

THE
CLOUD
RESTAURANT + BAR

ROOM SERVICE
MENÚ



DESAYUNOS Breakfast



Lunes / Monday - Viernes / Friday 6:00 a.m. a 10:00 a.m.
Sábado / Saturday - Domingo - Sunday 6:00 a.m. a 11:00 a.m.

DESAYUNO A LA CARTA

Breakfast a la Carte



TÍPICO COSTARRICENSE **COSTA RICAN BREAKFAST**

Gallo pinto, queso fresco, natilla, plátano maduro, tortillas de maíz, huevos al gusto..

Gallo pinto, fresh cheese, sour cream, sweet plantain, corn tortillas, eggs of your choice..

₡ 7.500

HUEVOS RANCHEROS **MEXICAN RANCH STYLE EGGS**

Huevos fritos sobre cama de salsa ranchera ligeramente picante, frijoles refritos, tortillas de maíz fritas y gajos de aguacate fresco.

Fried eggs on a bed of slightly spicy ranch sauce, refried beans, fried corn tortillas and fresh avocado wedges.

₡ 6.900

CHILAQUILES

Totopos de maíz crocante con salsa verde hecha en casa y pollo mechado con crema de leche, queso palmito, aros de cebolla morada y hojas de culantro.

Crispy corn tortilla chips with homemade green sauce and shredded chicken with milk cream, palmito cheese, red onion rings and coriander leaves.

₡ 6.900

TOSTADA DESAYUNO **BREAKFAST TOAST**

Tostada de pan rústico multigrano con queso palmito, salteado de puntas de espárragos zuquini, cebolla caramelizada, hojas de arúgula y tomates cherry como cama de 2 huevos fritos.

Rustic multigrain toast with palmito cheese, sautéed zucchini asparagus tips, caramelized onion, arugula leaves and cherry tomatoes as a bed of 2 fried eggs.

₡ 6.500

WAFLES BELGAS **BELGIAN WAFFLES**

Wafles de la casa preparados al momento con frutas de temporada, granola natural y crema batida.

House waffles prepared at the moment with seasonal fruits, natural granola and whipped cream.

₡ 6.500

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.

Platillos identificados como libre de gluten pueden contener trazas.
Dishes identified as gluten-free may contain traces.

Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.

Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

THE
CLOUD
RESTAURANT + BAR

PANCAKE

Orden de pancake preparados al momento con variedad de frutas de temporada y mermelada a escoger.

Pancake order prepared at the moment with a variety of seasonal fruits and jam to choose from.

₡ 4.900

TOSTADAS FRANCESAS
FRENCH TOAST

Clásicas tostadas francesas maceradas en mezcla con canela, frutos rojos y azúcar glasé.

Classic French toast marinated in a mixture of cinnamon, red berries and icing sugar.

₡ 4.900

PARFAIT DE YOGURT Y GRANOLA
YOGURT PARFAIT WITH GRANOLA

Yogurt Griego, arándanos, fresas, piña, granola hecha en casa y miel natural.

Greek yogurt, blueberries, strawberries, pineapple, homemade granola and natural honey.

₡ 5.500

HUEVOS BENEDICTINOS
BENEDICT EGGS

Huevos escalfados sobre pan crocante, fina rebanada de jamón serrano y cubiertas con salsa holandesa.

Poached eggs on crispy bread, thin slice of Serrano ham and topped with hollandaise sauce.

₡ 6.900

OMELET SALUDABLE
HEALTHY OMELETE

Omelet de claras de huevo relleno de espinaca, aceitunas y pimientos dulces acompañado de tumaca de aceite extra virgen, albahaca fresca y dos rebanadas de pan multigrano.

Egg white omelette stuffed with spinach, olives and sweet peppers accompanied by extra virgin oil tumaca, fresh basil and two slices of multigrain bread.

₡ 4.900



BEBIDAS DE DESAYUNO

Breakfast Beverages

CAPUCCINO

¢ 2 700

LATTE

¢ 2 700

EXPRESSO

¢ 2 300

CAFÉ NEGRO / AMERICAN COFFEE

¢ 2 300

CAFÉ CON LECHE / COFFEE WITH MILK

¢ 2 600

CHOCOLATE CALIENTE / HOT CHOCOLATE

¢ 2 700

TE CALIENTE / HOT TEA

¢ 2 300

JUGO NATURAL / NATURAL JUICE

¢ 2 500

INFUSIONES ORGÁNICAS

Sabores frutales de la finca a tu mesa

Fruit flavors from the farm to your table

¢2.600

MIMOSAS

Fruta a elección con espumante cava

Seasonal fruit with sparkling wine.

¢3.200

BATIDO DE PROTEÍNA

Fruta de temporada a elección con proteína en polvo

Seasonal fruit with protein powder

¢3.500

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.
Platillos identificados como libre de gluten pueden contener trazas.
Dishes identified as gluten-free may contain traces.
Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.
Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

ALMUERZO & CENA

Lunch & Dinner



Todos los días
Every Day
11:00 a.m. a 10:00 p.m.

ENTRADAS FRÍAS
Cold Appetizers

ANTIPASTO THE CLOUD
THE CLOUD ANTIPASTO



Mezcla de kale, jamón serrano, hongos y palmito a la parrilla, tomates confitados, semillas de pistacho, rodajas de queso de cabra, láminas de zanahoria deshidratada y vinagre de vino con eneldo.

Mix of kale, prosciutto, mushrooms, and grilled heart of palm with confit tomato, pistachio seeds, goat cheese slides, carrot and dill wine vinegar.

₡9.900

SASHIMI DE SALMÓN
SALMON SASHIMI



Finas rebanadas de salmón fresco, sobre salsa de soya y aguacate, cítricos, cristales de sal rosada y brotes germinados.

Thin slices of fresh salmon on soy and avocado sauce, citrus, pink salt crystals and micro-greens.

₡8.500

CARPACCIO DE PULPO
OCTOPUS CARPACCIO



Rebanadas de pulpo en aceite de pimentón ahumado, hojas de hidroponía, rociado de vinagreta de maracuyá

Slices of octopus in smoked paprika oil, hydroponic leaves, drizzled with passion fruit vinaigrette.

₡8.500

ENSALADA SABANA
SABANA SALAD

Mezcla de arúgula, aceitunas verdes, alcaparras, aderezada con aceite de oliva extra y zumo de limón.

Mix of arugula, green olive and capers, marinated with extra virgin olive oil and lemon juice.

₡7.000

ADICIONALES ENSALADA SABANA
SABANA SALAD ADDITIONALS

Pollo / Chicken

₡7.500

Mariscos / Sea food

₡8.900

Corvina / Seabass

₡9.900

ENTRADAS CALIENTES
Hot Appetizers

FESTIVAL DE TACOS
TACO FESTIVAL



De camarón, de alambre y cerdo con tortilla suave parrillada, guacamole, cebolla blanca, culantro fresco, salsa verde y Molcajete de chipotle.
Shrimp, beef and pork tacos with a soft grilled tortilla, guacamole, white onion, fresh coriander, green sauce and chipotle molcajete sauce.
\$7.900

CREMA DE AYOTE
PUMPKIN CREAM SOUP



Con teja crocante de parmesano y aceite de ceniza.
With parmesan cheese crust and special ash oil.
\$7.500

SOPA DE TORTILLA
TORTILLA SOUP



Elaborada con jitomate y aromatizada con apasote, con sus clásicas guarniciones, aguacate, chicharrón crujiente, crema, queso fresco.
Made with roasted tomatoes, smoked chipotles, tortilla and accompanied by its classic garnishes, avocado, sour cream, and fresh cheese.
\$8.500

FLAT BREAD &
Sandwiches



CLUB HOUSE SÁNDWICH
CLUB HOUSE SANDWICH



Pan ciabatta, jamón de pavo, albahaca, tomate, huevo frito, tocineta, aguacate y queso.
Ciabatta bread, turkey ham, basil, tomato, fried egg, bacon, avocado and cheese.

₡8.900

MAMMA MIA



Tomate, mozzarella, prosciutto, arúgula y queso parmesano grana padano.
Tomato, mozzarella, prosciutto, arugula and grana padano parmesan cheese.

₡12.900

VEGETARIANA
VEGETARIAN



Tomate, mozzarella, berenjena, pimientos y zucchini.
Tomato, mozzarella, eggplant, bell pepper and zucchini.

₡12.900

MEAT LOVER



Chorizo español, carne de res, salchichón, cebolla, pimientos.
Spanish chorizo, beef, spanish sausage, onion, and bell peppers

₡12.900

HAMBURGUESA HILTON SABANA
HILTON SABANA HAMBURGER



Carne de res Angus, pan artesanal chala, queso emmental, tocineta, arúgula, cebolla caramelizada, tomate fresco, alioli de chipotle, acompañada de pepinillos baby en aliño.
Angus beef, chala artisan bread, Emmental cheese, bacon, arugula, caramelized onion, fresh tomato, chipotle aioli, accompanied by baby pickles in dressing.

₡12.900

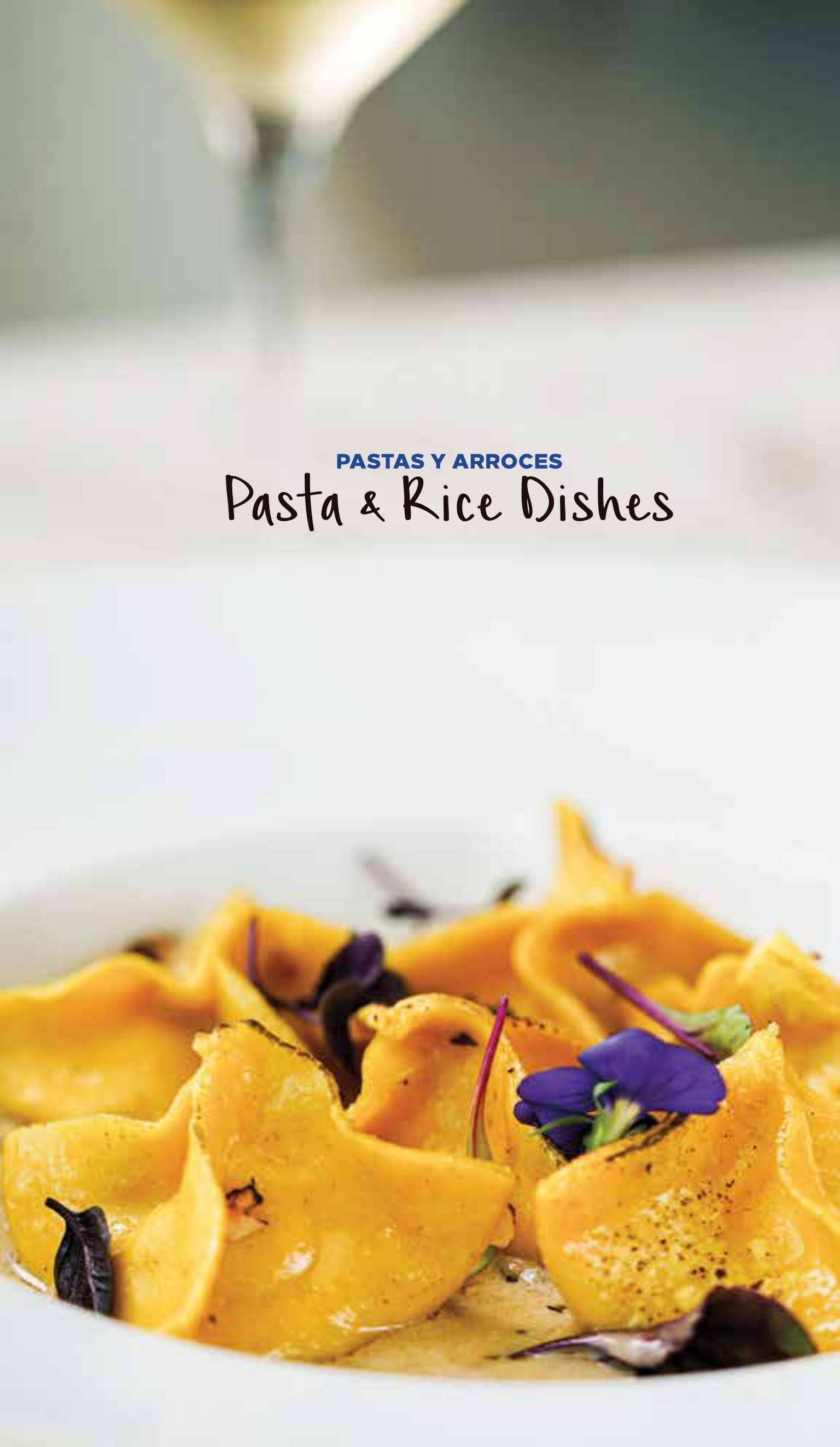
HAMBURGUESA VEGETARIANA
VEGGIE HAMBURGER



Torta de Lentejas y garbanzos, queso cheddar, mezcla de lechugas, tomate, cebolla morada Hongo portobello, aderezo de mayo-aguacate en pan brioche de avena.
Lentils and chickpeas patty, cheddar cheese, mix of lettuce, tomato, red onion, portobello mushroom with mayo-avocado dressing in a oat brioche bread.

₡11.900

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.
Platillos identificados como libre de gluten pueden contener trazas.
Dishes identified as gluten-free may contain traces.
Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.
Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.



PASTAS Y ARROCES

Pasta & 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 sauteed with beef tenderloin tips, red wine, sundried tomatoes, and blue cheese.

¢12.000

RAVIOL RELLENO DE RICOTA

RICOTTA STUFFED RAVIOLI



Pasta fresca con salsa cremosa de pimientos asados y champiñones.

Fresh pasta with creamy sauce of roasted peppers and mushrooms.

¢12.000

FAGOTTINI RELLENO DE GORGONZOLA Y NUEZ EN SALSA

STUFFED FAGOTTINI WITH GORGONZOLA CHEESE AND NUTS



Fagotinni relleno de queso gorgonzola y nuez en salsa de vino blanco, aceitunas negras y tomillo.

Stuffed fagottini with gorgonzola cheese and nuts, in a white wine sauce with black olives and thyme.

¢12.900

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.

Platillos identificados como libre de gluten pueden contener trazas.
Dishes identified as gluten-free may contain traces.

Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.

Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

PESCADO Y MARISCOS

Fish and Shellfish



FILETE DE CORVINA REINA
SEA BASS FILLET



Filet de corvina, hilos de palmito parrillado, sobre pure de arvejas, salsa de almejas y cuolis de zanahoria.

Sea bass fillet, grilled palm heart threads on pea puree, clam sauce and carrot coulis.

¢16.900

SALMON ROSTIZADO
ROASTED SALMON



Sobre pure de alcachofas y aceite de trufa blanca decorado con coral rojo, brotes germinados y chile lagrima y ensaladilla caliente de ayote, eneldo, y frijol de edámame.

On artichoke puree and white truffle oil, sprouts and teardrop chili with hot squash salad, dill and edamame.

¢15.500

PULPO A LAS BRASAS
GRILLED OCTOPUS



Con pimentón ahumado de la vera, risotto con tinta de calamar y salsa de ají cremosa.

With smoked paprika from La Vera, risotto with squid ink and creamy chili sauce.

¢15.500

LOMO DE ATÚN SELLADO EN COSTRA DE SEMILLAS Y SALSA DE WASABI
SEALED TUNA LOIN IN A SEED CRUST AND WASABI SAUCE



Lomo de atún fresco sellado cocinado en una salsa wasabi ligeramente picante sobre vegetales asiáticos y cebada.

Fresh grilled tuna loin in a slightly spicy wasabi sauce on a variety of Asian vegetables and barley.

¢15.900

FILET DE PARGO AL CURRY ROJO
SNAPPER FILLET WITH RED CURRY



Filet de pargo, sobre pak choi rostizado hongos shitake salteados con aceite de sésamo sobre salsa de curry rojo.

Snapper fillet on roasted pak choi, sauteed shitake mushrooms with sesame oil on a red curry sauce.

¢15.900

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.

Platillos identificados como libre de gluten pueden contener trazas.
Dishes identified as gluten-free may contain traces.

Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.

Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

CARNES Y AVES
Meat and Poultry



RIB EYE IMPORTADO CHOICE
CHOICE IMPORTED RIB EYE



430 gr de carne importada con patatas bravas, vegetales a la parrilla y salsa de 5 pimientos.
15 Oz of imported beef with spicy potatoes and pepper corn sauce.

₡33.900

LOMITO DE RES IMPORTADO
IMPORTED BEEF TENDERLOIN



200 gr de carne a la parrilla con salsa de moras y reducción de cabernet Sauvignon, sobre pure de patatas, ajo confitado salteado de puntas de espárragos.

7 Oz gr of grilled meat with blackberry sauce and Cabernet Sauvignon reduction on mashed potatoes confit garlic and sautéed with asparagus tips.

₡17.900

VACIO ARGENTINO PRIME - MAR Y TIERRA
SURF AND TURF

300gr de corte de res Importado, acompañado de papas cambray al ajo y limón deshidratado con camarones en mantequilla de chiles secos.

300gr of Imported beef, accompanied by cambray potatoes with garlic and dehydrated lemon with shrimp in dried chili butter.

₡31.900

ENTRAÑA DE RES CHOICE
CHOICE QUALITY SKIRT STEAK



350gr de entraña importada con papa en gajos y mini vegetales a la parrilla.

350gr of imported skirt steak with potato wedges and mini grilled vegetables.

₡29.900

PECHUGA DE POLLO RELLENA
STUFFED CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo relleno de arándano seco, nueces, tomate seco y albahaca, acompañado de flor de acelga rellena de queso de cabra con cama de cous cous y pate de chiles asados.

Stuffed chicken breast with dried cranberry, walnuts, dried tomato and basil, accompanied by chard flower stuffed with goat cheese over of cous cous and roasted chili pepper pate.

₡13.500

PIERNA DE CERDO A LA MOSTAZA Y LECHE DE COCO
PORK LEG WITH MUSTARD AND COCONUT MILK



Pierna de cerdo cocción lenta en mostaza, leche de coco, chile panameño, curri rojo, tomillo sobre rodajas de camote, col de Bruselas y tomates confitados.

Slow cooked pork leg with mustard, coconut milk, habanero pepper, red curry, thyme on sweet potato slices, brussel Sprouts and Tomatoes au confit.

₡14.500

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.

Platillos identificados como libre de gluten pueden contener trazas.
Dishes identified as gluten-free may contain traces.

Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.

Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

POSTRES Desserts

Nuestros postres son elaborados en casa
OUR HOME MADE DESSERTS



PIE DE PECANAS
PECAN PIE



¢4.900

CHEESCAKE DE MARACUYÁ
PASSION FRUIT CHEESECAKE



¢4.900

OPERA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE OPERA



¢4.900

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.
Platillos identificados como libre de gluten pueden contener trazas.
Dishes identified as gluten-free may contain traces.
Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.
Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.



Hilton

SAN JOSE LA SABANA

THE
CLOUD
BAR + RESTAURANT

THE
CLOUD
RESTAURANT + BAR

Bebidas
Beverages



Champaña & Espumantes

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

IDILICUM CAVA BRUT

Copa / Glass ₡ 5 100 Botella / Bottle ₡ 23 700

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Botella / Bottle ₡ 151 600

LOUIS ROEDERER BRUT ROSE VINTAGE

Botella / Bottle ₡ 220 200

Vinos Blancos

WHITE WINE

KALFU CHARDONNAY

Copa / Glass ₡ 7 500 Botella / Bottle ₡ 27 150

ROOT 1 SAUVIGNON BLANC

Copa / Glass ₡ 6 300 Botella / Bottle ₡ 22 700

ANTERRA PINOT GRIGIO

Copa / Glass ₡ 6 300 Botella / Bottle ₡ 20 400

LES JAMELLES CINC ROSE KOSHER

Copa / Glass ₡ 9 500 Botella / Bottle ₡ 28 300

BANFI PLACIDO PINOT GRIGIO

Copa / Glass ₡ 7 850 Botella / Bottle ₡ 20 400

Vinos Rosados

ROSE WINE

MARQUES DE CACERES ROSADO

Botella / Bottle ₡ 23 800

MONTES SHERUB ROSÉ SYRAH GARNACHA

Copa / Glass ₡ 8 500 Botella / Bottle ₡ 31 750

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.

Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.

Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

THE
CLOUD
RESTAURANT + BAR



Vinos Tintos RED WINE

ROOT 1 CABERNET SAUVIGNON

Copa / Glass **\$ 6 350** Botella / Bottle **\$ 22 700**

ROOT 1 CARMENERE

Copa / Glass **\$ 6 350** Botella / Bottle **\$ 22 700**

ROOT 1 PINOT NOIR

Copa / Glass **\$ 6 350** Botella / Bottle **\$ 22 700**

PADRILLOS MALBEC

Copa / Glass **\$ 7 400** Botella / Bottle **\$ 27 200**

KALFU PINOT NOIR

Copa / Glass **\$ 7 400** Botella / Bottle **\$ 27 200**

CALBET COTES DU RHONE

Botella / Bottle **\$ 24 900**

LES JAMELLES MALBEC KOSHER

Copa / Glass **\$ 8 400** Botella / Bottle **\$ 28 300**

LES JAMELLES SYRAH

Copa / Glass **\$ 8 400** Botella / Bottle **\$ 32 200**

D' ALAMEL RESERVA MERLOT

Botella / Bottle **\$ 27 150**

MURIEL CRIANZA RIOJA

Botella / Bottle **\$ 31 700**

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.

Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.

Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

THE
CLOUD
RESTAURANT + BAR



Vinos Tintos RED WINE

D ALAMEL RESERVA CARMENERE

Botella / Bottle ₡ 27 150

ARZUAGA LA PLANTA RIVERA DEL DUERO

Botella / Bottle ₡ 27 150

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDER SYRAH

Botella / Bottle ₡ 56 000

ROBERT MONDAVI MERLOT

Botella / Bottle ₡ 47 800

SELLA & MOSCA CANNONAU SARDEGNA

Botella / Bottle ₡ 53 300

LOUIS LATOUR PINOT NOIR

Botella / Bottle ₡ 58 900

ALMA NEGRA

Botella / Bottle ₡ 62 300

CASAS DEL BOSQUE PINOT NOIR

Botella / Bottle ₡ 36 300

MOUNTON CADET SAINT EMILION

Botella / Bottle ₡ 77 000

ALION VEGA SICILIA

Botella / Bottle ₡ 149 500

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.

Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.

Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

THE
CLOUD
RESTAURANT + BAR



Cervezas Nacionales LOCAL BEERS

IMPERIAL
\$ 3 250

PILSEN
\$ 3 250

BAVARIA
\$ 4 300

Cervezas Importadas IMPORTED BEERS

HEINEKEN
\$ 4 600

SOL
\$ 4 400

CORONA
\$ 4 550

STELLA ARTOIS
\$ 4 900

ERDINGER WEISSBIER
\$ 5 000

Bebidas sin Alcohol NON ALCOHOLIC DRINKS

AGUA PANNA MINERAL
\$ 5 200

AGUA ST PELLEGRINO
\$ 5 700

COCA COLA
\$ 2 800

SPRITE
\$ 2 800

GINGER ALE
\$ 2 800

RED BULL
\$ 4 100

AGUA TÓNICA
\$ 3 500

JUGO NATURAL

Fresa, limonada, limonada con hierbabuena, sandia,
papaya, piña, té frío.

Strawberry, lemonade, mint lemonade, watermelon,
papaya, pineapple, iced tea.

\$ 2 500

Impuestos de venta 13% y 10% de servicio no incluidos en los precios.
Sales taxes 13% and 10% service not included in the prices.

Si le preocupan las alergias alimentarias, avise a su servidor antes de realizar el pedido.
If you are concerned about food allergies, please alert your server prior ordering.

Cargo adicional de \$8 por servicio a la habitación.
Extra charge of \$8 to room service.

THE
CLOUD
RESTAURANT + BAR



Hilton



THE
CLOUD
RESTAURANT + BAR

