

ICONOS

CAFE • BAR • RESTAURANTE



PARQUE DEL LAGO
— BOUTIQUE HOTEL —

DESAYUNO • BREAKFAST

Desayuno costarricense

Gallo pinto, huevos a elección, queso Turrialba, tortilla, plátano maduro, natilla, café o té y jugo de naranja.

Costa Rican breakfast

Gallo pinto, eggs of your choice, Turrialba cheese, tortilla, sweet plantain, sour cream, coffee or tea and orange juice.

₡7,500

Omellette de jamón y queso

Acompañado de tostadas, mantequilla y jalea.

Ham and cheese omellette

Accompanied by toast, butter and jelly.

₡5,000

Huevos florentinos

Huevos fritos en salsa bechamel con espinaca y aderezado con queso.

Florentine eggs

Fried eggs in bechamel sauce with spinach and seasoned with cheese.

₡5,000

Omelette vegetariano

Mix de vegetales, tostadas, mantequilla y jalea.

Vegetarian omelette

Mix of vegetables, toast, butter and jelly.

₡3,750

Huevo ranchero

Huevos fritos, servidos sobre tortillas de maíz crujientes, cubiertos con salsa de tomate natural ligeramente picante.

Ranchero Eggs

Fried eggs, served on crispy corn tortillas, topped with a slightly spicy natural tomato sauce.

₡4,500

Tostadas francesas

Tostadas francesas servidas con salsa de maple.

French toasts

French toast served with maple syrup.

₡5,000

ENTRADAS FRÍAS • COLD STARTERS

Ensalada César con pollo

Lechuga romana, queso parmesano, crotones de pan artesanal, pollo a la parrilla con aderezo César de la casa.

Chicken Caesar salad

Romaine lettuce, parmesan cheese, artisan bread croutons, grilled chicken with house Caesar dressing.

₡5,000



Ensalada Iconos

Mezcla de lechugas, tomate cherry, maíz dulce, cebolla, palmito y aguacate con aderezo de la casa.

Iconos Salad

Mixtures of lettuce, cherry tomato, sweet corn, onion, hearts of palm and avocado with house dressing.

₡3,750

ENTRADAS CALIENTES • HOT STARTERS

Sopa Azteca

Tradicional sopa mexicana a base de tomate, chips de tortilla, aguacate y queso.

Azteca Soup

Traditional Mexican soup based on tomato, tortilla chips, avocado and cheese.

¢6,250

Sopa de pollo y vegetales

Receta especial del Chef, acompañada de arroz blanco.

Chicken and vegetable soup

Chef's special recipe, accompanied by white rice.

¢5,500



Crema de ayote y pejibaye

Receta especial del Chef, acompañada de crotones de la casa.

Pumpkin and peach palm cream

Chef's special recipe, accompanied with house croutons.

¢6,250

ESPECIALIDADES ICONOS • SPECIALS



Salmón en salsa de tomate cherry y albahaca

Salmón a la plancha bañado en salsa de tomate Cherry y albahaca, acompañado de puré de papa y vegetales asados.

Salmon in cherry and basil tomato sauce

Grilled salmon bathed in cherry tomato and basil sauce, accompanied by mashed potatoes and roasted vegetables.

¢14,750



Corvina con camarones al ajillo

Filete de corvina con camarones al ajillo, acompañado de puré de papa y vegetales a la parrilla.

Sea bass with garlic shrimp

Sea bass fillet with garlic shrimp, accompanied by mashed potatoes and grilled vegetables.

¢17,250

Atún estilo Thai

Filet de atún sazonado con especias, bañado en una salsa teriyaki con piña caramelizada, acompañado de una cama de mini vegetales mixtos y puré de papa.

Thai-style tuna

Tuna fillet seasoned with spices, bathed in a teriyaki sauce with caramelized pineapple, accompanied by a bed of mixed mini vegetables and mashed potatoes.

¢14,000

Camarones con arroz

Camarones frescos, perfectamente sazonados, acompañado con crujientes papas a la francesa y un mix de ensalada verde de la casa.

Shrimp with rice

Fresh shrimp, perfectly seasoned, accompanied by crispy french fries and a mix of the house's green salad.

¢12,000

Filet Mignon

Corte de carne tierna y jugosa, salpimentando con finas hierbas, lonja de tocino, servido con una salsa de hongos naturales, pure cremoso de camote y un mix de vegetales a la mantequilla.

Filet Mignon

Tender and juicy cut of meat, seasoned with fine herbs, bacon slice, served with a natural mushroom sauce, creamy sweet potato puree and a mix of buttered vegetables.

¢13,000



Churrasco 300 gramos

300 gramos de carne de exportación servido con chimichurri Argentino, vegetales a la parrilla y puré de papa.

Churrasco 300 grams

300 grams export meat, served with Argentine chimichurri, grilled vegetables and mashed potatoes.

¢14,750



Entraña choice 250 gramos

250 gramos de entraña choice, acompañada con papa campesina y vegetales a la parrilla.

Entraña choice 250 grams

250 grams entraña choice, accompanied with country potatoes and grilled vegetables.

¢13,550



Pechuga de pollo a la naranja

Filet de pollo en salsa de naranja acompañado de papa campesina y vegetales asados.

Orange chicken breast

Chicken fillet in orange sauce accompanied by country potatoes and roasted vegetables.

₡8,750

Casado de res

Carne de res, arroz blanco, ensalada criolla, frijoles negros, picadillo y plátano maduro.

Traditional "Beef casado"

Beef meat, white rice, creole salad, black beans, "picadillo" and sweet plantain.

₡7,500

Casado de pollo

Pechuga de pollo, arroz blanco, ensalada criolla, frijoles negros, picadillo y plátano maduro.

Traditional "Chicken casado"

Chicken breast, white rice, creole salad, black beans, "picadillo" and sweet plantain.

₡6,250

Wrap vegetariano

Tortilla de harina rellena con vegetales, frijoles molidos, queso derretido y natilla, acompañada de pico de gallo y guacamole.

Vegetarian wrap

Flour tortilla filled with vegetables, ground beans, melted cheese and sour cream, accompanied by pico de gallo and guacamole.

₡5,000

PASTAS • PASTAS

Fetuccini papardele Alfredo con pollo
Pasta en salsa blanca con pollo y tocineta,
acompañada de pan de ajo de la casa.

Fetuccini papardele Alfredo with chicken
Pasta in white sauce with chicken and bacon,
accompanied by house garlic bread.
₡8,650

Spaguettis con pesto
Pasta aderezada con fresco pesto de albahaca, servida con una jugosa
pechuga de pollo a la parrilla, acompañada de pan de ajo y queso
parmesano.

Spaghetti with pesto
Pasta seasoned with fresh basil pesto, served with a juicy grilled chicken
breast, accompanied by garlic bread and parmesan cheese.
₡8,500

Pasta alla Checca
Pasta corta, bañada en aceite de oliva acompañada
de tomate cherry albahaca y queso de búfala fresco.

Pasta alla Checca
Short pasta, drizzled with olive oil, accompanied by
cherry tomatoes, basil, and fresh buffalo cheese.
₡8.000

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICH BURGERS & SANDWICH

Hamburguesa Iconos

Torta Angus ½ lb, lechuga, tomate, queso mozzarella y tocineta, acompañada de papas campesinas.

Burger Iconos

Angus cake ½ lb, lettuce, tomato, mozzarella cheese and bacon, accompanied by country potatoes.

¢8,500

Hamburguesa del Lago

Torta de carne angus de 250gramos, cocinada a la parrilla; acompañada de lechuga, tomate, cebolla morada, queso mozzarella fundido, tocineta y huevo frito, acompañada de papas campesinas crujientes.

Del Lago Burger

250-gram grilled Angus beef patty; accompanied by lettuce, tomato, red onion, melted mozzarella cheese, bacon and fried egg, accompanied by crispy country potatoes.

¢10,000



Hamburguesa vegetariana

Lechuga, tomate y vegetales asados con aderezo de la casa, acompañada de papas campesinas.

Vegetarian hamburger

Lettuce, tomato and roasted vegetables, with house dressing, accompanied by country potatoes.

¢7,500

Club sándwich

Jamón, queso, lechuga, tomate, hongos, tocineta, pollo, huevo frito, aderezo de la casa y papas a la francesa.

Sandwich Club

Ham, cheese, lettuce, tomato, mushrooms, bacon, chicken, fried egg, house dressing and French fries.

₡9,850

MENÚ DE NIÑOS • KIDS MENU

Spaguetti Pomodoro

Pasta spaghetti en salsa de tomate natural, acompañada de pan de ajo de la casa.

Spaghetti Pomodoro

Spaghetti pasta in a natural tomato sauce, accompanied by house garlic bread.

₡5,000

Nuggets de pollo

Nuggets de pollo, acompañados de papas fritas.

Chicken nuggets

Chicken nuggets, accompanied by french fries.

₡5,000

MENÚ BOQUERÍA • SNACKS MENU

Dedos de pollo

Acompañados con salsa de mora
y papas a la francesa.

Chicken fingers

Accompanied with blackberry sauce
and French fries.

₡7,500

Dedos de Pescado

Acompañados de papas a la francesa y salsa tártara.

Fish fingers

Accompanied by French fries and Tartar sauce.

₡9,250

Quesadilla de carne mechada

Tortilla de harina con queso derretido, acompañada de natilla,
pico de gallo y guacamole.

Shredded beef quesadilla

Flour tortilla with melted cheese, accompanied by
sour cream, pico de gallo and guacamole.

₡9,850

Chifri - Lago

Frijol tierno, arroz, chicharrón, tortilla chips,
aguacate y pico de gallo

Chifri - Lago

Tender beans, rice, pork rinds, tortilla chips,
avocado and pico de gallo.

₡8,600

—

Plato de bocas surtido

(Para 2 personas)

Chicharrón, res, dedos de pollo, yuca, papas fritas, patacones,
pico de gallo, frijol molido, aguacate y tortillas chips.

Mixed platter

(To share 2 persons)

Pork rinds, beef, chicken fingers, yucca, French fries,
fried plantains, pico de gallo, ground beans, avocado
and tortillas chips.

₡18,500

POSTRES • DESSERTS

Flan de queso

Especialidad de la casa

Cheese flan

Speciality of the House

₡3,100

Cheesecake de la casa

Acompañado en Salsa de Mora

Home Cheesecake

Accompanied by blackberry sauce

₡3,750

Mousse de maracuyá

Especialidad de la casa

Passion fruit mousse

Speciality of the House

₡3,100

Copa de helado

Con topping de caramelo y pecanas

Ice cream cup

With caramel and pecans topping

₡2,500

TARDES DE CAFÉ • COFFEE AFTERNOONS

Croissant y tartaleta de frutas

Incluye café a elegir

Crujiente Croissant artesanal de la casa, relleno de jamón, queso mozzarella derretido, lechuga y tomate fresco aderezado con una deliciosa salsa hecha en casa.

Tartaleta de frutas crujiente rellena de una suave capa de crema pastelera.

Croissant and fruit tart

Includes Coffee of your choice

Crispy homemade croissant, filled with ham, melted mozzarella cheese, lettuce and fresh tomato, seasoned with a delicious homemade sauce.

Crispy fruit tart filled with a soft layer of pastry cream.

Crispy fruit tart filled with a soft layer of pastry cream.

¢5.500

—

Arreglado

Incluye café a elegir

Pan de la casa recién horneado y tostado con mantequilla, acompañado de frijoles molidos, mano de piedra, lechuga, tomate y queso amarillo. Es un platillo típico costarricense que se come a cualquier hora del día.

“Arreglado”

Includes Coffee of your choice

Freshly baked homemade bread toasted with butter, accompanied by refried beans, eye of round, lettuce, tomato, and yellow cheese.

It's a typical Costa Rican dish that's enjoyed at any time of day.

¢5.500

BEBIDAS • BEVERAGES

Bebidas frías - Cold beverages

Coca Cola regular	¢1,500	Ginger Ale	¢1,500
Coca Cola Zero	¢1,500	Ginger Ale Light	¢1,500
Fresca	¢1,500	Club Soda	¢1,500
		Agua Quinada	¢1,850

Té frío de la casa - Iced Tea of the house
¢1,850

Jugo de naranja - Orange Juice
¢1,250

Refresco natural - Natural Fruit drink
¢1,250

Agua San Peregrino - San Peregrino Sparkling water
¢3,100 (Botella-Bottle)
¢4,500 (Litro-Liter)

Agua Cristal - Cristal Water
¢2,000 (Litro-Liter)

Botella de agua - Water Bottle
¢1,500 (600 ml)

Bebidas calientes - Hot beverages

Café americano American Coffee	¢1,250	Capuchino regular Regular Capuchino	¢2,500
Café cortado Macchiatto Coffee	¢1,850	Mocachino Expresso Expresso doble	¢2,500 ¢1,250 ¢1,850
Café con leche Coffee with milk	¢1,850	Chocolate caliente Hot Chocolate	¢1,850
Capuchino vainilla Vanilla Capuchino	¢2,500	Té variado Assorted Tea	¢1,250

CERVEZAS • BEERS

Imperial	¢2,500
Imperial Silver	¢2,500
Imperial Light	¢2,500
Rock limón	¢2,500
Pilsen	¢2,500
Bavaria Gold	¢3,500
Bavaria Light	¢3,500
Heineken	¢3,500
Heineken 0	¢3,500
Corona	¢3,500

LICORES Y DIGESTIVOS • LIQUOR & DIGESTIVE

	<i>Trago</i> Shot	<i>Botella</i> Bottle
Absolut Vodka	¢2,500	¢30,750
Vodka Smirnoff	¢2,000	¢15,000
Ron Flor de Caña 12 años	¢3,100	¢43,000
Ron Centenario 7 años	¢2,000	¢25,000
Ron Zacapa 23 años	¢4,500	¢80,000
Whisky Jack Daniels	¢3,750	¢62,000
Whisky Old Parr	¢3,750	¢61,500
Whisky Buchanan`s, 12 años	¢3,750	¢61,500
Whisky Johnnie Walker Black	¢3,750	¢61,500
Guaro Cacique	¢1,500	¢18,500
Tequila Don Julio Reposado	¢5,000	¢80,000
Tequila Don Julio	¢4,500	¢75,000
Disaronno Amaretto	¢3,000	-
Campari	¢2,500	-
Romana Sambuca	¢3,500	-

VINOS • WINES

Espumante - Sparkling Wine

CHANDON EXTRA BRUT

Argentina
¢25.000

Vino rosado - Rosé

ADOBE RESERVA ROSE

Chile
¢15.000

Vinos blanco - White Wine

HABLA DEL MAR

Blend de cepas
Extremadura, España
¢25.000

WENTE MORNING FOG

Chardonnay
California, Estados Unidos
¢22.500

LA CELIA RESERVA

Pinot Grigio, Argentina
¢15.000

HACIENDA LÓPEZ DE HARO BLANCO

¢15.000

BIANCHI CHARDONNAY

Valle de Rapel, Chile
¢15.000

Vinos tintos - Red Wine

1865 CARMENERE Chile

¢30.750

WENTE SOUTHERN HILLS

Cabernet Sauvignon
Estados Unidos
¢22.500

RIOJA BORDÓN

Crianza, España
¢22.500

ADOBE RESERVA

Merlot, Chile
¢15.000

LA CELIA RESERVA

Malbec, Argentina
¢15.000

Blend

HABLA DEL SILENCIO

Syrah, Cabernet Sauvignon

España

¢25.000

HABLA DE LA TIERRA

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

España

¢20.000

Vino por botella (375 ml) - Wine per bottle (375 ml)

ADOBE CHARDONNAY

¢5.500

ADOBE MERLOT

¢5.500

Vinos por copa - Wine per cup

LÓPEZ DE HARO BLANCO

¢5.000

HABLA DE LA TIERRA

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

España

¢5.000

MENÚ COCTELES • COCKTAILS MENU

Aperol Spritz	¢6.000
Blody Mary	¢5.500
Chilli Guaro	¢2.500
Expresso Martini	¢5.000
Gin Tonic frutos rojos	¢6.200
Gin Tonic original	¢5.000
Guaro Souer	¢4.000
Margarita a las rocas o frozen tradicional Traditional Frozen Margarita on rocks	¢5.000
Mojito	¢5.000
Moscu Mule	¢5.000
Ruso Blanco	¢5.000
White Russian	¢5.000
Piña Colada	¢4.500
Copa Sangría Tinta ICONOS Red Sangria Cup	¢5.000
Copa Sangría Blanca ICONOS White Sangria Cup	¢5.000
Pichel de Sangría Tinta Red Pitcher of Sangría	¢16.000
Pichel de Sangría Blanca White Pitcher of Sangría	¢16.000

ICONOS

CAFE • BAR • RESTAURANTE



PARQUE DEL LAGO
— BOUTIQUE HOTEL —