh, local shrimp served with a Tequila cocktail sauce, avocado mayo and fresh hearts of palm.

Ceviche de Corvina | *Sea Bass Ceviche*.....¢5.200

Cortes de corvina local fresca escabechados en limon y especias.
Fresh local sea bass marinated in lemon and Chef's special spice mix.

Sopa | *Soup*

Sopa de Pollo | *Chicken Vegetable Soup*.....¢3.500

Sabroso pollo con vegetales.
This classic soup features our own organic grown vegetables.

Sopa del Día | *Soup of the Day*.....¢3.500

Preguntarle al salero por nuestro especial del día.
Ask your waiter for our daily special.

Sopa de Pimiento Rojo Asado | *Roasted Red Pepper Soup*.....¢3.300

Una sopa ligera preparada con pimientos tostadas al fuego.
Surprisingly light and tasty, with slow-roasted peppers providing a smoky flavor.

Sopa de Cebolla estilo Francés | *French Onion Soup*.....¢4.500

Cebolla caramelizada en consomé de carne cubierto con delicioso quesos Suizo y Parmesano gratinado.
Savory beef broth and carmelized onions smothered with Swiss and Parmesan cheeses.

Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / *Taxes included*

www.resortflamingobeach.com

Platos Tradicionales | *Traditional Dishes*

Arroz con Pollo | *Chicken and Rice*.....¢5.200

Sabroso pollo con arroz “a lo tico” servido con frijoles y ensalada organica de nuestro jardin o papas fritas.

Costa Rican-style seasoned chicken and rice, served with black beans and our organic garden salad or French fries.

Arroz con Camarones | *Shrimp and Rice*.....¢6.900

Camarones locales con arroz “a lo tico” servido con frijoles y ensalada organica de nuestro jardin o papas fritas.

Costa Rican-style seasoned rice and local shrimp, served with black beans and our organic garden salad or French fries.

Arroz de la India | *Indian Rice Curry*.....¢5.000

Arroz en salsa curry con palmito, servido con ensalada organico y papas fritas.

Seasoned rice and hearts of palm in a savory curry sauce served with our organic garden salad and French fries.



Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / *Taxes included*

www.resortflamingobeach.com



Pastas | *Risotto*

Fettuccini Aragosta.....¢12.000**

Fettuccine con cola de langosta, tocineta, tomate y hongos en una salsa ligera
Fettuccine in a light tomato basil sauce with mushroom and bacon, topped with lobster tail.

Risotto di Mare | *Seafood Risotto*.....¢9.500*

Sabroso risotto con camarones jumbo, mejillones y vieiras.
Tasty risotto featuring jumbo shrimp, sea scallops and clams.

Fettuccine Toscana.....¢4.300

Tomate, albahaca fresca de la huerta y queso mozzarella fresco.
This light fettuccine dish features tomato, basil and fresh mozzarella.

Penne Arenas.....¢8.900

Pasta Penne salteado con mariscos en una salsa cremosa.
Penne Sauteed in a delicious creamy seafood sauce.

Ravioli di Fungi | *Mushroom Ravioli*.....¢4.900

Ravioles de hongos en salsa de estragón y hongos.
Mushroom-stuffed raviolis in a tangy tarragon sauce.

Espaguetti Primavera | *Spaghetti Primavera*.....¢5.500

Espaguetti con nuestra vegetales de la huerta, sazonados con hierbas y aceite.
Our organic garden vegetables with spaghetti lightly sauteed in olive oil and herbs.

Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / *Taxes included*

www.resortflamingobeach.com

De los Mares | From The Sea

Corvina a la Picata | Sea Bass Piccata.....¢6.900

Filete de corvina en salsa de vino blanco, ajo y capers.

Fresh sea bass filet in a white wine, garlic and capers sauce, a light healthy choice!

Pargo entero frito | Fried Whole Snapper.....¢8.100*

Pargo entero servido con ensalada y patacones.

Golden fried whole local snapper, served with organic green salad and patacones.

Pescado del Día | Fish of the Day.....¢6.900

Pescado local fresco, cocido a la parrilla o al ajillo, servido con pure de papas y vegetales.

Ask your server about our fresh, locally caught filet, grilled or garlic-sauteed, served with potatoes and vegetables.

Dorado al Estilo Cajun | Cajun-style Dorado.....¢7.400

Filete de dorado cocido en especias "blackened" (agregue camarones por ¢3.500**)

Dorado (mahi-mahi) blackened in Cajun spices, served with potatoes and vegetables.

Filet de Corvina Reina | Queen Sea Bass Filet.....¢8.500

Corvina Reina al sartén, sobre linguini salteado con vegetales y cremosa salsa.

Queen sea bass sauteed over a bed of linguine in a creamy white sauce.

Rollo de Dorado "Cangrejo" | Rolled Dorado Filet with Shrimp.....¢8.000

Filete de dorado relleno con camarones jumbo, puré de papas y vegetales.

Delicate dorado filet rolled and stuffed with jumbo shrimp.

Mariscada Mixta Pomodoro | Mixed Seafood Pomodoro.....¢8.500

Mariscos salteados en vino, tomate fresco, ajo y cebolla, servido con arroz y ensalada.

Fresh seafood sauteed in a wine/tomato sauce, served with rice and an organic green salad.



Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / Taxes included

www.resortflamingobeach.com



Cortes de Carne a la Parrilla | Selections from our Grill

Tiernos cortes de cerdo y res de la raza Brangus acompañadas con vegetales y su elección de salsa y guarnición.
Tender cuts of Brangus Beef or Farm-raised Pork served with vegetables and your selection of sauces and side dishes.

Costillas de Cerdo San Luis | St. Louis Pork Ribs.....¢11.000**

Costillas a la parrilla con salsa barbacoa.
Tender grilled BBQ pork ribs.

Ojo de res 14 oz. al horno. | 14 oz. Ribeye Steak al Forno.....¢14.000**

Cocido a la parrilla y gratinado con queso azul.
For the big appetite, grilled and topped with blue cheese dressing.

Lomito a la Parrilla | Grilled Beef Tenderloin

Escoja el termino de su preferencia.
Choose from a 4 oz, 6 oz or 8 oz cut, grilled to your preference

4 oz ¢5.500

6 oz ¢7.500

8 oz ¢ 11.000

Mar y Tierra | Surf and Turf.....¢11.600*

Filet de lomito de 6 oz. con 4 camarones locales.
6 oz. tenderloin steak and 4 jumbo shrimp.

Salsas | Sauces

Pimienta rosada / Red Pepper

Chimichurri / Chimichurri

Hongos / Mushroom

Lizano / BBQ-Worcestershire

Guarniciones | Sides

Papas Lyonnaise / Lyonnaise potatoes

Papa asada / Baked Potato

Papas fritas / French Fries

Arroz blanco / White Rice

Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / *Taxes included*

www.resortflamingobeach.com

Pollo | Chicken

Pechuga Cordon Blu | Chicken Cordon Blu.....¢6.500

Filete de pechuga relleno con queso mozzarella y jamón, en una cremosa salsa de mostaza, acompañado con papas rostizadas y vegetales.

Chicken breast rolled with mozzarella and ham in a creamy mustard sauce served with roasted potatoes and vegetables.

Pollo Parmesano | Chicken Parmesan.....¢5.900

Filete de pechuga empanizado con salsa de tomate y queso mozzarella, acompañado de pasta y vegetales o ensalada.

Classic breaded chicken breast topped with tomato sauce and mozzarella, accompanied with pasta and choice of vegetables or green salad.

Pollo Curry | Chicken Curry.....¢5.900

Pechuga de pollo con salsa Caribeña de coco, servido con vegetales y arroz al vapor.

Chicken breast in a Caribbean-style coconut curry sauce served with vegetables and steamed balsamic rice.

Pechuga de Pollo Rostizado | Roasted Breast of Chicken.....¢5.900

Filete de pechuga con salsa de chile chipotle y cilantro, servido con papas rostizadas y vegetales.

Chicken breast in a roasted pepper chipotle sauce served with roasted potatoes and vegetables.



Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / Taxes included

www.resortflamingobeach.com



Menu de Niños | *Children's Menu*

Dedos de Pescado | *Fish Fingers*.....¢3.300

Deliciosos cortes de filete de pescado empanizado con salsa tartara.

Breaded white fish fillet fried and served with tartar sauce.

Dedos de Pollo | *Chicken Fingers*.....¢3.200

Deliciosos cortes de pechuga de pollo empanizado con salsa de mostaza y miel.

White meat chicken breaded and fried, served with honey mustard sauce.

Espaguetti con Salsa de Tomate | *Spaghetti Pomodoro*.....¢2.500

Salsa de tomate fresco con queso Parmesano.

Spaghetti in fresh tomato sauce with Parmesan cheese.

Filet de Pollo a la Plancha | *Grilled Chicken Breast*.....¢3.900

Servido con papas fritas y vegetales.

Plain grilled chicken with French fries and vegetables.

Filete de Pescado a la Plancha | *Grilled Fish Fillet*.....¢3.900

Servido con papas fritas y vegetales.

Plain grilled white fish with French fries and vegetables.

Sandwich de Queso a la Plancha | *Grilled Cheese Sandwich*.....¢3.200

Queso Americano entre pan blanco o integral, servido con papas fritas.

Melted American cheese on white or wheat bread, with French fries.

Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / *Taxes included*

www.resortflamingobeach.com

Postres | *Dessert Menu*

Tartaletas de Frutas | *Fruit Tart*..... **¢3.300**

Tartaleta con frutas tropicales de la región.
A pie for one, filled with local tropical fruit.

Tiramisu | *Tiramisu*..... **¢3.300**

El clásico de los postres Italianos con sabores de mocha y chocolate.
An Italian classic, blending chocolate and mocha flavors.

Bananos Tempura | *Bananas Tempura*..... **¢3.500**

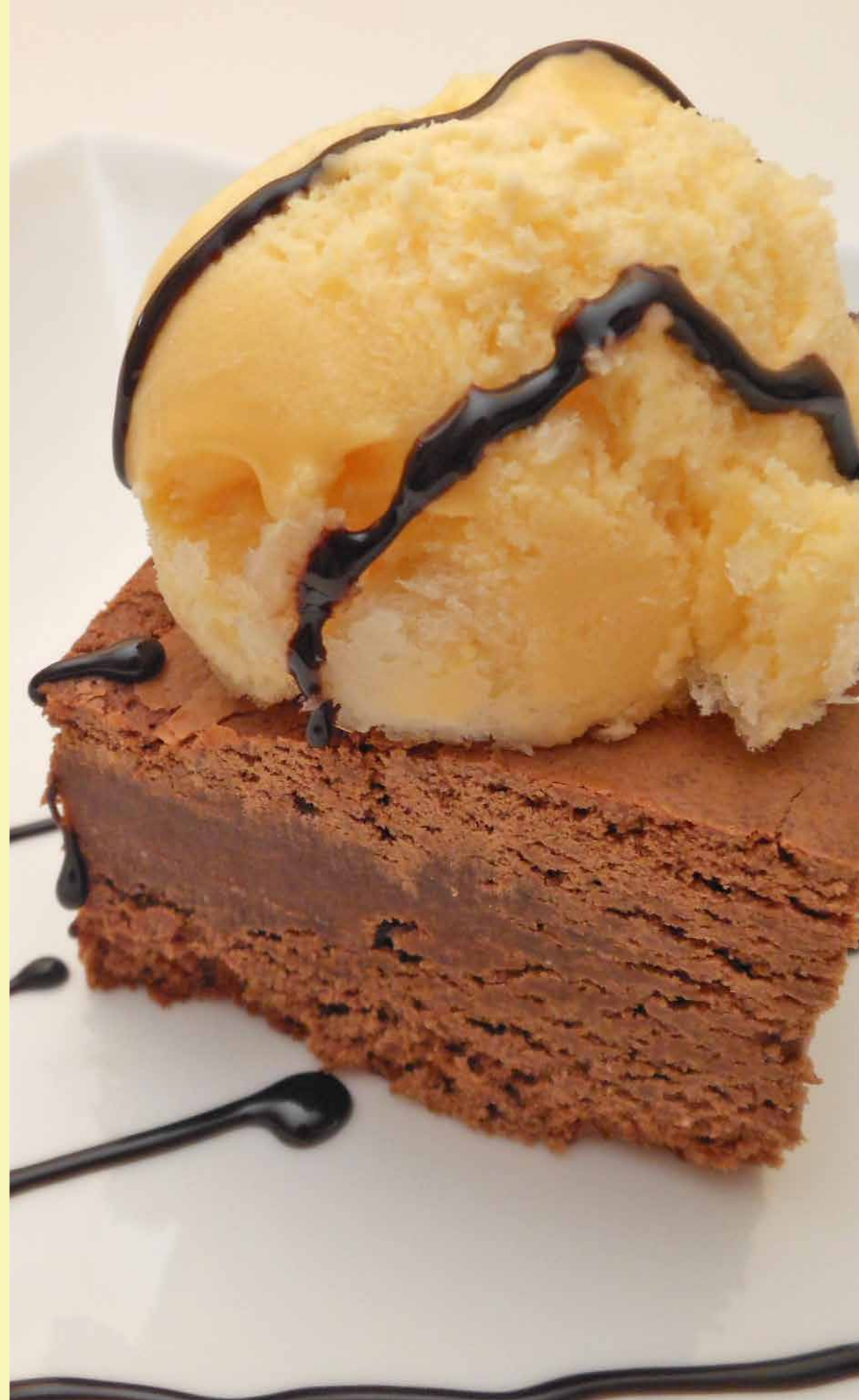
Bananos envueltos en una masa deliciosa y fritos.
Bananas dipped in a sweet batter and deep fried Delicious!

Brownies de Chocolate | *Chocolate Brownies*..... **¢3.300**

Quequitos de chocolate servido con helado de vainilla.
An American staple, chocolate brownies served with vanilla ice-cream.

Flan de Caramelo | *Caramel Flan*..... **¢3.300**

El delicioso postre típico de Costa Rica.
A Costa Rica favorite: rich and creamy caramel custard.



Prepararemos platos para todo tipo de dietas—vegetariano, sin gluten, etc. /We will gladly prepare dishes for any special diet —vegetarian, gluten-free, etc. Please just ask!

Precios con impuestos incluidos / *Taxes included*

www.resortflamingobeach.com