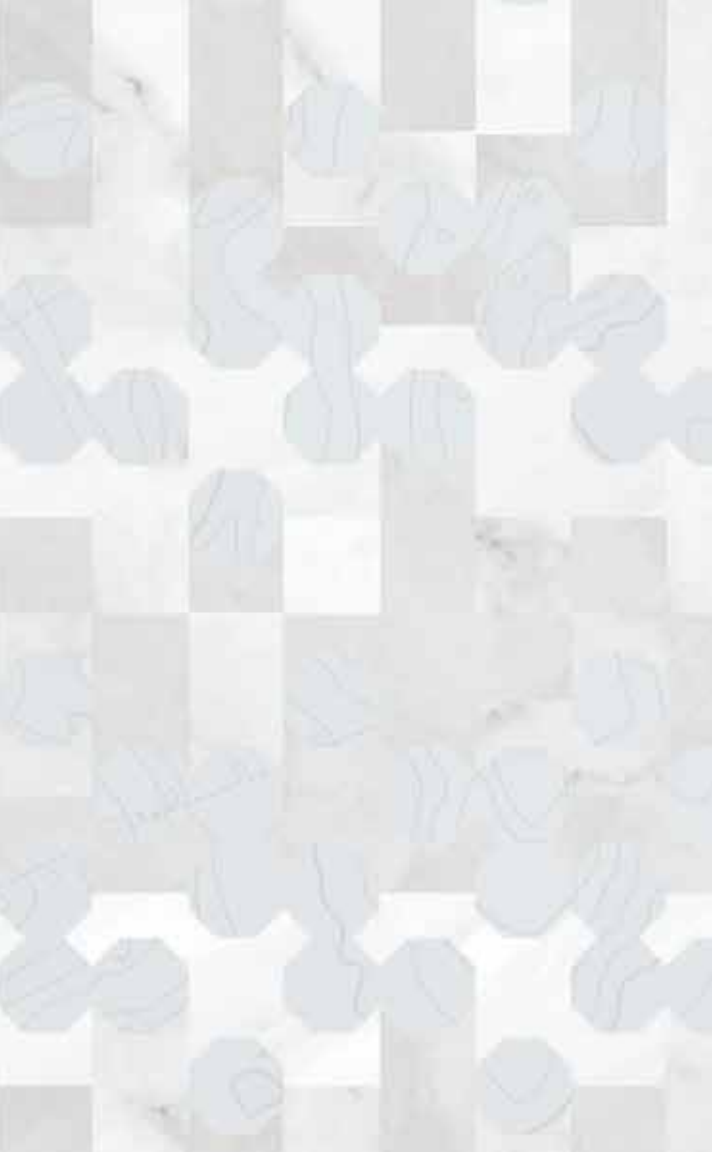


IN-ROOM DINING

PARA SOLICITAR MARQUE “0” EN SU TELÉFONO

DIAL “0” ON YOUR PHONE TO ORDER

09, 2026

DESAYUNO | *BREAKFAST*
6 AM – 11 AM

TODO EL DÍA | *ALL DAY*
11 AM – 11 PM

POSTRES | *DESSERTS*
11 AM – 11 PM

NIÑOS Y NIÑAS | *CHILDREN*
DESAYUNO | *BREAKFAST* (7 AM – 11 AM)
TODO EL DÍA | *ALL DAY* (11AM – 11 PM)

BEBIDAS | *BEVERAGES*
7 AM – 11 PM

ALÉRGENOS *ALLERGENS*



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN



MOSTAZA
MUSTARD



NUECES
NUTS



MANÍ
PEANUTS



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



SULFITO
SULFITE



ALTRAMUCES
LUPIN



APIO
CELERY



FRUTAS C/CÁSCARA
FRUITS W/SHELLS



LACTOSA
LACTOSE



SOYA
SOY



SÉSAMO
SESAME



VEGANO
VEGAN



COMIDA SANA
EAT WELL



PICANTE
SPICY



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGGS



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
MOLLUSKS



CANELA
CINNAMON

DESAYUNO (6 AM – 11 AM)

Desayuno Americano **¢10,000**
Desayuno clásico con huevos al gusto (gallina libre de jaula), hashbrowns, tocino, servicio de pan, fruta fresca, café y jugo de naranja

Desayuno Continental **¢8,000**
Un desayuno ligero con servicio de pan, jugo de naranja, mermelada, miel de abeja y una selección de frutas frescas

Desayuno Hacienda Tica **¢9,000**
Un desayuno costarricense con gallo pinto, carne mechada, huevos al gusto de gallina libre de jaula, queso turrialba, natilla, plátano maduro, aguacate, tortillas, café y jugo de naranja

Desayuno saludable **¢8,000**
Un desayuno nutritivo con omelette de claras de huevo, cebolla, chile dulce, espinaca, hongos, hashbrowns, queso de cabra, fruta fresca, café y jugo de naranja

Parfait de bayas y granola **¢7,000**
Yogurt natural con miel, arándanos, granola y un barquillo. Un parfait saludable y delicioso

Fruta y pan de banano **¢5,500**
Una selección de frutas frescas.
Acompañadas de pan de banano y pan dulce

BREAKFAST (6 AM – 11 AM)

American Breakfast ***¢10,000***
Classic breakfast with (cage-free) eggs as desired, hashbrowns, bacon, bread service, fresh fruit, coffee and orange juice

Continental Breakfast ***¢8,000***
Light breakfast with bread service, orange juice, jam, honey, and a selection of fresh fruits

Hacienda Tica Breakfast ***¢9,000***
Costa Rican breakfast with gallo pinto, shredded beef, cage-free eggs as desired, turrialba cheese, custard, ripe plantain, avocado, tortillas, coffee and orange juice

Healthy breakfast ***¢8,000***
Nutritious breakfast with egg white omelet, onion, sweet chili, spinach, mushrooms, hashbrowns, goat cheese, fresh fruit, coffee and orange juice

Berrys & granola parfait **¢7,000**
Yogurt with honey, blueberries, granola, and a wafer. A healthy and delicious parfait

Fruit and banana bread **¢5,500**
A selection of fresh fruits.
Served with banana bread and sweet bread

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

DESAYUNO (6 AM – 11 AM)

Tostadas de La Huerta **¢6,000**
Tostadas de pan multigrano con guacamole, hongos, tomates cherry, huevos de codorniz y fruta fresca

Saludable Hacienda **¢9,500**
Desayuno saludable con huevo al gusto (gallina libre de jaula), tomate cherry, brócoli, espárragos, hongos, cebolla morada, pan multigrano y pechuga de pavo. Acompañado de fruta fresca

Huevos benedictinos **¢9,500**
Huevos escalfados en muffin inglés con jamón canadiense, salsa holandesa y hashbrowns. Un clásico elegante

Wrap vegetariano **¢7,500**
Wrap de tortilla de trigo con hummus de garbanzos, guacamole, champiñones, tomates cherry, espinacas y hashbrowns. Servido con fruta fresca

Tostada francesa **¢6,000**
Tostada de brioche cubierta de nuestra mezcla dulce y crujiente. Servida con fresas, arándanos, plátano y sirope de maple

BREAKFAST (6 AM – 11 AM)

La Huerta toasts **¢6,000**
Multigrain toast with guacamole, mushrooms, cherry tomatoes, quail eggs, and fresh fruit

Healthy Hacienda **¢9,500**
Healthy breakfast with cage-free eggs as desired, cherry tomatoes, broccoli, asparagus, mushrooms, red onion, multigrain bread, and turkey breast. Accompanied by fresh fruit

Eggs benedict **¢9,500**
Poached eggs on english muffin with canadian ham, hollandaise sauce and hashbrowns. An elegant classic

Vegetarian wrap ***¢7,500***
Wheat tortilla wrap with chickpeas hummus, guacamole, mushrooms, cherry tomatoes, spinach, and hashbrowns.
Served with fresh fruit

French toast ***¢6,000***
Brioche toast covered in our sweet and crunchy mix. Served with strawberries, blueberries, banana, and maple syrup

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

DESAYUNO (6 AM – 11 AM)

Panqueques **¢5,000**
Esponjosas tortitas servidas con fresas, arándanos, banano, sirope, crema batida y fruta fresca. Un desayuno dulce y delicioso

Canasta de pan y mantequilla **¢2,500**
Una selección de panes blancos, panes dulces y croissants. Acompañados de mantequilla

Plato avena **¢5,000**
Avena caliente servida con arándanos y miel. Un plato cálido y reconfortante

Extras

Pan	*Bread*	¢1,000
Tocino	*Bacon*	¢3,000
Salchicha de desayuno	*Breakfast Sausage*	¢3,000
Jamón	*Ham*	¢1,000
1 Huevo	*1 Egg*	¢3,000
Hasbrown	*Hashbrown*	¢1,500

BREAKFAST (6 AM – 11 AM)

Pancakes ***¢5,000***
Fluffy pancakes served with strawberries, blueberries, banana, syrup, whipped cream, and fresh fruit. A sweet and delicious breakfast

Basket of bread and butter ***¢2,500***
A selection of white bread, sweet bread, and croissants. Served with butter

Oatmeal bowl ***¢5,000***
Hot oatmeal served with cranberries and honey. A warm and comforting meal

Extras

Yogurt		¢2,000
Cereal		¢1,500
Leche	*Milk*	¢1,000
Leche vegetal	*Veggie Milk*	¢1,500
Vegetales salteados	*Sauteed Vegetable*	¢2,000

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500



TODO EL DÍA
(11 AM – 11 PM)

Ceviche de pescado blanco con coco **¢12,000**
Pescado fresco macerado con limón, leche de coco, tomate fresco, aguacate, cilantro, cebolla roja y crocantes de yuca

Arepa de maíz con estofado de carne **¢11,000**
Arepa de maíz artesanal hecha en casa, con queso fresco de la región, estofado de carne con tapa dulce y anís, aguacate, pepinillos, pico de gallo, cebolla encurtida, y queso crema

Sopa de pollo **¢7,000**
Sopa casera a base de pollo, verduras, y cilantro. Acompañado de arroz blanco

Crema de tomate **¢5,500**
Crema elaborada a base de tomates frescos. Acompañado con pan de la casa.

Ensalada César B10 **¢7,500**
Lechuga romana, aderezo César, queso parmesano rayado, crutones y filete de pechuga de pollo

ALL DAY
(11 AM – 11 PM)

White fish ceviche with coconut ***¢12,000***
Fresh fish marinated in lime and coconut milk, fresh tomato, avocado, cilantro, red onion, and crispy cassava

Corn arepa with beef stew ***¢11,000***
Homemade arepa with local fresh cheese, beef stew with sugar cane and anise, avocado, pickles, pico de gallo, pickled onion, and cream cheese

Chicken soup ***¢7,000***
Traditional chicken soup with vegetables and cilantro. Served with white rice

Tomato cream soup ***¢5,500***
Fresh tomato cream. Served with house bread.

B10 Cesar salad ***¢7,500***
Romaine lettuce, Caesar dressing, shredded parmesan cheese, croutons and chicken breast fillet

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

TODO EL DÍA
11 AM – 11 PM

Ensalada de
frijol y pollo parrillado **¢9,000**
Frijoles negros, pechuga de pollo asada, aguacate fresco, queso fresco local, maíz crocante, tomate, cebolla, cilantro, aceite de olivas y tortilla de maíz fritas

Mozarela caprese de búfala **¢9,000**
Queso fresco mozzarella, tomates cherry y pesto de albahaca

Alitas de pollo **¢11,000**
6 alitas de pollo crujientes cubiertas en salsa bbq, buffalo o mostaza miel. Acompañadas de crudités de zanahoria y apio, con salsa ranch

Nachos de la casa
Res ¢9,500 Pollo ¢9,500
Mixto ¢12,000

Tortillas de maíz fritas con guacamole, pico de gallo, frijoles molidos, carne a elegir, tocino y jalapeños con mozzarella rallado, aderezo de queso cheddar, natilla y cebollino

ALL DAY
11 AM – 11 PM

Black bean and
grilled chicken salad ***¢9,000***
Black beans, grilled chicken breast, fresh avocado, local fresh cheese, crispy corn, tomato, onion, cilantro, olive oil, and fried corn tortilla.

Bocconcini caprese ***¢9,000***
Fresh mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil pesto

Chicken wings ***¢11,000***
6 crispy chicken wings covered in bbq, buffalo, or honey mustard sauce. Served with carrot and celery crudités, and ranch dressing

House Nachos
Beef ¢9,500 Chicken ¢9,500
Mix ¢12,000

Fried corn tortillas with guacamole, pico de gallo, ground beans, choice of meat, bacon and jalapenos, with shredded mozzarella cheese, cheddar cheese dressing, custard and chives

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

TODO EL DÍA
11 AM – 11 PM

Quesadilla
Queso ¢8,500 Pollo ¢10,000
Camarón ¢10,500

Tortilla de harina rellena de queso mozzarella, chile dulce y cebolla. Acompañada de papas a la francesa, guacamole, pico de gallo y salsas roja y verde picantes

Papas Bar 10 ¢10,000
Crujientes papas cubiertas con mozzarella rallado, tocino, hongos enteros y cebollino. Servidas con aderezo de queso cheddar y natilla liviana

Entraña a la parrilla ¢24,000
240 gr de entraña a la parrilla con chimuchurri rojo, hongos y laminas de papa, con demiglase de vino tinto

Salmón sellado y humus de remolacha ¢18,000
Filete de salmón sellado, mantequilla de gari, humus de remolacha, vegetales salteados y ensalada de mango

ALL DAY
11 AM – 11 PM

Quesadilla
Cheese ¢8,500 Chicken ¢10,000
Shrimp ¢10,500

Flour tortilla filled with mozzarella cheese, bell pepper, and onion. Served with French fries, guacamole, pico de gallo, and spicy red and green salsas.

Bar 10 fries ¢10,000
Crunchy fries with shredded mozzarella, bacon, whole mushrooms and chives. Served with cheddar cheese dressing and light sour cream

Grilled entraña ¢24,000
240 gr of grilled entraña with red chimuchurri, mushrooms and potato slices, with red wine demiglase

Seared salmon with beet hummus ¢18,000
Seared salmon fillet, gari butter, beet hummus, sautéed vegetables, and mango salad

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

TODO EL DÍA
11 AM – 11 PM

Pasta Hacienda
Pollo ¢13,000 Camarón ¢14,500
Pasta penne en salsa cremosa, queso parmesano, tocineta, cebolla y ajo.
Acompañado de pan

Club sandwich **¢9,500**
Pechuga de pavo, jamón de pavo, tocineta, mozzarella rallado, lechuga y tomate en pan de molde. Acompañado de crujientes papas fritas

Hamburguesa Marriott **¢12,500**
Hamburguesa insignia de Marriott Angus con queso cheddar, tomate, lechuga, tocino y pepinillos. Acompañada de papas fritas

Sandwich de pollo pesto **¢8,500**
Filete de pechuga de pollo con pesto de albahaca, aguacate, queso mozarela, vegetales frescos, todo en un suave pan brioche.
Acompañado de papas fritas

ALL DAY
11 AM – 11 PM

Hacienda pasta
Chicken ¢13,000 Shrimp ¢14,500
Penne pasta in creamy sauce, parmesan cheese, bacon, onion and garlic.
Served with bread

Club sandwich ***¢9,500***
Turkey breast, turkey ham, bacon, shredded mozzarella, lettuce and tomato on sliced bread.
Served with crispy french fries

Marriott burger ***¢12,500***
Marriott's signature Angus burger with cheddar cheese, tomato, lettuce, bacon, and pickles.
Served with french fries

Chicken sandwich pesto ***¢8,500***
Chicken breast fillet with pesto, avocado dressing, Gouda cheese, and fresh vegetables, all on a soft brioche bun.
Served with French fries

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

TODO EL DÍA
11 AM – 11 PM

Chifrijo **¢8,000**
Platillo tradicional de costa rica con chicharrón de cerdo, arroz, frijoles, aguacate y pico de gallo.
Acompañado de tortilla chips

Arroz con pollo **¢9,500**
Plato tradicional costarricense de arroz y pollo mezclado.
Acompañado de papas fritas y pico de gallo

Ceviche Pura Vida **¢8,000**
Ceviche vegetariano a base de palmito, mango, pejibaye y plátano verde.
Acompañado de chips de camote

ALL DAY
11 AM – 11 PM

Costarican chifrijo ***¢8,000***
A traditional costa rican dish featuring pork chicharrón, rice, black beans, avocado, and pico de gallo. Served with tortilla chips.

Rice with chicken ***¢9,500***
Traditional Costa Rican dish made with rice and chicken mixed.
Served with French fries and pico de gallo

Pura Vida Ceviche ***¢8,000***
Vegetarian ceviche with hearts of palm, mango, pejibaye and green banana.
Served with sweet potato chips

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

POSTRES (11 AM – 11 PM)

Crema quemada de pejibaye **¢4,500**
Evocando un clásico creme brulé, con sabor local a pejibaye y praliné de maní artesanal

Pie de ayote **¢4,500**
Tartaleta rellena con ayote rostizado, y crema montada aromatizada con anís

Queque de chiverre **¢4,500**
Bizcochuelo a base de remolacha y naranja, mousse con mermelada de chiverre y confit de frutos rojos

Café y chocolate **¢4,500**
Bizcocho a base de chocolate, con cremoso praliné de café y caramelo de amaretto

Cheeesecake de uchuvas **¢4,500**
Cheesecake con uchuva caramelizada

DESSERTS (11 AM – 11 PM)

Pejibaye crème brûlée ***¢4,500***
A Local twist on classic crème brûlée, flavored with pejibaye and topped with artisanal peanut praline

Pumpkin pie ***¢4,500***
Tart filled with roasted pumpkin and whipped cream infused with anise

Chiverre cake ***¢4,500***
Beet and orange sponge cake filled with "chiverre" jam mouse and red berry confit

Coffee & chocolate cake ***¢4,500***
Chocolate sponge cake filled with creamy coffee praline and amaretto caramel

Goldenberry cheesecake ***¢4,500***
Cheesecake with goldenberry caramel

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

NIÑOS Y NIÑAS

DESAYUNO (7 AM – 11 AM)

Huevos revueltos **¢4,500**
Jamón, queso, hash brown, tostada

Panqueques **¢3,500**
Banano, fresas, sirope de maple

Tostata francesa **¢3,500**
Pan brioche, banano, fresas y sirope de maple

Plato de frutas de temporada **¢3,500**
Selección de frutas y miel

Sándwich de queso fundido **¢3,500**
Con papas a la francesa

Cereal **¢2,500**
Consulte nuestra variedad disponible

Frutas y yogurt **¢2,500**
Frutas de temporada con yogurt

CHILDREN

BREAKFAST (7 AM – 11 AM)

Scrambled eggs ***¢4,500***
Jam, cheese, hash brown, toast

Pancakes ***¢3,500***
Banana, strawberry, maple syrup

French toast ***¢3,500***
Brioche Bread, Banana, strawberry, maple syrup

Seasonal fruit bowl ***¢3,500***
Selection of fruits and honey

Melted cheese sandwich ***¢3,500***
With french fries

Cereal ***¢2,500***
Check out our available variety

Fruits & yogurt ***¢2,500***
Season fruits with yogurt

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

NIÑOS Y NIÑAS

TODO EL DÍA
(11 AM – 11 PM)

Spaghetti **¢4,500**
Salteado en salsa de tomate

Dedos de pollo **¢5,000**
With tomato sauce and french fries

Pechuga de pollo **¢4,500**
Con papas a la francesa

Quesadilla **¢4,500**
Con queso y papas a la francesa

Mini pizza **¢4,500**
Jamón y queso

Sándwich de jamón y queso **¢4,500**
Con papas a la francesa

Pechuga de pollo a la parrilla **¢4,500**
Con papas en gajo (bajo en calorias)

CHILDREN

ALL DAY
(11 AM – 11 PM)

Spaghetti ***¢4,500***
Sautéed in tomato sauce

Chicken fingers ***¢5,000***
With tomato sauce and French fries

Chicken breast ***¢4,500***
With French fries

Quesadilla ***¢4,500***
With cheese and French fries

Mini pizza ***¢4,500***
Ham and cheese

Ham & cheese sandwich ***¢4,500***
With French fries

Grilled Chicken breast ***¢4,500***
With potato wedges (low in calories)

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

BEBIDAS

Café Pichel Americano	**¢5,000**
Expreso	**¢1,600**
Cappuccino / Latte	**¢2,200**
Descafeinado	**¢2,000**
Té Pichel con selección de sabores	**¢2,500**
Chocolate caliente Opción de leche: regular, deslactosada, soya, almendras	**¢2,200**
Jugos naturales Naranja, manzana, piña, sandía, tomate	**¢2,000**
Batidos Energizante, fresas, frutas mixtas	**¢2,000**
Gaseosas	**¢1,800**

Agua

Panna 500 ml	**¢4,000**
Panna 750 ml	**¢5,500**
San Pellegrino 500 ml	**¢5,000**
San Pellegrino 750 ml	**¢6,000**

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

BEVERAGES

Coffee *Americano pitcher*	***¢5,000***
Espresso	***¢1,600***
Cappuccino / Latte	***¢2,200***
Decaffeinated	***¢2,000***
Tea *Pitcher with selection of flavors*	***¢2,500***
Hot chocolate *Milk options: regular, lactose free, soy, almonds*	***¢2,200***
Natural juices *Orange, apple, pineapple, watermelon, tomato*	***¢2,000***
Smooties *Energizing, strawberries, fruit mixed*	***¢2,000***
Sodas	***¢1,800***

Water

Panna 500 ml	**¢4,000**
Panna 750 ml	**¢5,500**
San Pellegrino 500 ml	**¢5,000**
San Pellegrino 750 ml	**¢6,000**

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

CERVEZAS | BEER

Cerveza nacional | *Local Beer* **¢3,000**
Imperial: Light, Ultra
Pilsen

Cerveza nacional premium | *Local Premium Beer* **¢3,500**
Bavaria: Gold, Light, Dark

Cerveza importada | *International Beer*

Corona	¢4,000
Modelo	¢4,000
Heineken	¢4,000
Heineken 0.0	¢4,000
Stella Artois	¢4,000
Budweiser	¢3,500
Bud light	¢3,500
Coors Light	¢3,500

Cerveza artesanal | *Draft Beer* **¢6,000**
Malacrianza Scotish Ale
Segua Red Ale
Libertas Golden Ale
Indomito IPA

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

VINOS | *WINES*

Tinto | *White*	Cepa | *Variety*	D.O. | *Appellation*	Copa	Botella
ARGENTINA				
Estancia Mendoza	Cabernet Sauvignon	Mendoza ¢7,500	¢29,000	
Angelica Zapata	Malbec	Mendoza		¢65,000
El Enemigo Cabernet	Franc	Mendoza		¢65,000
Crios	Malbec	Mendoza	¢8,000	¢30,000
Norton Privada	Malbec – Cabernet – Merlot	Mendoza	¢52,000	
CHILE				
Gran Reserva Concha y Toro	Carménère	Valle de Cachapoal	¢10,000	¢43,000
Purple Angel	Carménère – Petit Verdot	Valle de Colchagua		¢110,000
Coyam	Blend	Valle de Colchagua		¢70,000
ESTADOS UNIDOS | *UNITED STATES*				
Indigo Eyes	Pinot Noir	California	¢7,300	¢28,000
The Prisoner	Blend	Napa		¢90,000
Meiomi	Pinot Noir	California		¢68,000
Frank Family	Cabernet Sauvignon	Napa		¢85,000
Double Diamond	Cabernet Sauvignon	Napa		¢135,000
Robert Mondavi	Merlot	California	¢9,000	¢35,500
Silver Oak	Cabernet Sauvignon	Sonoma		¢95,000
ESPAÑA | *SPAIN*				
Faustino Reserva V	Tempranillo	Rioja	¢8,500	¢34,000
Gómez Cruzado	Tempranillo – Garnacha	Rioja		¢53,000
Muga	Blend de 4 Cepas	Rioja		¢76,000t

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

VINOS | *WINES*

Tinto | *White*	**Cepa | *Variety***	**D.O. | *Appellation***	**Copa**	**Botella**
ITALIA | *ITALY*				
Edizione Cinque Autoctoni	Blend de uvas autóctonas	Abruzzo		¢70,000
Stemmari Cantodoro	Nero d'Avola – Cabernet	Sicilia		¢38,000
FRANCIA | *FRANCE*				
Le Mazet	Garnacha – Syrah	Côtes du Rhône		¢50,000

Rosado | *Rosé*	**Cepa | *Variety***	**D.O. | *Appellation***	**Copa**	**Botella**
ESTADOS UNIDOS | *UNITED STATES*				
Woodbridge	White Zinfandel	California	¢7,000	¢27,500

Espumante | *Sparkling*	**Cepa | *Variety***	**D.O. | *Appellation***	**Copa**	**Botella**
FRANCIA | *FRANCE*				
Veuve Ambal	Pinot Noir – Chardonnay	Bourgogne	¢7,000	¢26,000
Dom Pérignon	Pinot Noir – Chardonnay	Champagne		¢295,000
Perrier-Jouët	Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier	Champagne		¢110,000
ESPAÑA | *SPAIN*				
Pinord Dibon 0.0%	Libre de Alcohol Macabeo	Penedès, Cataluña	¢6,500	¢26,000
Flor Innata	Frizzante	Castilla y León	¢7,000	¢26,000

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

VINOS | *WINES*

Blancos | ***White***	**Cepa** | ***Variety***	**D.O.** | ***Appellation***	**Copa**	**Botella**
ARGENTINA				
Crios	Torrontés	Salta	¢8,500	¢33,000
Saurus	Chardonnay	Neuquén, Patagonia	¢8,000	¢32,000
Chile				
Amelia	Chardonnay	Limarí		¢68,000
Lapostolle	Sauvignon Blanc	Valle de Rapel	¢7,500	¢32,000
ESTADOS UNIDOS | *UNITED STATES*				
Decoy	Sauvignon Blanc	California		¢45,000
Chateau Ste Michelle	Riesling	Valle de Columbia		¢50,000
ESPAÑA | *SPAIN*				
Laxas	Albariño	Rías Baixas	¢8,500	¢34,000
Pazo Señorans	Albariño	Rías Baixas		¢40,000
Taanug Kosher	Macabeo y Xarel·lo	Penedès, Cataluña		¢35,000
FRANCIA | *FRANCE*				
Louis Jadot Chablis	Chardonnay	Chablis		¢52,000
ITALIA | *ITALY*				
Ruffino Lumina	Pinot Grigio	Veneto	¢9,500	¢37,500

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

VINOS ORGÁNICOS

Los vinos orgánicos comienzan en viñedos donde la naturaleza marca el camino. Las uvas se cultivan sin pesticidas, herbicidas ni fertilizantes sintéticos, respetando el equilibrio natural del ecosistema y promoviendo suelos más saludables, una mayor biodiversidad y prácticas agrícolas más sostenibles. Durante el proceso de elaboración, se utiliza una intervención mínima, permitiendo que se expresen auténticamente el carácter de la uva y las particularidades de su terroir.

Más que una tendencia, los vinos orgánicos representan un compromiso con la calidad, la autenticidad y la responsabilidad ambiental. Cada botella refleja una filosofía que valora la tierra, apoya la agricultura sostenible y da origen a vinos tan conscientes como placenteros.

Al elegir vinos orgánicos, no solo se disfruta de sabores únicos y una elaboración excepcional, sino que también se contribuye a un futuro más sostenible para las generaciones venideras.

ORGANIC WINES

Organic wines begin in vineyards where nature leads the way. The grapes are grown without synthetic pesticides, herbicides, or fertilizers, respecting the natural balance of the ecosystem and promoting healthier soils, greater biodiversity, and more sustainable farming practices. During the winemaking process, minimal intervention is used, allowing the true character of the grape and its terroir to shine through.

More than a trend, organic wines represent a commitment to quality, authenticity, and environmental responsibility. Every bottle reflects a philosophy that values the land, supports sustainable agriculture, and creates wines that are as thoughtful as they are enjoyable.

By choosing organic wines, you are not only experiencing unique flavors and exceptional craftsmanship—you are also supporting a more sustainable future for generations to come.

Por copa | *By the glass*	**Cepa | *Variety***	**D.O. | *Appellation***	**Copa**
CHILE			
Cono Sur Red Blend	Cabernet – Carmenere – Syrah	Valle de Colchagua	¢7,000
ESPAÑA | *SPAIN*			
Materia Prima Orange	Xarel·lo – Gewürztraminer	Penedès, Cataluña	¢7,000
Honeymoon	Parellada	Penedès, Cataluña	¢8,800

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

VINOS ORGÁNICOS | *ORGANIC WINES*

Cava	**Cepa | *Variety***	**D.O. | *Appellation***	**Botella**
ESPAÑA | *SPAIN*			
Historic Gran Reserva Brut Nature	Xarel·lo – Macabeo – Parellada	Penedès, Cataluña	¢35,000
Brut Nature con notas de fruta confitada. *Elegant Brut Nature sparkling wine featuring hints of candied fruit and a crisp finish.*			
Juvé & Camps Gran Reserva de la Familia	Xarel·lo – Macabeo – Parellada	Penedès, Cataluña	¢43,000
Brut Nature con características de acidez equilibrada con notas de manzana madura y frutos secos. *Brut Nature sparkling wine with harmonious acidity, layers of ripe apple, and subtle dried fruit nuance.*			
Juvé & Camps Essential Púrpura	Reserva Brut	Penedès, Cataluña	¢34,500
Brut de burbuja pequeña con notas de frutos rojos. *Brut sparkling wine featuring persistent fine bubbles and notes of ripe red berries.*			

Rosado | *Rosé*	**Cepa | *Variety***	**D.O. | *Appellation***	**Botella**
ESPAÑA | *SPAIN*			
Pagos de Anguix El Rosado	Tempranillo – Albillo Mayor	Ribera del Duero	¢41,000
Contiene notas de fresa ácida, pétalos de rosa y frutos del bosque. *A refined wine. Vibrant notes of tart strawberry, delicate rose petals, and a medley of wild berries.*			
Parés Baltà Ros de Pacs	Xarel·lo – Garnacha	Penedès, Cataluña	¢31,500
Acidez balanceada, fresa silvestre. *A harmonious wine with vibrant acidity and nuanced flavors of wild strawberry.*			

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

VINOS ORGÁNICOS | *ORGANIC WINES*

Naranja | ***Orange***	**Cepa** | ***Variety***	**D.O.** | ***Appellation***	**Botella**
ESPAÑA | *SPAIN*			
Materia Prima Orange	Xarel·lo – Gewürtztraminer	Cataluña	¢28,000
Presenta notas aromáticas florales y fruta blanca. *Showcases floral aromas and vibrant notes of white peach and other white fruits.*			

Blanco | ***White***	**Cepa** | ***Variety***	**D.O.** | ***Appellation***	**Botella**
ESPAÑA | *SPAIN*			
Honeymoon	Parellada	Penedès, Cataluña	¢35,000
Intensidad aromática, con delicadas notas florales y fruta blanca madura. *Richly aromatic, revealing layers of floral notes and ripe white fruit on the nose.*			
Parés Baltà Blanc de Pacs	Xarel·lo – Macabeo – Parellada	Penedès, Cataluña	¢30,000
Caracterizada por sus notas cítricas, pera, floral y posgusto mineral. *Well-balanced wine with citrus and pear notes, floral complexity, and lingering mineral finish.*			
ITALIA | *ITALY*			
Pasqua Romeo and Juliet Passimento Bianco	Chardonnay – Grillo	Veneto	¢29,000
Contiene notas cítricas (toronja) y fruta madura como melocotón. *Bright citrus aromas of grapefruit intertwine with notes of ripe peach, creating a fresh and elegant profile.*			

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

VINOS ORGÁNICOS | *ORGANIC WINES*

Tinto | ***Red***	**Cepa** | ***Variety***	**D.O.** | ***Appellation***	**Botella**
ESPAÑA | *SPAIN*			
Grosella Sumoll	Sumoll	Penedès, Cataluña	¢29,000
Acidez balanceada, con notas de frutos del bosque. *Elegant and expressive, with bright acidity and nuanced notes of wild berries.*			
Gratavinum 2πr	Garnacha – Cariñena	Priorat	¢40,000
Presenta frutos rojos, mineralidad y hierbas aromáticas. *Elegant and complex. Red berry aromas, a distinct mineral character, and hints of aromatic herbs.*			
Pícaro del Águila	Tempranillo – Garnacha – Bobal	Ribera del Duero	¢59,000
Balanceado, aromático, presencia de sedimentos. *Balanced and aromatic. Natural sediment showcases its traditional and minimally processed production.*			
Dominio Romano	Tinto Fino – Tempranillo	Ribera del Duero	¢52,000
Presenta notas de fruta fresca como frambuesa y ciruela madura. *Aromatic and well-balanced, with layers of fresh red fruit, raspberry, and ripe plum.*			
RDR	Tinto Fino – Tempranillo	Ribera del Duero	¢60,000
Delicadas notas de frutos rojos, acidez equilibrada y mineral. *A harmonious wine featuring red fruit aromas, balanced acidity, and a clean mineral finish.*			

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

VINOS ORGÁNICOS | *ORGANIC WINES*

Tinto | ***Red***	**Cepa** | ***Variety***	**D.O.** | ***Appellation***	**Botella**
ARGENTINA			
Mendel Mendoza	Malbec	Luján de Cuyo, Mendoza	¢50,000
Presenta notas de fresa y frambuesa con un elegante carácter especiado. *A well-balanced wine featuring strawberry and raspberry aromas, layered with refined spicy notes.*			
CHILE			
Cono Sur Red Blend	Cabernet – Carmenere – Syrah	Chile Valle de Colchagua	¢27,000
Posee notas de frutos negros, especias y tabaco. *A well-structured wine featuring dark fruit flavors complemented by spicy notes and a refined tobacco finish.*			

13% IVA Y 10% DE SERVICIO INCLUIDOS.
SE AÑADIRÁ UN CARGO EXTRA DE ENTREGA DE ¢1.500

13% & 10% TAXES INCLUDED.
AN EXTRA DELIVERY CHARGE WILL BE ADDED FOR ¢1.500

© 2019 MARRIOTT INTERNACIONAL INC.