



RESTAURANTE LA HACIENDA

Pruebe los sabores de la auténtica cocina costarricense en el Restaurante La Hacienda. Nuestros chefs preparan comidas deliciosas y frescas con amor siguiendo recetas tradicionales de nuestra región de Guanacaste y Costa Rica. Ofrecemos comidas caseras de la granja a la mesa, produciendo en nuestras huertas gran parte de la comida que se sirve en nuestro Restaurante La Hacienda. Lo que no cultivamos o criamos nosotros mismos, lo obtenemos de proveedores locales sostenibles.

HOTEL HACIENDA
GUACHIPELÍN
RINCÓN DE LA VIEJA, COSTA RICA





ENTRADAS

ENSALADA DE NUESTRA HUERTA

\$8.00

Arúgula, espinaca, lolorosa, rábano, remolacha, zanahoria, tomate cherry, pepino, aderezo de maracuyá y miel.

CREMA DE TOMATE

\$8.00

Tomate, albahaca, cebolla, crotones.

GALLO DE CHORIZO

\$8.00

Un clásico tico, servido con salsa pico de gallo sobre tortillas de maíz.

CEVICHE DE PESCADO

\$12.00

(Al estilo costarricense) Pescado, cebolla, pimientos, culantro, limón, chile ají, acompañado de patacones.

CEVICHE DE CAMARÓN AL ESTILO CARIBEÑO

\$14.00

Camarón, cebolla morada, chile panameño, leche de coco, chile dulce, culantro, acompañado de patacones.



PLATOS FUERTES

CASADOS

Plato tradicional de la cocina costarricense, el casado se compone de arroz, frijoles, una carne a su escogencia, plátano dulce frito, picadillo y un huevo frito.

CON POLLO	\$10.00
VEGETARIANO	\$10.00
CON CERDO	\$12.00
CON PESCADO	\$12.00
CON RES	\$14.00

ARROZ CON POLLO	\$10.00
------------------------	----------------

Uno de los platos más representativos del país es el arroz con pollo, conocido coloquialmente como arroz con siempre. Acompañado de papas fritas y ensalada criolla.

ARROZ CON CAMARONES	\$15.00
----------------------------	----------------

Arroz achiotado, camarones "pinky", cebolla ajo, pimientos, apio, cebollino, cilantro. Acompañado de papas fritas y ensalada criolla.



PLATOS FUERTES

PASTA RINCON DE LA VIEJA

\$12.00

Salsa de tomate o salsa blanca, chile en escama, tomates cherry, ajo, trocitos de res. Servida con pan con mantequilla de ajo. (Gluten free)

PASTA VEGETARIANA

\$10.00

Salsa de tomate de la casa, acompañada de verduras tiernas de nuestra huerta. Servida con pan con mantequilla de ajo. (Gluten free)

BROCHETA DE VEGETALES

\$10.00

3 deliciosas brochetas de vegetales, con dos acompañamientos de su elección; arroz, puré, vegetales al vapor, ensalada o papas fritas

OLLA DE CARNE

\$10.00

Caldo de res, trozos de carne de res, cilantro y verduras de nuestra huerta. Acompañada de arroz blanco.



PLATOS FUERTES

FILET DE POLLO A LA MOZARELLA

\$13.00

Dos Acompañamientos a su elección entre: puré de papa, ensalada, vegetales, arroz o papas fritas.

FAJITAS DE POLLO, RES O CERDO

\$12.00

Estilo la Hacienda, estos platillos se sirven con dos guarniciones a escoger: puré de papa, vegetales al vapor, arroz o papas fritas.

BISTEC DE RES (LOMO)

\$20.00

Particular modo de llamar al "beef steak" en Costa Rica.

Se prepara a su gusto & su término de cocción:

- A la plancha • Encebollado • Con salsa de hongos
- Con chimichurri en aceite de oliva estilo argentino

Dos Acompañamientos a su elección entre: puré de papa, ensalada, vegetales, arroz o papas fritas.

FILET DE PESCADO (DORADO)

\$16.00

Al gusto:

- Al Ajillo
- Empanizado, acompañado con salsa tártara

Dos Acompañamientos a su elección entre: puré de papa, ensalada, vegetales, arroz o papas fritas.



SNACKS

GUACHI-FRIJO

\$10.00

Arroz, frijoles cubases, trocitos de cerdo fritos, aguacate, pico gallo, tortillas tostadas.

SÁNDWICH DE POLLO

\$12.00

Pan chapata, filete de pollo empanizado, queso mozzarella, tomate, lechuga, acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA GUANACASTECA

\$13.00

Pan, torta de res hecha en casa, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, hongos, queso fresco, jamón, tocineta, acompañada de papas fritas.

HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY

\$13.00

Pan, filete de pollo empanizado, gratinado con queso mozzarella, jamón, aguacate, lechuga, tomado y aderezo chipotle, acompañada de papas fritas.

NACHOS LA HACIENDA

\$12.00

Carne mechada de res, chips de tortillas, pico gallo, frijoles molidos, natilla & salsa de queso.



SNACKS

DEDOS DE POLLO

\$10.00

Tiritas de pollo empanizado, acompañados de salsa mostaza miel y papas fritas

TACOS TICOS (POLLO O RES)

\$10.00

Dos tacos de pollo o res, repollo, salsa tomate y mayonesa, pico gallo, acompañado de papas fritas.

QUESADILLAS

\$12.00

Tortilla de harina, queso mozzarella, frijoles molidos, res o pollo, pico gallo, mayonesa chipotle, acompañado de papas fritas.

WRAP(POLLO, CARNE O VEGETARIANO)

\$13.00

Tortilla de harina, pollo o res, lechuga, cebolla, aderezo de mayonesa con tomillo, acompañado de papas fritas.

SALCHIPAPAS

\$6.00

PAPAS FRITAS

\$3.00



PIZZAS

MARGARITA	\$15.00
HAWAIANA	\$16.00
JAMÓN Y HONGOS	\$17.00
PEPPERONI & HONGOS	\$18.00
SUPREMA	\$18.00

PASTA ARTESANAL LIBRE DE GLUTEN (6 PORCIONES)

IMPUESTOS INCLUIDOS EN LA TARIFA



NIÑOS

SALCHIPAPAS	\$6.00
DEDOS DE POLLO	\$8.00
DEDOS DE PESCADO	\$8.00
TACOS (RES O POLLO)	\$8.00
PASTA A LA MANTEQUILLA	\$6.00
PASTA CON SALSA DE TOMATE	\$6.00
PASTA CON SALSA DE QUESO	\$6.50
NACHOS MIXTOS	\$10.00
HAMBURGUESA	\$10.00
PIZZA	\$15.00



POSTRES

ARROZ CON LECHE	\$6.00
QUEQUE DE ZANAHORIA	\$3.00
FLAN DE VAINILLA	\$4.00
FRUTAS CON HELADO	\$4.00
BOÑUELOS DE LA HACIENDA	\$4.00



BEBIDAS

NATURALES

BATIDO DE FRUTAS EN AGUA	\$3.50
BATIDO DE FRESA EN AGUA	\$3.50
BATIDO DE FRUTAS EN LECHE	\$3.50
BATIDO DE FRESA EN LECHE	\$4.00
TE FRÍO DE LA CASA	\$3.00
JUGO DE NARANJA	\$3.00

GASEOSAS EN BOTELLA (12 OZ.)	\$3.00
------------------------------	--------

*7 Up , Coca Cola Regular-Light-Zero , Ginger Ale
Fanta Naranja, Toronja, Club Soda*

GASEOSAS DESECHABLES (600 ML)	\$3.50
-------------------------------	--------

*7 Up , Coca Cola Regular-Light-Zero , Ginger Ale
Fanta Naranja, Toronja, Club Soda*

AGUA

BOTELLA DE AGUA (600 ML)	\$3.00
BOTELLA DE AGUA (1.75 LTS)	\$6.00
AGUA SAN PELLEGRINO (750 ML)	\$8.00
AGUA QUINADA (600 ML)	\$3.50



CERVEZAS

NACIONALES (VIDRIO O LATA)

IMPERIAL (REGULAR, LIGHT, SILVER)

\$4.00

PILSEN

\$4.00

PREMIUM

BAVARIA (GOLD, LIGHT)

\$5.50

CORONA

\$7.00

ARTESANALES

\$7.00

Guanaca

Guanaca Red

Liberiana

Sabanera

Chorotega

Daura (Gluten Free)

Michelada simple (limón y sal)

\$0.50

MENÚ DE CÓCTELES

Cocteles

Guaro Fever:

Chiliguaro: Guaro Cacique, jugo de tomate, jugo de limón, chile la casa. \$2.50

Guaro Sour: Guaro Cacique, jugo de limón, azúcar, granadina \$4.50

Guaipiriña: Rodajas de limón, azúcar, guaro Cacique. \$4.50

Guaro Punch: Guaro Cacique, jugo de frutas. \$4.00

Macho Man: Guaro Cacique, limón y sal. \$3.00

Clásicos:

Martini \$5.00

Manhathan Dulce o Seco \$9.00

Negroni \$6.00

Old Fashioned \$9.00

Piña Colada \$7.00

Daiquirí (fresa o limón) \$7.00



MENÚ DE CÓCTELES

Gin & Tonics

Puro Cítrico: Tanqueray, Pimienta Rosa, Tónica Cítrica, Mandarina, Naranja, Limón y Hierba Buena. \$10.00

Aperol Guachipelín: Tanqueray, Enebro, Tónica Indian, Rodaja de Naranja y Romero. \$10.00

Clasiquito: Tanqueray, Enebro, Tónica Indian, Cáscara Naranja y Romero. \$12.00

Zero: Bombay, Fresa y Mora, Tónica Frutos Rojos Zero ,Salvia y Cáscara de Limón. \$12.00

Gin Fizz: Tanqueray, Pimienta Rosa, Soda Toronja Rosada,Toronja y Romero. \$11.00

Moscow mule

Mula Clásica: Limón, Hierba Buena y Ginger Beer. \$10.00



MENÚ DE CÓCTELES

Con Tequila

Paloma: Soda Toronja Rosada, Limón y Sal del Himalaya. \$9.00

Margarita Hacienda: Licor de Naranja, Jugo de Limón, Jarabe de Azúcar, Sal del Himalaya, Romero. \$9.00

Con Ron:

Mojito Caribeño: Blue Curaçao, Limón, Hierba Buena, Azúcar y Soda. \$8.00

Cuba Fresca: Enebro, Limón, Hierba Buena, Coca Cola. \$9.00

Con Ginebra:

Aperol Martini: Aperol y cascara de naranja. \$11.00

Cucu-tonic: Gordons Gin, Tónica de la Casa, Pepino y Romero. \$9.00

Con Vodka:

Tónico: Cardamomo, Tónica Indian, Cascara Limón y Menta Fresca. \$9.00



WINE MENU

HACIENDA GUACHIPELIN

SPARKLING WINE

Cava Mas Fi Brut, España	\$30
Cava Mas Fi Rosé, España	\$30

SELECTED WINES BY THE BOTTLE

Pinot Grigio Callia, Argentina	\$30
Sauvignon Blanc Matetic Corralillo, Chile	\$38
Chardonnay Fin Del Mundo Reserva, Argentina	\$45

SELECTED WINES BY THE BOTTLE

Malbec Tomero, Argentina	\$45
Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Chile	\$45
Pinot Noir Newen Reservado, Argentina	\$38
Carmenere Koyle Gran Reserva, Chile	\$45
Calicanto Blend Viña El Principal, Chile	\$64

WINE BY THE GLASS

White wine glass	\$6
Bottle	\$20
Ramirana Sauvignon Blanc, Ramirana Chardonnay	
Red wine glass	\$6
Bottle	\$20
Ramirana Merlot, Ramirana Cabernet Sauvignon	



WINE MENU

HACIENDA GUACHIPELIN

SPARKLING WINE

Cava Mas Fi Brut, España	\$30
Cava Mas Fi Rosé, España	\$30

SELECTED WINES BY THE BOTTLE

Pinot Grigio Callia, Argentina	\$30
Sauvignon Blanc Matetic Corralillo, Chile	\$38
Chardonnay Fin Del Mundo Reserva, Argentina	\$45

SELECTED WINES BY THE BOTTLE

Malbec Tomero, Argentina	\$45
Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Chile	\$45
Pinot Noir Newen Reservado, Argentina	\$38
Carmenere Koyle Gran Reserva, Chile	\$45
Calicanto Blend Viña El Principal, Chile	\$64

WINE BY THE GLASS

White wine glass	\$6
Bottle	\$20

Ramirana Sauvignon Blanc, Ramirana Chardonnay

Red wine glass	\$6
----------------	-----

Bottle	\$20
--------	------

Ramirana Merlot, Ramirana Cabernet Sauvignon



WINE MENU

HACIENDA GUACHIPELIN

SPARKLING WINE

Cava Mas Fi Brut, España	\$30
Cava Mas Fi Rosé, España	\$30

SELECTED WINES BY THE BOTTLE

Pinot Grigio Callia, Argentina	\$30
Sauvignon Blanc Matetic Corralillo, Chile	\$38
Chardonnay Fin Del Mundo Reserva, Argentina	\$45

SELECTED WINES BY THE BOTTLE

Malbec Tomero, Argentina	\$45
Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Chile	\$45
Pinot Noir Newen Reservado, Argentina	\$38
Carmenere Koyle Gran Reserva, Chile	\$45
Calicanto Blend Viña El Principal, Chile	\$64

WINE BY THE GLASS

White wine glass	\$6
Bottle	\$20
Ramirana Sauvignon Blanc, Ramirana Chardonnay	
Red wine glass	\$6
Bottle	\$20
Ramirana Merlot, Ramirana Cabernet Sauvignon	



WINE MENU

HACIENDA GUACHIPELIN

SPARKLING WINE

Cava Mas Fi Brut, España \$30

Cava Mas Fi Rosé, España \$30

SELECTED WINES BY THE BOTTLE

Pinot Grigio Callia, Argentina \$30

Sauvignon Blanc Matetic Corralillo, Chile \$38

Chardonnay Fin Del Mundo Reserva, Argentina \$45

SELECTED WINES BY THE BOTTLE

Malbec Tomero, Argentina \$45

Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Chile \$45

Pinot Noir Newen Reservado, Argentina \$38

Carmenere Koyle Gran Reserva, Chile \$45

Calicanto Blend Viña El Principal, Chile \$64

WINE BY THE GLASS

White wine glass \$6

Bottle \$20

Ramirana Sauvignon Blanc, Ramirana Chardonnay

Red wine glass \$6

Bottle \$20

Ramirana Merlot, Ramirana Cabernet Sauvignon