

Blue Thatcher _____ **¢7.260**
Tequila don Julio, Blue curacao limón

Moscow Mule _____ **¢5.200**
Vodka Stoli, Ginger Beer, limón, hierbabuena

Old Fashion _____ **¢5.800**
Whisky, gotas angostura, azúcar, canela

Coquito _____ **¢4.950**
Ron blanco, mezcla de cremas, canela, Malibú

Mojito _____ **¢4.048**
Hierbabuena, ron, limón, azúcar y soda

Coco Loco _____ **¢4.345**
(Especialidad de la casa, servido en el coco)
Agua de coco natural, Cacique y crema de coco

Piña Colada _____ **¢3.940**
Piña Tropical, crema de coco, leche evaporada y ron Malibú

**Coctel de la Casa
Martini negro** _____ **¢4.200**
Vino Miguel Torres Cabernet, piña tropical, naranjas, Cointreau

Gin and Tonic _____ **¢4.600**
Ginebra, limón y tónica

Gin and tonic "Premium" _____ **¢7.865**
Tanqueray No. Ten, limón y tónica Sanpellegrino

Margarita _____ **¢4.200**
Su margarita tradicional

Margarita "Premium" _____ **¢7.260**
Tequila Milagro, Cointreau y limón recién exprimido

Orgasmo _____ **¢4.950**
Amaretto, Baileys, licor de café leche evaporada

Blody Mary _____ **¢3.751**
Jugo de tomate mezclado con vodka e ingredientes

Green Monster _____ **¢5.600**
Ron, maracuyá y hierbabuena

Cosmopolitan _____ **¢3.950**
Vodka, Triplesec, Cramberry

Sexo en la Playa _____ **¢3.509**
Jugo de naranja entremezclado con Ginebra, ron y endulzado con concentrado de cereza

Tom Collins _____ **¢3.455**
Ginebra, jugo de limón, soda, jarabe, y cereza

Cocteles Sour Sour _____ **¢3.888**
Elige tu opción preferida: Amaretto, whisky, tequila, Cacique, vodka

Baby hot _____ **¢3.566**
Helado de vainilla, leche evaporada, y perfecto amor

Dulce ilusión _____ **¢4.950**
Crema de menta y cacao mezclado con crema de leche y helado de vainilla

Champagne & Vinos Blancos

CHAMPAGNE

Möet Chandon Imperial	₡88.000
Veuve Clicquot	₡88.000

ESPUMANTE

Sant. Orsola Dulce Aromático	₡14.621
---------------------------------	---------

BLANCO

Tocornal Chardonnay	₡14.621
Tocornal Sauvignon Blanc	₡14.621
Casa Concha Chardonnay Concha y Toro	₡29.887
Bicicleta Chardonnay	₡17.272
Bicicleta Sauvignon Blanc	₡17.272

ROSADO

Beringer, Main & Vino, California White Zinfandel	₡17.424
--	---------

VINOS POR COPA

Beringer, Main & Vine, California White Zinfandel Rosado	₡4.290
Frontera Chardonnay Blanco	₡4.290
Frontera Merlot Tinto	₡4.290
Frontera Cabernet Sauvignon Tinto	₡4.290
Frontera Sauvignon Blanc	₡4.290

Vinos Tintos

CHILE

Bicicleta Merlot	₡17.271
Bicicleta Pinot Noir	₡17.271
Bicicleta Cabernet Sauvignon	₡17.271
Don Melchor Cabernet Sauvignon	₡140.800
Marqués de Casa Concha Cabernet Sauvignon	₡29.887
Marqués de Casa Concha Carmenere	₡29.887
Casillero del Diablo "Res. Privada" Cabernet Sauvignon - Maipo	₡25.652
Montes Classic. Series Merlot Colchagua	₡24.516
Tocornal Merlot	₡14.621
Tocornal Cabernet Sauvignon	₡14.621

ESPAÑA

Cune Crianza Tempranillo	₡30.086
Marqués de Cáseres Crianza Roja	₡22.869
Marqués de Cáseres Reserva	₡34.230
Marqués de Cáseres Gran Reserva	₡44.649
Gran Rojo Garnacha	₡13.500

ARGENTINA

Rutini Malbec Mendoza	₡64.260
Escorihuela Gascón Mendoza	₡34.000
Navarro Correas Alegoría "Gran Reserva Malbec"	₡26.620
Norton DOC Malbec	₡26.613
Navarro Correas Malbec Mendoza	₡19.481

Bebidas

NATURALES

Jugo de tomate	¢2.178
Jugo de Naranja	¢1.934
Guanábana (pulpa)	¢2.100
Mango (pulpa)	¢2.100
Maracuyá (pulpa)	¢2.100
Ponche de frutas (pulpa)	¢2.100
Limonada	¢2.178
Fruta 100% natural	
Limonada con hierbabuena	¢2.542
Fruta 100% natural	
Limonada de coco	¢3.200
Piña hierbabuena	¢2.542
Fresa hierbabuena	¢2.542
Cosechas	¢2.419
Fruta 100%	
Fresa-mora-piña-sandía-fresa-limón	
"El Colibrí Morado"	¢3.850

BATIDOS

Fresa en leche	¢2.600
Guanábana en leche	¢2.500

CALIENTES

Café negro	¢1.815
Café con leche	¢1.815
Chocolate	¢2.178
Té	¢1.693

Cervezas & Gaseosas

CERVEZA

Cerveza Nacional (regular)	¢2.211
Cerveza Corona o Stella, Modelo	¢2.500
Bavaria: Master -Light - Gold	¢2.500
Heineken 0 - Sol	¢2.500

SMIRNOFF

Rojo	¢2.850
Guaraná	¢2.850
Manzana	¢2.850
Negro	¢2.850

GASEOSAS

Pepsi regular	¢2.000
Pepsi light	¢2.000
Ginger Ale	¢2.000
7UP	¢2.000
Evervess toronja	¢2.000
Té frío	¢2.000
Té blanco	¢2.000
Aloe Vera	¢2.000
Agua San Pellegrino	¢2.800

FRÍAS

Ensalada César _____ ₡5.786

Lechuga americana sazonada con el aderezo César de la casa y tocineta

Extra: Camarón _____ ₡4.500

Pollo _____ ₡3.500

Ensalada de aguacate relleno de camarón _____ ₡5.200

Aguacate relleno de camarón en salsa atomatada sobre una cama de lechuga fresca

Ensalada del Chef _____ ₡6.100

Tomates y lechugas frescas, pollo, jamón, queso y delicioso aderezo del chef

Coctel de camarón Pinky _____ ₡9.800

Jumbo _____ ₡15.670

Camarón en salsa rosada

Ceviche mixto _____ ₡7.400

Corvina, camarón y calamar marinados al limón y acompañado con aguacate

Ceviche de Pescado Peq. _____ ₡3.850

Gde. _____ ₡6.200

100% Corvina

Entrada mixta _____ ₡4.000

Frijoles, guacamole, pico de gallo y chips

CALIENTES

Sopa Mariscos _____ ₡7.800

Natural o en leche.

Crema de ayote _____ ₡3.685

Crema de tomate _____ ₡3.685

Tostada de hongos _____ ₡4.900

Hongos a la crema aromatizada con vino blanco

Platos para Niños

Nuggets de pollo _____ ₡4.900

Preparados con pechuga fresca

Pasta al Ajillo con queso _____ ₡4.389

Pasta Pomodoro _____ ₡4.389

Antojitos

Plato de bocas surtido _____ ₡36.167 grande* (Para 4 o 5 personas)

Plato de bocas surtido _____ ₡20.375 mediano* (Para 2 o 3 personas)

*Camarón y pescado empanizado, fajitas de pollo y de res, cerdo BBQ, papas fritas, pico de gallo, frijoles molidos, palitos de queso, con tortillas chips.

Especialidades

Ribeye Prime _____ **¢40.000**
Corte importado 500 grs USA

New York Prime _____ **¢30.000**
Corte importado 350 grs USA

Lomito El Mirador _____ **¢18.995**
Corte de lomito 400 grs

Entraña _____ **¢21.989**
Corte importado grado Choice

New York Steak _____ **¢13.660**
Lomo ancho importado 400 grs Nicaragua

Costilla San Luis BBQ _____ **¢12.927**
Tierna costilla importada 400 grs

Parrillada Mirador (2 pers) _____ **¢35.891**
Lomo ancho, costillas San Luis BBQ, Filet de pollo y chorizo. Acompañado con frijolitos, guacamole, pico de gallo y tortillas tostadas

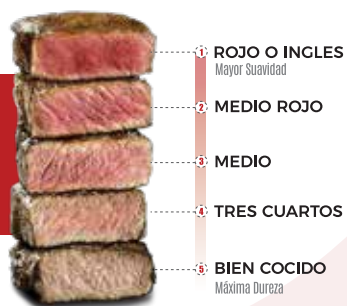
Brochetas mar y tierra _____ **¢29.722**
Camarones jumbo, lomito y pollo servido al estilo Mirador

Camarón jumbo El Mirador _____ **¢18.104**

Salmón _____ **¢14.014**
Con mariscos en salsa de eneldo

Mariscada de la Casa (2 pers) _____ **¢48.000**
Camarón jumbo, mejillones, almejas, corvina, camarón Pinky, calamar, preparado al ajo y mantequilla.

Términos de Cocción



Pastas & Carnes

PASTAS Spaguetti ó Fettuccine

Frutti di Mare _____ **¢10.043**
Mariscos mixtos preparados en salsa blanca

Alfredo _____ **¢9.200**
Pollo, Jamón y hongos en salsa blanca

Carbonara _____ **¢8.370**
Clásica receta compuesta de Tocineta, cebolla, queso parmesano y vino blanco

Cannelloni de espinaca y queso ricotta _____ **¢7.370**
En salsa de tomate y mozzarella

Vegetariana _____ **¢6.893**
Cebolla, chile dulce, hongos, zanahoria, brócoli, coliflor y chayote

CARNES ROJAS

Lomito en salsa de la casa _____ **¢12.922**
Lomito con queso bañado en deliciosa salsa atomatada, hongos, chile dulce y cebolla en juliana

Filete migñon _____ **¢13.537**
Medallón de lomito en salsa de hongos

Lomito pimienta negra _____ **¢12.922**
Bañado en deliciosa salsa de pimienta negra

Lomito en Salsa de hongos _____ **¢12.922**
Deliciosa salsa de hongos flameada al brandy

Puntas de lomito a la jalapeña _____ **¢12.922**
Trozos de lomito acompañados de chile jalapeño napado en salsa blanca

Fajitas de lomito _____ **¢12.922**
Corazón de lomito elaborados con juliana de cebolla y chile dulce, guacamole, papas y frijoles molidos

Pescado & Mariscos

Camarones en salsa al vino

Pinky — ₡9.800

Jumbo — ₡15.670

Bañados en salsa blanca

Camarones al ajo o a la mantequilla

Pinky — ₡9.800

Jumbo — ₡15.670

Aromatizados con vino

Camarones Milanesa

Pinky — ₡9.800

Jumbo — ₡15.670

Empanizados crujientes con salsa tártara

Mariscada en salsa blanca — ₡10.758

Elaborada con aceite de oliva y vino

Mariscada al ajo o a la mantequilla — ₡10.758

Deléitese con cualquiera de las dos

Corvina Margarita — ₡13.673

Filete de corvina con queso bañado en salsa con camarones

Corvina en salsa de hongos — ₡9.438

200 grs de corvina aromatizada con vino blanco

Corvina en salsa de la casa — ₡9.669

Deliciosa salsa atomatada, hongos y cebolla en juliana

Corvina Tártara — ₡9.427

Empanizada y acompañada con salsa

Corvina al Ajillo — ₡9.438

Deliciosa corvina preparada con mantequilla de ajo y vino blanco



Pollo

Pollo Cordon Bleu — ₡10.995 en salsa de hongos

Filete de pollo empanizado, relleno de jamón y queso

Pollo en salsa de hongos — ₡9.995

Filete de pollo en salsa blanca y hongos al vino

Fajitas de pollo — ₡9.995

Acompañada de papas fritas, ensalada, frijoles molidos y tortillas.

Arroces

Arroz con camarón Camarón Peq. — ₡6.200

Camarón Med. — ₡9.800

Arroz a la marinera — ₡7.400

Camarón, calamar, almejas y pescado

Arroz mixto — ₡6.400

Camarón, pollo y jamón

Arroz Vegetariano — ₡5.710

Vegetales mixtas, ajo y cebolla

Postres

“Preparados en casa”

Flan de Coco — ₡3.600

Chessecake Maracuyá — ₡3.600

Chessecake Frutos Rojos — ₡3.600

Copa de Helado — ₡2.980