

Sopa Miso caldo a base de algas marinas y miso con tofu, zanahoria y cebollín	¢2100	Miso Soup seaweed based broth with miso, tofu, carrots and scallions
Sopa Agripicante	¢2100	Hot and Sour Soup
Sopa de Wantan	¢2200	Wonton Soup
Tom Kha Gai sopa de pollo con hongos, zacate de limón, jengibre en leche de coco	¢2600	Tom Kha Gai chicken soup with lemon grass, fish sauce, ginger, chiles and coconut milk
Tom Yam Tale sopa de mariscos en un fumé de pescado con tallarín transparente, poco picante		Tom Yam Tale hot and sour seafood soup in a fish fumé, with bean thread noodles and Thai herbs
Pequeño	¢4500	Small
Grande	¢6000	Large

Ensaladas 🌀 Salads *Costa Rica - China - Tailandia*

Ensalada Maya Inspirada por nuestra hija Maya aguacate, papaya, pepino y chile dulce en aderezo de jengibre y culantro	¢4200	Maya Salad Inspired by our daughter Maya avocado, papaya, cucumber and red pepper in a ginger/cilantro dressing
Tofu Ahumado sobre verduras al vapor y semillas de ajonjolí, acompañado de salsa de maní	¢4200	Smoked Tofu on a bed of steamed vegetables and sesame seeds, served with peanut sauce
Yam - Ensalada de Lechugas Mixtas finas tiras sobre cama de lechugas mixtas y menta con tomate y pepino en aderezo de limón		Yam - Mixed Greens Salad on a bed of mixed greens with mint, tomato and cucumber in a tangy dressing
Salmón o Lomito parrillado	¢6000	Grilled Salmon or Beef
Pollo o Tofu parrillado	¢4600	Grilled Chicken or Tofu
Riesling, Chardonnay, Pinot Noir		Riesling, Chardonnay, Pinot Noir
Som Tam - Ensalada de Mango Verde un clásico de Tailandia, mango verde, zanahoria y vainica en aderezo agripicante de ajo y chiles	¢3800	Som Tam - Green Mango Salad a Thai classic, green mango, carrots and green beans in a spicy dressing of chiles and garlic
Yam Woon Sen Ensalada de Fideos Transparentes con orejas de madera, culantro, hierbas y maní en un aderezo picante de limón		Yam Woon Sen Bean Thread Noodle Salad with wood ears, cilantro, mint and peanuts in a spicy lime dressing
Pollo y camarón	¢4800	Chicken & shrimp
Vegetariano	¢4000	Vegetarian
Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc		Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc

Sushi Nori-maki 🌀 *Japón*

Nuestros Sushis se acompañan bien con Sauvignon Blanc o Albariño		Our Sushis go well with a Sauvignon Blanc or Albariño
Vegetariano aguacate, chile dulce y pepino	¢3700	Vegetarian avocado, roasted red pepper, cucumber
Lox: salmón ahumado, queso crema, cebollín, aguacate, pepino	¢6200	Lox: smoked salmon, cream cheese, green onions, avocado, cucumber
Californiano: cangrejo, aguacate, pepino	¢5200	Californian: snow legs, avocado, cucumber
Tostado: camarón, chile rostizado y cebollín envuelto en arroz tostado	¢6200	Crunchy: shrimp, roasted pepper and scallion wrapped in crunchy rice
Tempura: salmón, aguacate, lechuga	¢6200	Tempura: salmon, avocado, lettuce
Atún Picante: pepino, lechuga	¢5000	Spicy Tuna: cucumber, lettuce

Vino sugerido

Precios incluyen el 13% de impuestos
y el 10% de servicio

Prices include the 13% tax
and 10% service tip

Suggested Wine

Menú Vegetariano (hoja amarilla)
Usamos vegetales orgánicos cuando estén disponibles.

Vegetarian Menu (yellow page)
We use organic vegetables whenever possible.

Edamame Bill <i>frijol de soya tierno en su cáscara</i>	¢2200	Bill's Edamame <i>tender soy beans in their pods</i>
Tartare de Atún de Salmón <i>atún o salmón crudo con aguacate, marinado en jengibre y wasabi con yuca frita</i>	¢4200 ¢4400	Tuna Tartare Salmon Tartare <i>raw tuna or salmon with avocado, marinated in ginger and wasabi, served with fried yuca chips</i>
 <i>Chardonnay Californiano, Gewürztraminer</i>		 <i>Californian Chardonnay, Gewürztraminer</i>
Tofu Crujiente Leila <i>con salsa de soya y ajo</i>	¢3000	Leila's Crunchy Tofu <i>with a soy/garlic dipping sauce</i>
Cha Gio <i>tacos vietnameses fritos vegetarianos con nuoc cham e hierbas</i>	¢3500	Cha Gio <i>Vietnamese vegetarian fried spring rolls served with nuoc cham and herbs</i>
Rollitos Crujientes de Primavera con Salsa Agridulce	¢3300	Crunchy Spring Rolls with Sweet and Sour Sauce
Rollitos de Verano de Salmón <i>con salmón, aguacate, fideos, orejas de madera y hierbas en pasta de arroz</i>	¢4400	Salmon Summer Rolls <i>with salmon, avocado, bean thread noodle, wood ears and herbs in a rice paper wrapper</i>
Rollitos Vegetarianos <i>tiritas de vegetales salteadas con hongos shiitake envueltos en pasta de arroz</i>	¢3200	Vegetarian Rolls <i>vegetables sautéed with shiitake mushrooms in a rice paper wrapper</i>
Pakorás <i>verduras fritas empanizadas en harina de garbanzo con chutney de menta y culantro</i>	¢3000	Pakorás <i>Indian vegetable fritters in chick pea flour with mint/cilantro chutney</i>
Wantan Frito o al Vapor		Fried or Steamed Wontons
Pollo	¢2900	Chicken
Camarón	¢3500	Shrimp
Samosas <i>empanadas de papa y petit pois en curry con chutney de tamarindo</i>	¢3200	Samosas <i>Indian curried potato and pea turnovers with tamarind chutney</i>
Satay <i>chuzos con salsa de maní</i>		Satay <i>skewers with peanut sauce</i>
Lomito	¢4700	Tenderloin
Pollo	¢4000	Chicken
Costilla de Cerdo de 5 especias		Grilled 5-Spice Pork Ribs
Pequeña	¢5000	Small
Grande	¢6800	Large
Calamares a la Pimienta	¢5500	Salt and Pepper Squid
Empanadas Chinas Fritas o al Vapor		Fried or Steamed Potstickers
Vegetariano	¢3200	Vegetarian
Cerdo	¢3500	Pork
Mu Shu <i>burritos al estilo chino - verduras salteadas con huevos, servidos con crepas</i>		Mu Shu <i>vegetables stir-fried with eggs, served with pancakes</i>
Cerdo o Lomito	¢4500	Pork or Beef
Pollo	¢4000	Chicken
Vegetariano	¢3600	Vegetarian
Berenjenas al Sambal <i>en salsa de cebolla, ajo, chile con tortillas</i>	¢3000	Eggplant Sambal <i>eggplant caviar in an onion, garlic, chili paste</i>
Pu Pu Platter (para dos personas) <i>chuzos de camarón con hongos, lomito con chile, satay de pollo, costillas de cerdo y tacos chinos servidos sobre una llama, con arroz frito</i>	¢23000	Pu Pu Platter (for two people) <i>a platter of savory goodies: shish kebabs of shrimp and beef, chicken satay, spare ribs and egg rolls, served over a live flame, with fried rice</i>