



COMIDA CON
sentimiento
Kahli

Menú

ALMUERZO Y CENA

Kahli

Leí una vez que todos nacemos con una caja de fósforos adentro pero no podemos encenderlos solos, necesitamos de una vela que encienda esa llama. Me propuse entonces crear una variedad de platos llenos de *luz, de chispa, de calor.* Porque mi mejor forma de transmitir amor es a través de la comida y porque creo genuinamente en el poder de cada alimento *para generar emociones poderosas.*

Espero logremos como equipo ofrecerle una experiencia única, llenarle de *sentimientos* positivos y diferentes en cada platillo para transportarle a aquellos rincones donde ha sido feliz. En fin, hacerle recordar *sus mejores experiencias.*

Nuestro corazón va en cada creación. Su sonrisa sincera será nuestra mejor recompensa.

Chef Sophia

MENÚ DE Verano Kahli



"Parrillada de Verano"

Filet de lor **PRODUCTO NO DISPONIBLE** a servido con pico de gallo, mango maduro, y acompañado de frijoles molidos, guacamole y patacones.

¢10.900



"Sirvase un Gallito"

Skillet de fajitas mixtas de res y pollo salteadas con cebolla, chile dulce y hongos frescos, acompañadas de frijoles molidos, guacamole y pico de gallo. Servidas con tortillas de trigo.

¢8.990



"Mejores que los del estadio"

Pinchos de pollo, piña, zuchinni y zanahoria, marinados con salsa oriental original, y acompañados de una ensalada refrescante con lechuga, fresas, almendras tostadas y aguacate, con aderezo cítrico.

¢9.500



"Este año sí logro la dieta"

Un spaghetti diferente sin carbohidratos, a base de zuchinni, combinando con tomate, hongos y berenjena acompañado de salsa natural de pomodoro y queso parmesano.

¢6.500



"Camarón que se duerme, lo hace la lasagna"

Lasagna con camarones y pollo. Amamos tanto los camarones que los hicimos imbatibles en esta lasagna cremosa con espinacas, hongos y tomate seco deshidratado.

¢10.500



"Antojo de chino"

Pollo agridulce: Trozos de fillet de pollo salteados con brócoli y zanahoria, en salsa de naranja original, semillas de sésamo y de marañón, acompañado de arroz blanco.

¢6.900

¡PORQUE LAS MEJORES DELICIAS
NO SE COMEN CON CUBIERTOS!

MEGA Pita Steak



Suaves trozos de carne de res combinados con nuestra cebolla caramelizada al vino tinto y balsámico, lechuga, queso mozzarella, dentro de pan pita artesanal con hummus de garbanzos y zanahoria.

₡6.300

MEGA Pita Pepiada



Pollo desmenuzado combinado con nuestra mayonesa de ajo original y guacamole, con queso mozzarella dentro de nuestro pan pita artesanal.

₡6.300

MEGA Pita Pulled Pork



Carne de cerdo suave y desmechada cocinada por muchas horas a fuego lento, combinada con nuestra salsa BBQ original. Acompañada de ensalada de repollo con mayonesa casera y queso mozzarella, todo dentro de nuestro pan pita artesanal.

₡6.800



“CUANDO MI MADRE
NOS DABA EL PAN,
REPARTÍA AMOR.”

Joël Robuchon

“Mejor que mi cama y mis pijamas”

\$6.900

CREMA DE CAMARÓN: Camarones, papa, zanahoria y maíz en una cremosa mezcla servida en nuestro bread bowl calentito.

Entradas

"Cebolla sin lágrimas"

\$4.900

SOPA DE CEBOLLA: Los clásicos sabores de esta sopa francesa servidos en nuestros bowls de pan ciabatta.

"Al que quiere caldo, muchas tazas"

\$4.500

CREMA DE TOMATE: Una de nuestras consentidas. El toque exacto entre dulzor y acidez del tomate con un toque de crema, dentro de bowl de pan ciabatta artesanal.

"Cariño de mamá"

\$4.500

CREMA DE AYOTE: Suave, reconfortante y delicada. Complemento perfecto de nuestro pan ciabatta artesanal.



"No lo vi venir" 🌿

\$3.900

CA **PRODUCTO NO DISPONIBLE** DE ZUCHINNI: Finas lonjas de zuchinni aderezadas con aceite de oliva, limón, vinagreta de hierba buena y queso parmesano fresco, acompañados con trozos de tomate cherry y crostinis de la casa.

Entradas



"Corazones gratinados"

PALMITOS GRATINADOS: Uno de los vegetales favoritos de nuestro país rostizado con lonjas de tocineta, salsa bechamel y queso mozzarella.



€5.300



"La curiosidad antojó al gato"

ESFERAS KAHLI: Bolitas de plátano maduro empanizadas, rellenas de queso mozzarella con mayonesa de tapa dulce.

€2.900



"Papás Contentas"


Crujientes y delicadamente sazonadas, acompañadas de nuestra salsa alioli de ajos y chiles rostizados. ¡Nadie puede estar bravo con esta combinación!



€3.500




"Está linda la Mar"

TARTAR **PRODUCTO NO DISPONIBLE** in fresco con mango maduro, trozos de aguacate y sabores orientales deliciosos, servido con chips de plátano verde. 

€7.900



"Trágame tierra y tirame en la playa"

CEVICHE **PRODUCTO NO DISPONIBLE** NA: con mango verde acompañado de patacones crujientes. 

€5.500

Para Compartir

"Kahlipso"

CAMARONES CARIBEÑOS: Empanizados con coco y acompañados con patacones, nuestra salsa caribeña, y a elegir entre frijoles caribeños o ensalada criolla con mayonesa de panameño.

¢10.500



"Me derrito de amor"

FONDUE DE TOMATE:

Palitos de mozzarella, biscuits de cheddar y tocineta rellenos de queso, esferas Kahli, zanahoria y apio, servidos con nuestra deliciosa crema de tomate.

¢7.900



"Juego Previo"

TABLA DE QUESO

PRODUCTO NO
DISPONIBLE

Variedad de quesos, mermelada de uchuva, fresas, uvas, aceitunas y panes artesanales de la casa.

¢15.500



"Siempre París"


MIX VEGETARIA

PRODUCTO NO
DISPONIBLE

Ratatouille acompañada de nuestro pan ciabatta artesanal y hongos frescos empanizados rellenos de queso y pesto, servidos con mayonesa de albahaca.

¢5.900



A woman with dark hair tied back, wearing a blue denim shirt, is smiling and dipping a piece of bread into a white ceramic pot of tomato fondue. The pot sits on a metal stand over a black plate of various breaded snacks, including croquettes, sticks, and flatbread. The background is a plain light blue wall.

No creo que exista ninguna emoción que pueda atravesar el corazón humano como la que se siente en nuestro interior cuando vemos y luego comemos nuestra comida favorita.

-Nikola Tesla

Fondue de tomate

Ensaladas



"Bendita Primavera" 🌱

\$6.300

ENSALADA KAHLI: garbanzos, pecanas caramelizadas, queso Turrialba, mix de lechugas, fresas, uchuvas y aderezo dulce a base de balsámico, miel y mostaza.

"La especialidad de tío Conejo"

₡6.500

ENSALADA DE LA HUERTA: lechuga, mousse de pejibaye, palmito, chile morrón, aguacate, pollo a la plancha, chips de tortilla, acompañados de una vinagreta de coco y panameño (picante muy leve). 🌿



"Al César lo que es del César"

₡6.900

PRODUCTO NO DISPONIBLE
ENSALADA AL CÉSAR CON POLLO: la ensalada clásica con el toque de nuestro aderezo César 100% casero. 🌿



Platos fuentes



"Lo mejor de ambos mundos"

MAR Y TIERRA: Lomito con camarones al ajillo, esfera de plátano rellena de mozzarella, y dos guarniciones a elegir.
\$15.900



"Contra corriente"

FILET DE SALMÓN GLASEADO: con azúcar moreno y mostaza dijon, acompañado con vegetales multicolor y mango.
\$10.900

"Magia y Pasta"

FETTUCCINI FIORENTINA: Salsa bechamel, espinaca y hongos, acompañada de pollo a la parrilla. También podés pedirla en salsa de tomate
\$8.500



"Fuera de base"

PRODUCTO NO DISPONIBLE POLLO de tomate seco y tocineta, con salsa de mango y curry, y dos guarniciones a elegir.
\$7.900





"Paseo a la montaña" 🌿

LOMITO EN SALSA DE MORA:
con dos guarniciones a elegir

¢12.000



"Abrazo de Nonna" 🌿

RISOTTO de camarón, hongos frescos y tomate
con espejo de salsa pomodoro

¢10.500

"Conociendo a los suegros"

LASAGNA DE POLLO: en salsa bechamel con
ensalada verde. ¢6.900

"Cómo no habría de cantarte mi Puerto Viejo" 🌿

RICE AND BEANS: con pollo caribeño,
ensalada criolla y patacones, el plato más
tradicional del Caribe.

*Disponible únicamente viernes, sábados y domingos. ¢8.500

"Fiesta con la familia" 🌿

ARROZ CON PALMITO Y ESPÁRRAGOS,
cremoso y gratinado. ¢6.900

"NO
SE PUEDE
PENSAR BIEN,
AMAR BIEN O
DORMIR BIEN,
SI NO SE HA
CENADO BIEN"

- Virginia Woolf

"Antioja texturizada" 🌿

PRODUCTO NO
DISPONIBLE

ATÚN EN SALSA DE TOMATE: chutney de piña, sobre
hummus de garbanzo y zanahoria, ensalada mixta y
patacones ¢8.900

"Wendy Keto" 🌿

PRODUCTO NO
DISPONIBLE

BOVINO: con spaguettis de vegetales
salteados con una salsa de balsámico ligeramente
dulce. ¢8.900

"Muy Latino Kahli" 🌿

Filet de pollo gratinado con puré de papa, vegetales,
salsa chimichurri de perejil, ajo y cebolla morada,
todo gratinado con queso mozzarella. ¢7.900

"Noche en Venecia"

MILANESA DE POLLO A LA PARMESANA: Filet
de pollo empanizado servido sobre una cama de
spaguettis en salsa pomodoro y gratinado
con queso mozzarella. ¢7.900

"Correteando en los cafetales" 🌿

LOMITO EN SALSA DE CAFÉ:
con dos guarniciones a elegir. ¢12.800

OPCIONES DE GUARNICIONES:

- Puré de papa
- Papa asada
- Papas salteadas
- Fries de camote
- Vegetales a la parrilla
- Tomate a la Provenzal
- Espárragos a la parrilla

Hamburguesas

"Me la merezco"

¢6.900

HAMBURGUESA KAHLI: torta de res rellena de queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla caramelizada al vino y balsámico, aderezo de la casa. Todo dentro de nuestro delicioso pan artesanal. Acompañada de papas campesinas.

"Brisa en Manzanillo"

¢6.900

HAMBURGUESA CARIBEÑA: Filet de pollo en salsa caribeña, ensalada de repollo con mayonesa de panameño, queso mozzarella y trozos de coco fresco servidos dentro de nuestro pan artesanal. Acompañada de frijoles molidos caribeños y patacones.

"¡La más Pura vida!"

¢7.900

HAMBURGUESA TICA: Torta de res rellena de queso, con aguacate, plátano maduro y tocineta, mayonesa de tapa dulce, todo dentro de nuestro pan artesanal. Acompañada de frijoles molidos y tortillas tostadas.

"¿Por qué te habría de extrañar?"

¢7.900

HAMBURGUESA VEGETARIANA: Hongo portobello a la parrilla con torta de queso mozzarella empanizado, tomate, cebolla morada salteada y nuestra mayonesa de albahaca. Acompañada de papas campesinas.

PRODUCTO NO
DISPONIBLE

Menú de Niños

STRIPS DE POLLO

¢5.500

PASTA EN SALSA POMODORO

¢5.500

SANDWICH JUNIOR

¢4.100

HAMBURGUESA JUNIOR

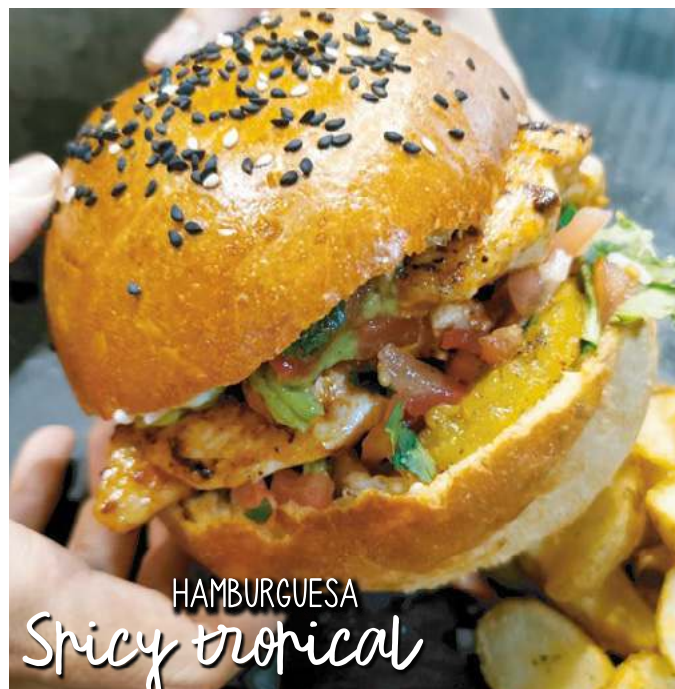
¢4.500



HAMBURGUESA
Suiza

TORTA DE RES, MAYONESA DE ALIOLI, HONGOS Y CEBOLLA
SALTEADOS AL VINO, MEZCLA DE QUESO CHEDDAR Y
MOZZARELLA, TOCINETA Y PAN ARTESANAL.

HAMBURGUESA + PAPAS \$7.900_{II}



HAMBURGUESA
Spicy tropical

PECHUGA DE POLLO SPICY (PIMENTON, CAJUN Y JUGO DE LIMÓN),
MAYONESA DECULANTRO, PIÑA A LA PARRILLA, PICO DE GALLO,
QUESO MOZZARELLA, GUACAMOLE Y PAN ARTESANAL.

HAMBURGUESA + PAPAS \$7.900_{II}

¡PEDILA CON TU CERVEZA

favorita

O REFRESCO GASEOSO!



IMPERIAL - PILSEN - BAVARIA - CORONA
HEINEKEN - ARTESANALES



*La comida verdadera no tiene ingredientes,
tiene sentimientos*



Hamburguesas vegetarianas

PRODUCTO NO
DISPONIBLE

"DILEMA DEL COCINERO:
EL POETA TRISTE ESCRIBE
POEMAS Y TE HACE LLORAR.
EL PINTOR TRISTE PINTA
CUADROS Y TE LOGRA
EMOCIONAR. EL MÚSICO
TRISTE COMPONE CANCIONES
Y TE HACE CANTAR. AL
COCINERO TRISTE... LE ESTÁ
PROHIBIDO COCINAR."

- *Gastón Acurio*



Postres...

"Sobredosis de delicia"

TORTA CHILENA 🌿

\$3.500

"Manjar de dioses"

BUDÍN

\$2.900

"Ni Blancanieves se resiste"

PIE DE MANZANA

\$3.500

"Bowl Pecador"

BRO **PRODUCTO NO DISPONIBLE** UNDAE. Para Compartir.

\$4.900



"Amor a primera vista"

PECAN PIE:

Irresistible si lo pedís calientito con helados

\$3.500

"Tarde donde mi tía"

FLAN DE COCO

\$3.500



"Viaje a New York"

C **PRODUCTO NO DISPONIBLE** E

\$3.500

"Para esto voy al gimnasio"

PIE DE LIMÓN

\$3.500

"Lujuria"

CHEESECAKE DE NUTELLA

\$4.200

"ALEGRÍA ES DISFRUTAR DE LAS COSAS DELICIOSAS QUE NOS DA LA VIDA.."

Ferran Adrià

Queques

"Mucho con demasiado"

\$3.900

QUEQUE CHURROS: Nuestra ingeniosa creación original de queque de vainilla, con lustre y relleno de leche pinito. Acompañado con tres churros cocinados al momento y cubiertos de azúcar con canela (Los churros no son rellenos).

PRODUCTO NO DISPONIBLE

"21 de diciembre"

\$3.900

QUEQUE NATY: Nuestro queque más popular. Una delicia que combina el tres leches y el cheesecake de maracuyá en uno solo.

"Amor de Madre"

\$3.900

SOPHIES CAKE: Delicioso queque de vainilla y chocolate húmedo con relleno de mermelada de fresa y dulce de leche.

"Me quiero casar"

\$4.300

QUEQUE ARROZ CON LECHE: 

¡Sí! Arroz con leche horneado, relleno de dulce de leche y cubierto de crema y ganache de chocolate.

PRODUCTO NO DISPONIBLE




"Mi porción de Vitamina C"

QUEQUE DE ZANAHORIA:

Nuestra receta tradicional con lustre de queso crema
\$3.500

"Me lo llevo puesto"

QUEQUE DE CHOCOBANANO

() y sin lactosa)
\$3.500

"¿Quién soy yo para negarme?"

QUEQUE DE CHOCOLATE:

Humedito e irresistible
\$3.500

Bebidas

NATURALES (consultar frutas de temporada)

-Mix de frutas en agua:

ANANÁ (piña y albahaca)

FRAGGA (mora y albahaca)

EVEREST (limonada con hierbabuena)

FUSIÓN (limonada con cerezas)

\$2.000

-En leche:

FRESA, MORA O PAPAYA

\$2.350

GASEOSAS

\$1.500

TÉ FRÍO DE LA CASA

\$1.400

Licores

VINOS Consultar por la Carta de Vinos

COCTELES

ARIZONA

\$3.900

Whisky, Curacao, jugo de naranja.

APPLE DE LIRIA

\$3.900

Vodka, reducción de maracuyá, manzana verde macerada y agua gasificada.

SANGRÍA DE VINO TINTO

\$3.500

SANGRÍA BUEN DÍA

\$3.500

De vino blanco con mango y frutas mixtas.

MOJITO

\$3.600

MARGARITA

\$3.600

Vodka con sal de apio con leve picante.

AZÓNICA

\$3.600

Whisky y Ginger Ale.

MARGARITA

\$3.900

Tequila blanco, Cointreau, limón y agua gasificada.

GIN TONIC AL GUSTO:

\$3.900

Elegí el licor, la especie y la fruta que acompañen tu agua tónica:

-Especie: Albahaca, Romero, Hierba buena, Menta

-Frutas: fresa, arándanos, coco, mango, cerezas, mandarina, manzana verde.

-Digestivo: pepino, manzana o pera (opcional)

CERVEZAS

CERVEZA ARTESANAL:

\$2.500

CERVEZA IMPERIAL Y PILSEN:

\$1.800

CERVEZA BAVARIA:

\$2.200

CERVEZA HEINEKEN:

\$2.200

CERVEZA CORONA:

\$2.800

VASO MICHELADO:

\$400

DESTILADOS

SMIRNOFF:

\$2.900

RON CON COCA:

\$3.500

WHISKY Johnnie Walker Black Label

\$4.000

SHOT DE TEQUILA José Cuervo:

\$2.900

DIGESTIVOS

BAILEYS

\$2.000

AMARETTO

\$2.500

LIMONCELLO

\$2.300



Sangrías



Vinos

Mojito



Margarita

Arizona



Gin Tonic al gusto

Cafés Calientes

ESPRESSOS

SINGLE Simple 1 onza	¢1.200
DOPPIO Doble 2 onzas	¢1.350
AFFOGATO (sobre helado de vainilla)	¢1.550
CORTADO (con leche)	¢1.350
MACCHIATO (con espuma de leche)	¢1.350

CLÁSICOS

CAPPUCCINO (espresso, leche y espuma en igual proporción)	¢1.600 / Jarra: ¢2.000
LATTE (espresso, leche y poca espuma)	¢1.600 / Jarra: ¢2.000
AMERICANO	¢1.300 / Jarra: ¢2.000
BRUMAS DE SABOR (espresso, leche y espuma con sabor a: Avellanas, Menta, Fresa, Crema irlandesa, cereza, Curacao, vainilla o Ameretto).	¢2.500

ORIGINALES

COOKIES AND CREAM (chocolate Hersheys, leche espumada, espresso y Chantilly)	¢3.100
CAPRICHIO (nutella, leche, baileys, café y chantilly)	¢3.100
CHATEAU (cereza, Baileys, café, leche y espuma)	¢2.300
IRLANDÉS (whisky, café, azúcar y chantilly)	¢2.300
MOKA (Espresso, chocolate, sirope de moka, ron y leche)	¢2.900
DULCE SENSACIÓN (caramelo, leche espumada, espresso, chantilly)	¢2.350

CAFÉ EXPERTO

Preparado al gusto en tu mesa. Elegí el tipo de café y el método de preparación que mejor resalte sus sabores. Nuestros baristas te asesoran.

Método de preparación: [PRENSA FRANCESA](#), [CHEMEX](#), [V60](#), [AEROPRESS](#), [VANDOLA](#)

Tipo de café:

BORBÓN	¢2.100
VILLA SARCHÍ	¢1.800
GEISHA	¢3.250

Cafés Fríos

BIANCO

Sorbetes, helado, leche condensada, Baileys, café y chantilly ¢3.900

BOURBÓN HELADO

Helado, chocolate, moka, licor de café, ron, café y chantilly ¢3.100

COOKIE JAR

Galletas Oreo, helado, leche condensada, café y chantilly ¢3.800

PONCHE Y CAFÉ

Helado, romope, leche condensada, maní, café y chantilly ¢3.800

VOLCANO

helado, nutella, leche, café y chantilly ¢3.800

CHOCO MILÁN

Milán de Menta, chocolate, crema de menta, café y chantilly ¢3.100

Otros fríos:

CHOCOLATE FRÍO

MILKSHAKES de vainilla, chocolate o fresa. ¢1.900

CHURCHIMILKSHAKE helado, sirope de kola, leche, ¢3.900

leche en polvo y chantilly. ¢3.900

Otros calientes:

CHOCOLATE

con marshmallows ¢1.900

TÉ

Infusiones de té ¢1.850

Té en leche ¢2.050

AGUA DULCE

en agua o en leche ¢1.650

