



ME NU

AFRODITA





ENTRADAS
—
APPETIZERS



AFRODITA

FRÍAS

- **CARPACHO DE SALMÓN**

JUGOSA LONJA DE SALMÓN, CON ADEREZO DE LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA, ALCAPARRAS, ARUGULA Y QUESO GRANA PADANO // JUICY SALMON SLICE, WITH LEMON AND OLIVE OIL DRESSING, CAPERS, ARUGULA AND GRANA PADANO CHEESE.

€7.000

- **TABLA DE FIAMBRES Y QUESOS**

SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS EUROPEOS // SELECTED EUROPEAN CHEESES AND COLD CUTS

€8.900

- **BRUSCHETA MIXTA CLÁSICA DE TOMATE**

REBANADAS DE PAN ARTESAL, BAÑADAS EN UN RICA SALSA DE LA CASA, QUESO MOZARELLA, TOMATE CHERRY Y ALBAHACA, EN REDUCCIÓN BALSÁMICA // SLICES OF ARTISAN BREAD, BATHED IN A LAUGHING HOUSE SAUCE, MOZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATO AND BASIL, IN BALSAMIC REDUCTION

€5.000

- **ENSALADA CAPRESE**

RODAJAS DE TOMATE Y MOZARELLA FRESCA, ALBAHACA, SERVIDAS SOBRE UNA SALSA PESTO GENOVESSE // SLICED TOMATOES, FRESH MOZARELLA AND BASIL SERVED OVER A PESTO GENOVESSE SAUCE.

€5.600

- **ENSALADA PULPO**

A BASE DE LECHUGA FRESCA, ARUGULA, PEPINO, TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA, KALAMATAS, QUESO GRANA PADANO, ADEREZO DE LA CASA // BASED ON FRESH LETTUCE, ARUGULA, CUCUMBER, CHERRY TOMATO, PURPLE ONION, KALAMATAS, GRANA PADANO CHEESE, HOUSE DRESSING

€7.500

- **ENSALADA CESAR**

LECHUGA FRESCA, TROZOS DE POLLO A LA PLANCHA, QUESO GRANA PADANO, CROTONES, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y ADEREZO CÉSAR // FRESH LETTUCE, GRILLED CHICKEN PIECES, GRANA PADANO CHEESE, CROTONS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND CAESAR DRESSING

€5.500

CALIENTES

- **CREMA DE PEJIBAYE**

COMBINACIÓN DE PEJIBAYES CON QUESO GORGONZOLA Y GRANA PADANO. // COMBINATION OF PEJIBAYES WITH GORGONZOLA CHEESE AND GRANA PADANO.

€4.900

- **CREMA DE BRÓCOLI**

DELICIOSA COMBINACIÓN DE BRÓCOLI, CON QUESO GORGONZOLA Y GRANA PADANO, EN CREMA. // DELICIOUS COMBINATION OF BROCCOLI, WITH GORGONZOLA CHEESE AND GRANA PADANO, IN CREAM.

€4.500

- **ANTIPASTO VEGETARIANO**

VEGETALES DE TEMPORADA (BERENGENA, ZUQUINI, HONGOS, TOMATE, ZANAHORIA, BRÓCOLI) EN REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN. // SEASONAL VEGETABLES (BERENGINE, ZUQUINI, MUSHROOMS, TOMATO, CARROT, BROCCOLI) IN BALSAMIC REDUCTION AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

€6.500

- **RABIOLES CON ESPINACA**

PASTA DE RAVIOLES, BAÑADOS EN UNA RICA SALSA AURORA Y ALBAHACA. // RAVIOLI PASTA, BATHED IN A RICH AURORA AND BASIL SAUCE.

€6.500

BISQUE DE CAMARONES.

FUSIÓN DE FONDO DE CAMARONES, CON VEGETALES FRESCOS, REDUCIDO A FUEGO LENTO CON CREMA DULCE, CON TOQUES DE QUESO GRANA PADANO Y GORGONZOLA. // FUSION BACKGROUND OF SHRIMP, WITH FRESH VEGETABLES, REDUCED OVER LOW HEAT WITH SWEET CREAM, WITH TOUCHES OF GRANA PADANO CHEESE AND GORGONZOLA., WITH FRESH VEGETABLES, REDUCED OVER LOW HEAT WITH SWEET CREAM, WITH TOUCHES OF GRANA PADANO CHEESE AND GORGONZOLA.

€5.500

PLATOS FUERTES
—
MAIN COURSES



AFRODITA

CORTES IMPORTADOS.

- **CUADRIL. 300GR (ANGUS CHOICE)**

DELICIOSO CORTE SELLADO AL GUSTO, CON CHIMICHURRI. // DELICIOUS CUT SEARED TO TASTE, WITH CHIMICHURRI.

€11.900

- **NEW YORK STAKE. 330GR (ANGUS CHOICE)**

CORTE DE RES TIERNO SELLADO AL GUSTO, CON CHIMICHURRI.
// STEAK WITH CHIMICHURRI.

€12,500

- **ENTRAÑA. 250GR (ANGUS CHOICE)**

DELICIOSO CORTE DE RES FIBIOSO, EXTREMADAMENTE SUAVE, CON CHIMICHURRI. // DELICIOUS CUT SEARED TO TASTE, WITH CHIMICHURRI.

€12.600

- **LOMITO AL PORCINI. 250GR (ANGUS CHOICE)**

CORTE DE LOMITO SELLADO AL GUSTO, BANADA EN SALSA DE HONGOS PORCINI
// STEAK "AL PORCINI"
STEAK DRESSED IN A MUSHROOM PORCINI SAUCE.

€13,900

- **REBE EYE. 330GR (ANGUS CHOICE)**

CORTE TIERNO DE RES SELLADO AL GUSTO, ACOMPAÑADO CON CHIMICHURRI Y GUARNICIONES A ELEGIR. // TENDER CUT OF BEEF SEALED TO TASTE, ACCOMPANIED WITH CHIMICHURRI AND GARNISHES OF YOUR CHOICE.

€18.500

• **HAMBURGUESA VEGANA / VEGAN BURGER**

TORTA BEYOND MEAT, QUESO MOZZARELLA VEGANO, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLO, AGUACATE, PAPAS GAJO / BEYOND MEAT PATTY, VEGAN MOZZARELLA CHEESE, LETTUCE, TOMATO, PICKLES, AVOCADO, POTATO WEDGES.

€8,200

• **PECHUGA A LA PARRILLA**

PECHUGA DE POLLO SAZONADA CON HIERNAS FINAS, AJO, ACEITE DE OLIVA PARRILLADA A LA PERFECCION, ACOMPAÑADO DE PASTA O VEGETALES.

// GRILLED LEMON CHICKEN BREAST

CHICKEN BREAST SEAONED WITH FINE HERBS, GARLIC, OLIVE OIL, GRILLE TO PERFECTION, SERVED WITH PASTA OR VEGETABLES.

€7.500

• **SALMÓN A LAS HIERBAS / A LA PARRILLA**

SALMÓN SELLADO AL GUSTO, SAZONADO CON HIERBAS FINAS Y COCINADO EN ACEITE DE OLIVA //

HERB GRILLED SALMON

GRILLED SALMON SEASONED WITH FINE HERBS.

€9,900

• **SALMÓN ESPECIAL CON CAMARONES**

SALMÓN SALTEADO CON CAMARONES, AJO, CEBOLLA, GLASEADO EN JUGO NARANJA Y TERMINADO CON ALBAHACA.

// SPECIAL SALMON WITH SHRIMP

COOKED SALMON WITH SHRIMP, GARLIC, ONION, MARINATED WITH ORANGE JUICE AND GARNISHED WITH BASIL.

€13,600

**1 ACOMPAÑANTE PARA
ELEGIR
1 SIDE TO CHOOSE FROM:**

VEGETALES, ENSALADA GRIEGA, PASTA, PURE DE PAPAS, PAPA ASADA/
VEGETABLES, GREEK SALAD, PASTA, MASHED POTATOES, ROAST POTATO.

PASTAS
RISOTTO
PIZZA



AFRODITA

PIZZA ESTILO NAPOLITANO

- **PIZZA MARGARITA**

MOZZARELLA, ALBAHACA, POMODORO.
// MOZZARELLA, BASIL, POMORO SAUCE.

€7.000

- **PIZZA AL COTTO**

POMODORO, MOZZARELLA, JAMÓN. // POMODORO SAUCE, MOZZARELLA, HAM.

€7.500

- **PIZZA AFRODITA**

MOZZARELLA, CAMARÓN, AGUACATE, TOMATE CHERRY, PARMESANO.
// MOZZARELLA, SHRIMP, AVOCADO, CHERRY TOMATOES, PARMESAN CHEESE.

€10.900

- **PIZZA BUNGA BUNGA**

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN, SALAMI , PEPPERONI, TOCINETA.
// POMODORO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, SALAMI, PEPPERONI, BACON.

€9.900

- **PIZZA ROMAGNIOLA**

MOZZARELLA, TOMATE CHERRY, PROSCIUTTO SERRANO, ARUGULA, PARMESANO.
// MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, PROSCIUTTO SERRANO, ARUGULA, PARMESAN.

€9.000

- **PIZZA VEGETARIANA**

VEGETALES MIXTOS, SALSA POMODORO.
// MIXED VEGGIES, POMODORO SAUCE

€7.500

- **PIZZA BURRATA**

MOZZARELLA, SALSA ESPECIAL, PROSCIUTTO, ARÚGULA, TOMATE CHERRY, PARMESANO, MOZARRELLA DE BUFALA.
// MOZZARELLA, SPECIAL SAUCE, PROSCIUTTO, ARUGULA, CHERRY TOMATO, PARMESAN, BUFALA MOZZARELLA.

€10.500

- **PASTA POMODORO**

ALBAHACA Y TOMATE FRESCO.
// FRESH BASIL AND TOMATO.

€6,900

- **PASTA BOLOGNESA**

CARNE MIXTA, ROMERO, POMODORO.
// GROUND MIXED MEAT, ROSEMARY,
POMODORO.

€7,900

- **PASTA ALFREDO**

SALSA BLANCA, POLLO, HONGOS, JAMÓN.
// WHITE SAUCE, CHICKEN, MUSHROOMS.

€8,300

- **PASTA CARBONARA**

SALSA BLANCA Y TOCINETA.
// WHITE SAUCE AND BACON.

€8,200

- **PASTA DIABOLA CON CAMARONES**

PASTA ITALIANA EN SALSA BLANCA CON
CAMARÓN Y UN LIGERO PICANTE, INCLUYE
TOSTADAS. // PASTA WITH A MIDDLE SPICY
WHITE SAUCE, SHRIMP AND TOASTS.

€8,900

- **PASTA BURRATA**

DELICIOSA PASTA A ELEGIR,
ACOMPAÑADA CON QUESO BURRATA
CREMOSO Y SUEVE. // DELICIOUS PASTA
TO CHOOSE FROM, ACCOMPANIED WITH
CREAMY AND SOFT BURRATA CHEESE.

€8.500

- **RISOTTO FRUTI DE MARE**

ARROZ ITALIANO, CON UNA BASE DE
MARISCOS, QUESO GRANA PADANO Y
TROCITOS DE CEBOLLA MORADA. //
ITALIAN RICE, WITH A BASE OF
SEAFOOD, GRANA PADANO CHEESE AND
CHIPS OF PURPLE ONION.

€9.900

- **RISOTTO AL VERDI CON SALMÓN**

ARROZ ITALIANO, CON BASE DE CREMA
DE ESPARRAGOS Y ZUQUINO, FUNDIDO EN
QUESO GRANA PADANO Y TROCITOS DE
SALMÓN EN REDUCCIÓN BALSAMICA. //
ITALIAN RICE, WITH A BASE OF
ASPARAGUS CREAM AND ZUCKIN, MELTED
IN GRANA PADANO CHEESE AND SALMON
CHIPS IN BALSAMIC REDUCTION.

€10.900

- **RISOTTO VEGANO**

DELICIOSO ARROZ ITALIANO, COMBINADO
CON HONGOS, CHAMPIÑONES O SALSA
PESTO, REDUCIDO EN FONDO DE
VEGETALES. // DELICIOUS ITALIAN RICE,
COMBINED WITH MUSHROOMS,
MUSHROOMS OR PESTO SAUCE, REDUCED
WITH VEGETABLE BASED. //

€8.900

- **RISOTTO LANGOSTINO**

ARROZ ITALIANO, CON FONDO DE
MARISCOS Y LANGOSTINOS, FUNDIDOS
EN QUESO GRANA PADANO, CON
TROCITOS DE APIO Y CEBOLLA MORADA.
// DELICIOUS ITALIAN RICE, COMBINED
WITH MUSHROOMS, MUSHROOMS OR
PESTO SAUCE, REDUCED WITH
VEGETABLE BASED.

€10.500

TIPOS DE PASTAS:

- PENNE
- FETUCCINI
- SPAGHETI



MENÚ INFANTIL

KID'S MENU

CHICKEN NUGGETS

NUGGETS DE POLLO CON LA SALSA A ELEGIR (BBQ, MOSTAZA MIEL O BÚFALO) Y PAPAS DE GAJO // CHICKEN NUGGETS WITH THE DIP OF YOUR CHOICE (BBQ, HONEY MUSTARD AND BUFALO)

€4.900

PIZZA PERSONAL

SALSA DE LA CASA, QUESO, JAMÓN, PEPPERONI O MIXTAS // HOUSE SAUCE, CHEESE, HAM, PEPPERONI OR MIXED.

€4.900

PASTA BOLOGNESA

CARNE MIXTA, ROMERO, POMODORO. // GROUND MIXED MEAT, ROSEMARY, POMODORO.

€4.900

INCLUYE TE
FRIO DE LA
CASA



COCTELES Y
BEBIDAS



AFRODITA

COCTELES

SANGRÍA	€4,000
DAIQUIRI	€4,000
(FRESA, MANGO, MARACUYA, LIMÓN // STRAWBERRY, MANGO, PASIONFRUIT, LEMON)	
MOJITOS	€3.900
(MANGO, MARACUYA, LIMÓN, FRESA // STRAWBERRY, MANGO, PASIONFRUIT, LEMON)	
LONG ISLAND	€5.500
MARGARITA	€4.200
(MANGO, MARACUYA, LIMÓN, FRESA // STRAWBERRY, MANGO, PASIONFRUIT, LEMON)	
BULLDOG	€6,000
APEROL SPRITZ	€4,400
CAMPARI-NARANJA	€3,800
PINA COLADA	€4,000
COSMOPOLITAN	€3,500
RUSO NEGRO	€3,600
RUSO BLANCO	€4,000
BLOODY MARY	€3,500
NEGRONI	€4,500
MOSCOW MULE	€4,400
SEX ON THE BEACH	€4,500
TEQUILA SUNRISE	€3,900
BLOODY MARY	€4,500
ELECTRIC LEMONADE	€4,600
SALTAMONTES	€4,300
APPLE MARTINI	€4,000
WHISKY SOUR	€4,500
MELON BELL	€4,600
ORGASMO	€5,500

SHOTS

CACIQUE	¢1.500
JAGERMEISTER	¢2.200
HIPNOTIQ	¢2.200
FRANGELICO	¢3.000
FIREBALL	¢2.200
AGUARDUENTE ANTIOQUEÑO	¢2.000
CHILIGUARO	¢1.500
MAMADITA	¢2.500
MIGUELITO	¢2.000
PITUFI	¢2.500
JAGGER BOMB	¢4.200

WHISKY

JOHNNY ROJO	¢2.700
JOHNNY NEGRO	¢3.800
MACALLAN	¢8.500
CHIVAS 12	¢4.700
BUCHANAN´S 12	¢4.000
CHIVAS 12	¢3.800
CHIVAS 18	¢6.000
BUCHANAN´S18	¢5.000
OLD PAR 12	¢4.500

GIN N TONIC

TANQUERAY	¢4.500
BEEFEATHER	¢4.800
BOMBAY	¢5.000

OPCIONES
FRUTOS ROJOS
MARACUYÁ
FRESA
PEPINO
LOMINADA/HIERBA BUENA
BLUEBERRIES

GIN ESPECIALES	¢5.000
ALOHA	
NARANJA MALIBU	
BLUE CURACAO	
TROPICAL	

RON

- CENTENARIO 7 AÑOS ₡3.000
- FLOR DE CAÑA 7 AÑOS ₡3.200
- ZACAPA 23 AÑOS ₡5.500
- FLOR DE CAÑA 12 ₡4.000
- FLOR DE CAÑA 18 ₡4.900
- CAPITAN MORGAN ₡2.700

TEQUILA

- CUERVO (SILVER, OSCURO) ₡2.000
- DON JULIO (CLARO, REPOSADO) ₡5.300
- 1800 (REPOSADO, AÑEJO) ₡4.200

BOURBON

- EVAN WILLIAMS ₡3.800
- KIM BEAM ₡2.800
- JACK DANIEL'S ₡2.800

CERVEZAS

- NACIONALES/LOCAL BEER ₡1.900
- BAVARIA ₡2.500
- STELLA ₡2.800
- CORONA ₡2.500
- MODELO ₡2.500
- PAULANER ₡2.800
- SAMUEL ADAMS ₡2.500
- BLUE MOON ₡3.100
- MOOSEHEAD ₡2.500
- MILLER LITE ₡2.500
- HEINEKEN ₡2.500

BEBIDAS

- AGUA EN BOTELLA 600ML/WATER ₡1.000
- GASÉOSA/SODA ₡1.700
- NATURALES EN AGUA/FRUIT IN WATER ₡2.000
- NATURALES EN LECHE/FRUIT IN MILK ₡2.500
- RED BULL ₡2.500
- AGUA SAN PELLEGRINO ₡3.500
- SMIRNOFF ICE ₡2.500
- ADAN Y EVA ₡2.500
- AGUA VICHY CATALAN CON GAS LITRO ₡3.900
- AGUA VICHY CATALAN CON GAS 1/2 LITRO ₡2.900
- AGUA FONT DOR LITRO ₡2.950
- AGUA FONT DOR 1/2 LITRO ₡3.900

