



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 lomo a servido con pico de gallo, mango maduro, y acompañado de frijoles molidos, guacamole y patacones.

**PRODUCTO NO DISPONIBLE**

₡10.900



## "Sírvase 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, zucchini y chayote 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 logró la dieta"

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

₡6.500



## "Camarón que se duerme, lo hace sagna"

Lasagna 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 agrícola: Trozos 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 calientito.

# 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

**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



## "Papas 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"

PRODUCTO NO  
DISPONIBLE

TARTAR DE ATUN en fresco con mango maduro, trozos de aguacate y sabores orientales deliciosos, servido con chips de plátano verde.

₡7.900



## "Trágame tierra y tírame en la playa"

PRODUCTO NO  
DISPONIBLE

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

**PRODUCTO NO DISPONIBLE**

₡15.500



## "Siempre París"

### MIX VEGETARIA

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

**PRODUCTO NO DISPONIBLE**

₡5.900

A woman with dark hair tied back is smiling broadly, holding a long, stretchy piece of melted cheese between her fingers. She is wearing a denim jacket over a white shirt. In front of her is a black plate with various breaded and fried items, including mozzarella sticks and croquettes. A white fondue pot sits on a small metal stand on the table.

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

ENSA  
**PRODUCTO NO DISPONIBLE** AR CON POLLO: la ensalada clásica con el toque de nuestro aderezo césar 100% casero. 



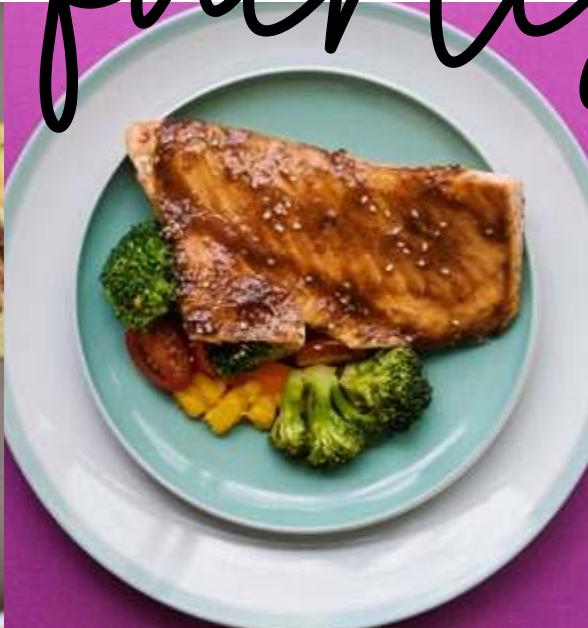
# Platos fuertes



## "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 dijón, 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

### "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



### "Abrazo de Nonna"

RISOTTO de camarón, hongos frescos y tomate  
con espejo de salsa pomodoro ₡10.500

### "Antoñito tox-turizado"

**PRODUCTO NO DISPONIBLE**  
ATÚTOXTO: chutney de piña, sobre  
hummus de garbanzo y zanahoria, ensalada mixta y  
patacones ₡8.900

### "W PRODUCTO NO Keto"

BOVETO: 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    | -Vegetales a la parrilla  |
| -Papa asada      | -Tomate a la Provenzal    |
| -Papas salteadas | -Espárragos a la parrilla |
| -Fries de camote |                           |

# Hamburguesas

## "Me la merezco"

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.

\$6.900

## "Brisa en Manzanillo"

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.

\$6.900

## "¡la más Pura vida!"

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.

\$7.900

## "¿Por qué te habría de extrañar?"

HAMBURGU PRODUCTO NO DISPONIBLE ETARIANA: Hongo portobello a la parrilla con torta de queso mozzarella empanizado, tomate, cebolla morada salteada y nuestra mayonesa de albahaca. Acompañada de papas campesinas.

\$7.900

## Menú de Niños

STRIPS DE POLLO

\$5.500

PASTA EN SALSA POMODORO

\$5.500

SANDWICH JUNIOR

\$4.100

HAMBURGUESA JUNIOR

\$4.500



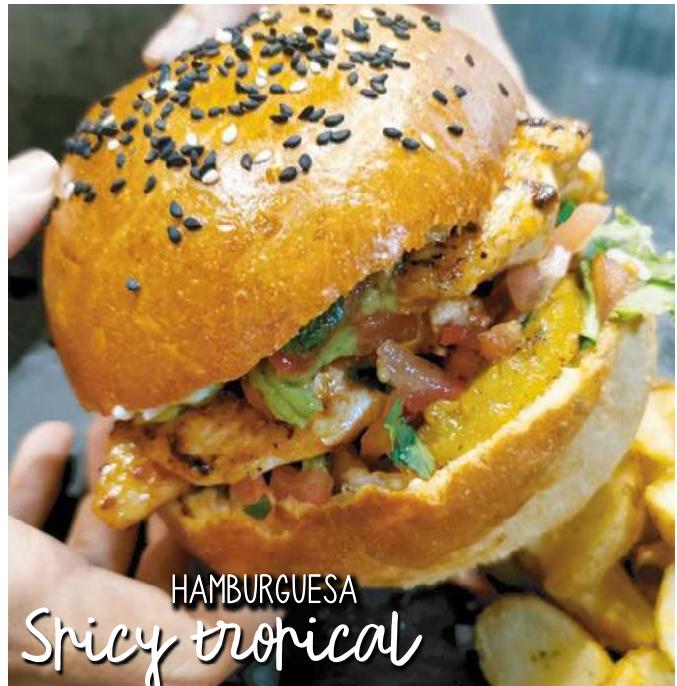
¡PEDILA CON TU CERVEZA

favorita

O REFRESCO GASEOSO!

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

HAMBURGUESA + PAPAS **\$7.900II**



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

HAMBURGUESA + PAPAS **\$7.900II**



IMPERIAL - PILSEN - BAVARIA - CORONA  
HEINEKEN - ARTESANALES

“

La comida verdadera no tiene ingredientes,  
tiene sentimientos

”



Hamburguesa  
**PRODUCTO NO  
DISPONIBLE** vegetariana

"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  JUNDAE. 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  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"

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).

\$3.900

PRODUCTO NO  
DISPONIBLE

## "21 de diciembre"

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

\$3.900

## "Amor de Madre"

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

\$3.900

## "Me quiero casar"

QUEQUE ARROZ CON LECHE:   
¡Sí! Arroz con leche horneado, relleno de dulce de leche y cubierto de crema y ganache de chocolate.

\$4.300

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)	\$2.000
FRAGGA (mora y albahaca)	
EVEREST (limonada con hierbabuena)	
FUSIÓN (limonada con cerezas)	
-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

<b>ARIZONA</b>	\$3.900
Whisky, Curacao, jugo de naranja.	
<b>APPLE DE LIRIA</b>	\$3.900
Vodka, reducción de maracuyá, manzana verde macerada y agua gasificada.	
<b>SANGRÍA DE VINO TINTO</b>	\$3.500
<b>SANGRÍA BUEN DÍA</b>	\$3.500
De vino blanco con mango y frutas mixtas.	
<b>MOJITO</b>	\$3.600
RY	\$3.600
<b>PRODUCTO NO DISPONIBLE</b>	
<b>PRODUCTO NO DISPONIBLE</b>	
<b>PRODUCTO NO DISPONIBLE</b>	
<b>MARGARITA</b>	\$3.900
Tequila blanco, Cointreau, limón y agua gasificada.	
<b>GIN TONIC AL GUSTO:</b>	\$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



# 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
CAPRICO (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

Sorbetos, helado, leche condensada, Baileys, café y chantilly

## BOURBÓN HELADO

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

## COOKIE JAR

Galletas Oreo, helado, leche condensada, café y chantilly

## PONCHE Y CAFÉ

Helado, rompope, leche condensada, maní, café y chantilly

## VOLCANO

helado, nutella, leche, café y chantilly

## CHOCO MILÁN

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

# Otros fríos:

## CHOCOLATE FRÍO

MILKSHAKES de vainilla, chocolate o fresa.

CHURCHIMILKSHAKE helado, sirope de kola, leche, leche en polvo y chantilly.

₡3.900

₡3.100

₡3.800

₡3.800

₡3.800

₡3.100

₡1.900

₡3.900

₡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

