

Postres / Desserts

Parfait de maracuyá

(V)
Crema lijera de maracuyá acompañado de una compota cítrica y "crumble" de romero

\$10

Pastel de "Manzana"

(V)
Acompañado de helado de coco y coco tostado

\$10

Brownie Talamaqueño

(V)
Brownie de la casa, helado de chocolate sin leche, almendras tostadas, crema inglesa de cocoa

\$10

Bardot

(GF)(V)
Base de helado artesanal de yogurt servido con cubitos de remolacha, hierbabuena y sal de hibiscus

\$10

Banana Foster

(V)
Banano flambeado con jugo de naranja y ron, servido con helado de yogurt

\$10

Passion fruit Parfait

(V)
Light passion fruit cream served with citrus compote and rosemary crumble

\$10

"Apple" Pie

(V)
Served with coconut ice cream and toasted coconut

\$10

Talamancan Brownie

(V)
House brownie, milk-free chocolate ice cream, toasted almonds, English cocoa cream

\$10

Bardot

(GF)(V)
Base of artisan yogurt ice cream served with beetroot cubes, basil and hibiscus salt

\$10

Banana Foster

(V)
Banana flambé with orange and rum served with homemade ice cream

\$10

PAPAYA
Restaurante

- MENU -



Champagne/Sparkling

Mas Fi Cava Brut	\$ 8	\$ 35
Fin del Mundo		\$ 65
Ayala Brut Majeur		\$ 150

Rose

Rayun, Cabernet Rose	\$ 10	\$ 38
Mikron Rosado, Mendoza Argentina		\$ 70

White Wine

Callia Alta, Pinot Grigio	\$ 10	\$ 38
D'Alamel by Lapostolle, Chardonnay	\$ 11	\$ 40
Críos de Susana Balbo, Torrontés	\$ 12	\$ 45
William Cole Reserva, Sauvignon Blanc	\$ 12	\$ 45
Lapostolle Casa, Chardonnay		\$ 55

Red Wine

Postales del Fin del Mundo, Malbec	\$ 11	\$ 40
Dalamel by Lapostolle, Merlot	\$ 11	\$ 40
Odjell Amador Orgánico, Cabernet Sauvignon	\$ 13	\$ 50
Portillo Malbec Orgánico, Mendoza, Argentina	\$ 11	\$ 40
William Cole Reserva Pinot Noir Valle de Casa Blanca, Chile	\$ 13	\$ 50
Lagarde Malbec Clásico, Mendoza, Argentina		\$ 60
Amauta IV Cab Franc Malbec, Salta, Argentina		\$ 75
Lapostole Apalta, Red Blend		\$ 75
Fin del mundo reserva, Pinot Noir		\$ 75
Lapostole Cuvée Alexandre		\$ 90

Los precios incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuesto de ventas
Prices include the 10% service charge and the 13% of taxes

GF: Gluten Free / V: Vegetarian / K: Ketogenic /  : Vegan /  : Spicy

Coconut Water \$ 2

Cocktails

Watermelon Mojito

Sandía, Hojas de menta, limón, jengibre, ron blanco
Watermelon, mint leaves, lemon juice, ginger
+ white rum \$ 12

Pineapple/Jalapeño Margarita

Tequila, Triple sec, Piña, chile jalapeño, Jugo de limón
Tequila, Triple sec, Pineapple, Jalapeño chili,
lemon juice \$ 12

Reinita

Bourbon, triple sec, Maracuya, jugo de limon,
soda, gotas amargas / Bourbon, triple sec,
passion fruit, lemon juice, soda water,
bitter drops \$ 12

Bloody Salsa Brava

Cacique, Jugo de Tomate, Especias, Chile
Cacique, tomato juice, spice mix, chili \$ 10

Royal Colada

Piña Colada, Ron, Vino espumante y Agua de pipa
Piña Colada, Rum, Sparkling Wine and Coconut water \$ 11

Gin Tonics

Ginebra, Agua tónica, Fruta de temporada
Gin, Tonic water, Seasonal Fruit syrup \$ 12

Rosa Hiel

Vodka, Ginger Beer casera, Kombucha,
Flor de Jamaica, Limón /Vodka, Ginger Beer
casera, Kombucha, Hibiscus flower, Lime \$ 13

El Calypso

Tequila, Vermouth, triple sec, Limón, Pepino, Soda
House Tequila, Vermouth, Triple sec, Lime, Cucumber,
Soda water \$ 13

The Harry Belafonte

Ron Old - Fashioned \$ 15
Old Fashioned Rum

AGUAS CLARAS Spritz

Aperol, Ginebra, Jarabe de Carambola, Agua gasificada
Aperol, Ginger, Starfruit Jam, Sparkling water \$ 12

Desayuno

Todas las opciones incluyen un café o te, un jugo y un plato de frutas de desayuno.
Todos los platos de desayuno pueden ser preparados sin gluten bajo solicitud

Frutas de Temporada

Plato Mixto de frutas \$ 8

Gallo Pinto AGUAS CLARAS

Gallo Pinto (Tradicional o Caribeño) con
plátanos maduros, queso frito y huevos al gusto \$ 12

Omelete del Chef

Elige tres ingredientes principales:
Cebolla, Queso, Tomate, Hongos, Jamón, Chile dulce,
Kale, Albahaca, Espinaca, Tomate confitado

Servido con dos acompañamientos:

(1) Aguacate y Pan hecho en casa \$ 12
(2) Papas del chef y mini ensalada

Desayuno Americano

Dos Huevos al gusto más dos opciones a elegir:
Tocineta, Tostadas, Papas del Chef o Camote salteado \$ 12

Granola & Yogurt

Granola casera con yogurt natural,
miel de abeja, reducción de naranja y canela \$ 10

Tostadas Francesas

Pan hecho en casa, ralladura
de naranja y extracto de vainilla \$ 12

Avena

Opcion en leche o agua, servida con
granola caramelizada y banano \$ 9

Huevos Rancheros

Servidos sobre una tortilla casera
con frijoles y chunky de tomate \$ 13

Pancakes Tradicionales

Pancake hecho en casa. Siropes a escoger:
Miel, Crema de Coco, Chocolate \$ 11

Breakfast

All options include a coffee or tea, a juice and a breakfast fruit plate
All breakfast dishes can be prepared gluten-free upon request.

Seasonal Fruit Platter

Mixed fruit plate from the season

\$ 8

Gallo Pinto AGUAS CLARAS

Gallo Pinto (Traditional or Caribbean style),
sweet plantains, cheese, and eggs (any style)

\$ 12

Chef's Omelet

Choose three main ingredients:

Onion, mushrooms, tomatoes, cheese, ham, sweet pepper,
Kale, candied tomatoes, basil and spinach

Served with two side dishes:

(1) Homemade bread and avocado

(2) Chef style potatoes and mini salad

\$ 12

American breakfast

Two eggs (any style) plus two options to add:

Bacon, Toast, Chef's Potatoes or Sauteed Sweet Potatoes

\$ 12

Granola & Yogurt

Homemade Granola with natural yogurt,
honey and orange-cinnamon reduction

\$ 10

French Toast

Homemade bread, orange zest and vanilla extract

\$ 12

Oatmeal

Prepared with water or milk of your choice,
served with granola and caramelized banana

\$ 10

Huevos Rancheros

Served over a homemade tortilla
with beans and chunky tomato.

\$ 13

Traditional Pancakes

Homemade pancakes, syrups to choose:

Honey, Coconut Cream or Chocolate

\$ 11

● Main Dishes

Caribbean Hummus & Sealed Tuna

(GF)

Turmeric, ginger, coconut milk and chickpea hummus,
served with seared oyster mushrooms, roasted chickpeas,
butternut squash, fresh herb sauce and yogurt and sealed tuna

\$ 24

Prawns, Chutney & Chorizo

(GF)

Langostinos salteados con chorizo, chutney crudo
de mango, coco, chile panameño y jengibre y bok choy

\$ 25

Chef's Cut

(GF)

Tenderloin, talamanqueño cocoa sauce,
malanga puree, sautéed mixed mushrooms and chips

\$ 35

Grilled Chicken

(GF)

Served with yellow sweet potato chutney and coconut milk,
sautéed vegetables with ghee, ginger, sweet and sour
tamarind and coconut sauce

\$ 19

Red Snapper

(GF)

Served with green salad, traditional patacones
and Caribbean sauce

\$ 18

Fresh Pasta

(V)

Homemade pasta with options to choose:

(1) Marinara

(2) Pesto

(3) Aglio-Oli

\$ 22

Catch of the Day

(GF)

Cooked with coconut,
served with grilled bol choy and jazminrice

\$ 25

Zucchini Spaghetti

(GF)(K)

Zucchini cut fettuccine style, sautéed with cherry tomatoes, almonds accompanied with pesto and parmesan

\$ 16

Couscous

(GF)(K)

Cauliflower cut into pearls, sautéed with carrots, mini zucchini and spices gran masala style

\$ 14

Vegetable Caponata

(GF)(K)

Sautéed aubergines, with bell peppers, garlic, cherry tomatoes, purple onion and basil

\$ 28

Salads

Caribe-Mediterráneo

(K)

Cherry tomatoes marinated in baked tomato sauce, house labne, cucumber, arugula and basil, served with toasted seed bread

\$ 12

Costa Rican Heart of Palm

(GF)(K)

Heart of palm cooked at home, romaine lettuce, avocado, green asparagus, dill, bacon bits, celery, pickled zucchini, Parmesan slices, dill and yogurt dressing

\$ 16

Caribbean Niçose

(GF)(K)

Marinated tuna with ginger and Panamanian chili cooked at low temperature, cherry tomatoes, seed potatoes, baby green beans, lettuce mix, kale, olive oil, lemon, Dijon mustard and thyme dressing

\$ 16

Shrimp Special

Shrimp sautéed in aromatic spice oil, sliced cucumber, bok choy, dehydrated mangoes, roasted cashews, rice chips and sweet and sour passion fruit and miso dressing

\$ 23

AGUAS CLARAS' Salad

(GF) ✓

Mix of lettuce from the garden, basil, blackberries, cherry tomatoes, caramelized macadamia in honey and pesto and yogurt dressing

\$ 12

Almuerzo

Paticitos 🌮

Patí tradicional servido con pico de gallo, leche de tigre y aceite de oliva

\$ 8

Chips de la casa

(V)(GF) ✓

Chips de tubérculos acompañados de guacamole fresco y pico de gallo

\$ 8

Hamburguesa

Lechuga, tomate, cebolla, tocineta, queso cheddar y pepinillo

\$ 20

Foccacia Caprese

(V)

Tomates cherry, mozzarella fresca y albahaca

\$ 14

Foccacia de Pescado

Mayonesa estilo japonesa, pepino en lascas, guacamole, dorado panconizado y culantro

\$ 18

Nachos

Puré de aguacate con tomate verde tatemado, pico de piña, queso Turrialba, veggies frescos y Proteína a escoger:

(1) Vegetarianos

\$ 12

(2) Camarón

\$ 18

(3) Lomito

\$ 18

Ensalada de Camarón

(V)(GF) ✓

Camarones salteados en aceite aromático de especias, pepino en tiras, bok choy, mangos deshidratados, marañones tostados, chips de arroz y aderezo agridulce de maracuyá y miso

\$ 18

Ensalada AGUAS CLARAS

(GF) ✓

Mix de lechugas de la huerta, albahaca, moras, tomate cherry, macadamia caramelizada en miel y aderezo de pesto y yogurt

\$ 12

Lunch

Paticitos 🌱

Traditional patí served with pico de gallo sauce with tiger milk and olive oil

\$ 8

Chips de la casa

(V)(GF) ✓

Mixed root chips served with fresh guacamole and pico de gallo sauce

\$ 8

Hamburger

Lettuce, tomato, onion, bacon, cheddar cheese and homemade pickle

\$ 20

Caprese Foccacia

(V)

Cherry tomatoes, fresh mozzarella and basil

\$ 14

Fish Foccacia

Japanese-style mayonnaise, sliced cucumber, guacamole, panonized dorado and cilantro.

\$ 18

Nachos

Avocado puree with roasted green tomato, pineapple pico de gallo sauce, Turrialba cheese, fresh veggies and protein to choose:

(1) Vegetarian

\$ 12

(2) Shrimp

\$ 18

(3) Fish

\$ 18

Shrimp Salad

(V)(GF) ✓

Shrimp sautéed in aromatic spice oil, sliced cucumber, bok choy, dehydrated mangoes, roasted cashews, rice chips and sweet and sour passion fruit and miso dressing

\$ 18

AGUAS CLARAS' Salad

(GF) ✓

Mix of lettuce from the garden, basil, blackberries, cherry tomatoes, caramelized macadamia in honey and pesto and yogurt dressing

\$ 12

Dinner

🌅 Starters

Caribbean Gyosas

(V)

Gyosas stuffed with Jamaican jerk style eggplant and yogurt and herb sauce

\$ 8

Gazpacho

(V)

Served with guacamole, dukka, cucumber slices, radishes and shrimp

\$ 8

Patacón-Chalupa

(GF)

Green plantain patacon, ranchero beans, chipotle tomato sauce, mozzarella cheese and sautéed chicken

\$ 10

Tiradito

(GF)

Semi-cured dorado cut into thin slices, fried green plantain, ripe mango, red onion, cilantro oil and coconut tiger milk

\$ 14

Tuna Tartar

(GF)

Semi-cured tuna, marinated in oil flavored with spices, soy and sesame, cucumber strips, radishes, chives, Japanese-style mayonnaise with turmeric and rice chips

\$ 12

Eggplant and Veggies

(V)(GF) ✓

Baked eggplant puree seasoned with sesame and cumin, served with vegetables, crispy lentils and toasted seeded bread

\$ 12

Tacos

(V)(GF) ✓

Mix of mushrooms seasoned with chimichurri and Dijon mustard, served with green sauce, Turrialba cheese, malangachips and sautéed breadfruit

\$ 12

Avocado Fire

(V)(GF) ✓

Aguacate a la parrilla con salsa de pico de gallo, culantro y chips de tortilla hechas en casa

\$ 12

Pool Snacks

Paticitos 🌱

Traditional patí served with pico de gallo sauce with tiger milk and olive oil

\$ 10

Empanadas 🌱

(V)(GF)

Trilogy of traditional empanadas of your choice: Chicken, Cheese or Mixed. Served with a Panamenian chili and Argentinian chimichurri sauce

\$ 10

Chips de la casa

(V)(GF)

Mixed root chips served with fresh guacamole and pico de gallo sauce

\$ 9

Ceviche

(GF)

Catch of the day marinated on Peruvian tiger's milk served with homemade root vegetable chips

\$ 17

Aguacate Fuego

(V)(GF)

Grilled avocado served with pico de gallo sauce, cilantro and homemade corn chips

\$ 13

Spicy fries 🌱

(V)(GF)

Potato fries with homemade ketchup and spicy house sauce

\$ 10

Fish or Chicken Fingers

Served with chips or salad

\$ 12

Ask for our coffee specials

\$6

Homemade Chocolate Cake

\$8

Ensalada de Frutas con Helado

\$10

🌅 Entradas

Gyosas Caribeñas

(V)

Gyosas rellenas de berenjena estilo jerk jamaiquino y salsa de yogur y hierbas

\$ 8

Gazpacho

(V)

Servido con guacamole, dukka, pepino en listones, rabanitos y camarones

\$ 8

Patacón-Chalupa

(GF)

Patacón de plátano verde, frijoles rancheros, salsa tomate chipotle, queso mozzarella y pollo salteado

\$ 10

Tiradito

(GF)

Dorado semi-curado cortado en lonjas finas, plátano verde frito, manga madura, cebolla morada, aceite de culantro y leche de tigre de coco

\$ 14

Tartar de Atún

(GF)

Atún semi-curado, marinado en aceite aromatizado con especias, soja y sésamo, tiras de pepino, rabanitos, cebollino, mayonesa estilo japonesa con cúrcuma y chips de arroz

\$ 12

Berenjena y Veggies

(V)(GF) ✓

Puré de berenjenas horneadas sazonadas con sésamo y comino, servido con vegetales, lentejas crujientes y pan con semillas tostadas

\$ 12

Veggie Tacos

(V)(GF) ✓

Mix de hongos aderezados con chimichurri y mostaza Dijon, servidos con salsa verde, queso Turrialba, chips de malanga y fruta de pan salteada

\$ 12

Aguacate y Fuego

(V)(GF) ✓

Aguacate a la parrilla con salsa de pico de gallo, culantro y chips de tortilla hechas en casa

\$ 12

Spaghetti de Zucchini

(GF)(K)

Zucchini cortado estilo fetuccini, salteado con tomates cherry, almendras acompañado con pesto y parmesano

\$ 16

Couscous

(GF)(K)

Coliflor cortada en perlas, salteadas con zanahorias, mini zucchini y especias estilo gran masala

\$ 14

Caponata de Vegetales

(GF)(K)

Berenjenas salteadas, con chiles morrones, ajos, tomates cherry cebolla morada y albahaca

\$ 28

Ensaladas

Caribe-Mediterráneo

(K)

Tomates Cherry marinados en salsa de tomates horneados, labne de la casa, pepino, arrúgala y albahaca, servido con pan de semillas tostadas

\$ 12

Palmito Costarricense

(GF)(K)

Palmito cocido en casa, lechuga romana, aguacate, espárragos verdes, eneldo, bacón bits, apio, zucchini encurtido, lonjas de parmesano, aderezo de eneldo y yogurt

\$ 16

Niçose Caribeña

(GF)(K)

Atún macerado con jengibre y chile panameño cocido a baja temperatura, tomates cherry, papas semilla, vainicas bbs, mix de lechugas, kale, aderezo de aceite de oliva, limón, mostaza Dijon y tomillo

\$ 16

Especial de Camarón

Camarones salteados en aceite aromático de especias, pepino en tiras, bok choy, mangos deshidratados, marañones tostados, chips de arroz y aderezo agrídulce de maracuyá y miso

\$ 23

Ensalada ACUAS CLARAS

(GF) V

Mix de lechugas de la huerta, albahaca, moras, tomate cherry, macadamia caramelizada en miel y aderezo de pesto y yogurt

\$ 12

Platos Fuertes

Hummus Caribeño & Atún Sellado

(GF)

Hummus de cúrcuma, jengibre, leche de coco y garbanzos, servido con hongos ostra sellados, garbanzos tostados, ayote mantequilla, salsa de hierbas frescas y yogur y atún sellado

\$ 18

Langostinos, Chutney-Chorizo

(GF)

Langostinos salteados con chorizo, chutney crudo de mango, coco, chile panameño y jengibre y bok choy

\$ 22

Corte del Chef

(GF)

Lomito, salsa de cacao talamanqueño, puré de malanga, salteado de hongos mixtos y chips

\$ 28

Pollo al Grill

(GF)

Acompañado de chutney de camote amarillo y leche de coco, vegetales salteados con ghee, jengibre y salsa agrídulce de tamarindo y coco

\$ 16

Pargo Entero

(GF)

Servido con ensalada, patacones y salsa caribeña

\$ 28

Pasta Fresca

(V)

Pasta hecha en casa, opción a escoger:

(1) Marinara

(2) Pesto

(3) Aglio-Oli

\$ 14

Pesca del Día

(GF)

Cocida al coco, servida con bok choy a la parrilla y arroz jazmín

\$ 22