THE CLOUD
BAR + RESTAURANT

Menú

Vea nuestro menú desde su celular usando este código QR.

Look at our menu from your mobile device using this QR code.

ENTRADAS FRÍAS
Cold Appetizers

Ceviche Degustación
Tasting Ceviche
Caribeño, Acapulqueño, Puerto Viejo.

Caribbean, Acapulqueño, Puerto Viejo.
¢ 6.900

Tuna Primavera
Sashimi Tuna
Atún fresco del Pacífico, marinado con salsa ponzu, ligera ensalada de nabo, gajos de naranja y cebollines.

Fresh Pacific tuna, marinated with ponzu sauce, light white turnip salad, orange wedges and chives.
¢ 5.900

Carpaccio de Pulpo
Octopus Carpaccio
Rebanadas de pulpo en aceite de pimentón ahumado, hojas de hidroponía, rociado de vinagreta de maracuyá.

Octopus slices marinated in smoked paprika oil, hydroponic leaves and passion fruit vinagrette drizzle.
¢ 6.500

ENTRADAS CALIENTES
Hot Appetizers

Dúo de Queso Tempura
Crispy Cheeses
Queso Camembert y queso azul sobre mermelada de remolacha.

Camembert and blue cheese wrapped in philo paste, baked on wine reduction and beet bressing.
¢ 6.400

Festival de Tacos
Taco Festival
Tacos de camarón y de alambre con tortilla crujiente, guacamole y salsa de molcajete chipotle.
Shrimp and beef wire tacos with crunchy corn tortilla, guacamole and molcajete chipotle sauce.
¢ 5.900

Cazuela de Champiñones y Queso Fundido
Mushroom and Cheese Gratin Casserole
Champiñones salteados en vino tinto con tomate cherry.

Mushrooms and cherry tomato sautéed in red wine and cheese.
¢ 6.900

SOPAS Y CREMAS
Soups and Creams

Minestrone Elite
Elite Minestrone
Sopa elaborada con chorizo, vegetales, fagioli, pasta, perfumada con albahaca.

Soup made with chorizo, vegetables, beans, pasta, scented with basil.
¢ 5.900

Crema de Ayote
Squash Cream
Con quenelle de crema agria y ciboulett.

With sour cream quenelle and ciboulett.
¢ 5.900

Sopa de Tortilla
Tortilla Corn Soup
Elaborada con jitomate y aromatizada con apasote, con sus clásicas guarniciones, aguacate, chicharrón crujiente, crema, queso fresco.

Made with tomatoes and flavored with apasote, with its classic garnishes: avocado, crispy pork rinds, sour cream, and fresh cheese.
¢ 5.500

SANDWICHES & HAMBURGUESAS
Sandwiches & Hamburgers

Todos los sándwich y hamburguesas vienen acompañados de patatas a la francesa.

A side of french fries with all sandwiches and hamburgers.

Hamburguesa Hilton Sabana
Hilton Sabana Hamburger
Carne de res 100% Angus, pan artesanal, queso gruyere, arrúgula, cebolla salteada.

7 Oz of grilled 100% Angus beef, artisan bread, Gruyère cheese, arrugula, sautéed onion.
¢ 10.500

Hamburguesa de Cerdo Desmenuzado
Pulled Pork Burger
Falda de cerdo ahumada estilo texano, ensalada de col con queso azul.

Texas-style smoked pork brisket, coleslaw with blue cheese.
¢ 8.900

Gyro de Lomito de Res con Queso Palmito
Beef Tenderloin Gyro with Local Palm Cheese
Cortes finos salteados con aceite de oliva pimienta cayene, paprika ahumada y salsa tzatziki.

Fine beef slices sautéed with olive oil, cayenne pepper, smoked paprika and tzatziki sauce.
¢ 8.900

Pan Plano con Vegetales al Grill
Grilled Vegetables Flat Bread
Berenjena, zucchini, cebolla morada, chile dulce, aderezo de curry.

Eggplant, zucchini, red onion, sweet pepper and curry dressing.
¢ 6.900

Club Sándwich de la Casa
Club House Sandwich
Pan brioche, jamón de pavo, albahaca, tomate, huevo frito, tocineta, aguacate y queso.

Brioche bread, turkey ham, basil, tomato, fried egg, bacon, avocado and cheese.
¢ 6.900

PASTAS Y ARROCES
Pastas & Rice Dishes

Penne al Filetto
Penne with Beef Tender Loin Tips
Pasta penne salteada con puntas de lomito de res, vino tinto, tomate deshidratado y queso azul.

Penne pasta sautéed with beef tenderloin tips, red wine, sundried tomatoes and blue cheese.
¢ 9.500

Raviol Relleno de ricota
Ricotta Ravioli
Pasta fresca con salsa cremosa de pimientos asados y champiñones.

Fresh pasta with creamy sauce of roasted peppers and mushrooms.
¢ 9.500

Tagliatelle
Pasta al fungi con crema di tartufo.

Pasta with mushrooms with truffle cream.
¢ 11.900

Espaguetti con Camarones y Mejillones
Shrimp and Mussels Pasta
Al ajillo, perifollo y hojuelas de chile guindilla.

With garlic, parsley and chili pepper flakes.
¢ 11.900

Risotto con Vieiras y Zucchini
Scallop and Zucchini Risotto
Arroz Arborio italiano, cocinado con vino blanco, fondo de ave y queso grana padano.

Italian Arborio rice cooked with white wine, chicken stock and grana padano cheese.
¢ 12.900

Si tiene alguna restricción o alergia alimentaria por favor informar al personal de servicio. | Impuestos de venta (13%) y servicio (10%) no incluídos en los precios.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering. | 10% service charge and 13% sales tax will be added to all food and beverage prices.

THE CLOUD
BAR + RESTAURANT

Menú | Menu

Vea nuestro menú desde su celular usando este código QR.

Look at our menu from your mobile device using this QR code.

PESCADOS & MARISCOS
Seafood

Filete de Corvina Reina
Sea Bass Fillet
Braseada al vino blanco, en costra de arroz salvaje, corazón de palmito, sobre puré de arvejas y almejas salteadas.
Braised in white wine, whit a wild rice crust, heart of palm, on green pea puree and sautéed clams.
¢ 12.500

Salmón Rostizado
Roasted Salmon
Sobre puré de alcachofas y lagrimas de aceite de trufa blanca.
With antichokes puree and white truffle oil.
¢ 11.500

Zarzuela de Mariscos al Curry
Seafood Zarzuela with Curry
Mejillones, pulpo, calamares, camarones, róbalo.
Mussels, octopus, squid, shrimp, black sea bass.
¢ 11.500

Pulpo a las Brasas.
Grilled Octopus.
Con pimiento rostizado, arroz negro y salsa de ají.
With roasted pepper, black rice and yellow chili sauce.
¢ 9.900

CARNES & AVES
Meat & Poultry

Costilla de Cordero New Zealand
New Zealand Lamb Rack
Costillas de cordero rostizadas, puré de coliflor con reducción de vino tinto y romero.
Roasted lamb ribs, cauliflower puree with a red wine and rosemary reduction.
¢ 19.600

Rib Eye Angus
330 gr de carne importada con patatas bravas y salsa de 5 pimientas.
12 Oz of imported meat with spicy potatoes and 5 pepper corn sauce.
¢ 15.000

Lomito de Res
Beef Tenderloin
200gr de lomito de res braseado con cabernet sauvignon, sobre puré de patatas y ajo confitado.
7 oz of braised beef tenderloin with cabernet sauvignon, on mashed potatoes and confit garlic.
¢ 10.900

Chuletón de Cerdo
Pork Chop
Rack de cerdo importado en costra de mostaza antigua, vainicas tiernas, reducción de vino blanco y echalote.
Imported pork rack with ál ancienne mustard crust, green hemstitches, white wine reduction and shallot.
¢ 12.000

Magret de Pato
Duck Breast
Pechuga de pato braseada con pinot grigio, manzanas y gastric de uchuva.
Braised duck breast with pinot grigio, apples and gooseberry gastric.
¢ 14.900

Pollo de Pastoreo
Farm Raised Chicken
Al horno, marinado con limón y finas hierbas, patatas campesinas, piña al grill y mostaza hecha en casa.
Baked, marinated with lemon and fine herbs, peasant potatoes, grilled pineapple and homemade mustard.
¢ 11.500

FLAT BREAD ARTESANAL
Artisan Flat Bread

Opciones | Options:

Mamma Mia
Tomate, mozzarella, prosciutto, rúcula y queso parmesano grana padano.
Tomato, mozzarella, prosciutto, arugula and grana padano parmesan cheese.

Vegetariano
Vegetarian
Tomate, mozzarella, berenjena, pimientos y zucchini.
Tomato, mozzarella, eggplant, sweet peppers and zucchini.

Napolitana
Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y orégano.
Tomato, mozzarella, anchovies, capers and oregano.

Meat lover
Chorizo Español, carne de res, salami, cebolla, pimientos.
Spanish chorizo, beef, salami, onion, peppers.

Precio | Price: ¢9.500

PARA COMPARTIR
To Share

Camarones Crujientes
Crispy Shrimp
Camarones de cultivo en costra de hilo de patatas y salsa de ajo ligeramente picante.
Wrapped wild shrimp in potato fried crust with chili garlic sauce homemade mustard.
¢ 16.900

Carnes y Quesos Importados
Cured Meat and Assorted Chesse
Manchego, Camembert, queso ahumado, jamón de pata negra, chorizo y salchichón Español, aceitunas Kalamata, panecillos recién horneados.
Manchego, Camembert, smoked, serrano ham, sausage and spanish chorizo, Kalamata olives, freshly baked rolls.
¢ 32.500

Ensalada César Elaborada a la Vista
House Caesar Salad/ Original Recipe
Lechuga romana, aceite de oliva extra virgen, queso parmesano, huevo, jugo de limón, worcestershire, pimienta negra, ajo, mostaza Dijon, anchoa, croutones.
Romaine lettuce, extra virgin olive oil, parmesan cheese, egg, lemon juice, worcestershire, black pepper, garlic, Dijon mustard, anchovy, croutons.
¢ 10.900

Poke con Salmón o Atún
Salmon or Tuna Poke
Tradicional receta hawaiana, mezcla de quinoa, lechuga, pepino, tomate cherry, aguacate y edamame marinado con vinagreta ponzu.
Traditional Hawaiian recipe, mix of quinoa, lettuce, cucumber, cherry tomato, avocado and edamame marinated with ponzu vinaigrette.
¢ 11.900

Corrida de Toros
Bullfighting
Puntas de lomito con chile y cebolla, camarones tempura, chicharrón ahumado, chorizo argentino, calamares a la romana, quesadillas con lechón, chips de plátanos, tortillas hechas en casa, alioli, chimichurri, chipotle.
Tenderloin tips with chili and onion, tempura shrimp, smoked pork rinds, Argentine chorizo, squid a la romana, quesadillas with suckling pig, plantain chips, homemade tortillas, alioli, chimichurri, chipotle.
¢ 32.500

POSTRES
Desserts

Nuestros postres son elaborados en casa. Homemade desserts.

Apfelstrudel con Crema de Vainilla Caliente y Helado
Apfelstrudel with hot vanilla cream and ice cream.

Pie de Pecanas
Pecan pie.

Cheesecake de Maracuyá
Passion Fruit cheesecake.

Tiramisú con Queso Mascarpone
Authentic tiramisu with mascarpone cheese.

Tarta Linzer
Linzer Tart.

¢ 3.500

Si tiene alguna restricción o alergia alimentaria por favor informar al personal de servicio. | Impuestos de venta (13%) y servicio (10%) no incluídos en los precios.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering. | 10% service charge and 13% sales tax will be added to all food and beverage prices.