



BIENVENIDOS



REFRESCOS

Gaseosa vidrio 350ml.....	¢1.900
Gaseosa lata.....	¢2.000
Gaseosa Desechable 600 ml.....	¢2.400
San Pellegrino (Variedad de sabores).....	¢2.000
Agua Panna 500ml.....	¢2.000
Agua San Pellegrino 500ml(gas).....	¢2.000
Inkacola.....	¢2.000
Refresco Kola.....	¢2.000
Refresco Zarza.....	¢2.000
Tropical.....	¢2.000
(Limón, Melocotón, Frutas, Blanco y Frutas Cero)	
Naturales Smoothies.....	¢1.800
(Cas, Maracuyá, Fresa, Frutas)	
Naturales en agua.....	¢1.800
(Frutos rojos, Piña con albahaca, Fresa con granadina, Limonada con jengibre, Piña con hierva buena, Fresa con piña, Naranja con piña, Mora con jengibre, Sandia con albahaca, Tamarindo, Guanábana, Piña con jengibre)	
Naturales en leche.....	¢2.500
(Horchata, crema y Guanábana)	
Chicha morada.....	¢2.600
Limonada Brasileira.....	¢2.950

CERVEZAS

Cerveza Nacional.....	¢2.200
(Imperiales, Pilsen, Rock Limón)	
Cerveza Premium.....	¢2.800
(Modelo, Corona, Heineken, Smirnoff, Sol, Bavaria, Adan y Eva, Cusqueña y Peroni)	
Cerveza Alemana Flensburger.....	¢3.500
Stella Artois y Peroni sin gluten.....	¢3.000
Cerveza Artesanal(Hazy IPA).....	¢3.500





CÓCTELES

Alexander.....	¢4,800
Amaretto Sour.....	¢4,800
Bloody Mary.....	¢4,800
Caipirinha.....	¢4,800
Cantarito.....	¢5,400
Cazitran.....	¢4,800
Coctel Virgen.....	¢3,600
Cucaracha.....	¢4,800
Daiquiri de fresa.....	¢4,800
Dulce Maria.....	¢4,800
Fernandito.....	¢4,000
Gin Tonic(Frutos Rojos, Maracuya, Limon)....	¢5,400
Guaro Sour.....	¢4,800
Long Island Ice Tea.....	¢5,900
Margarita.....	¢4,800
(Limón, Fresa, Maracuyá, Mora o Blue)	
Mojito Cubano.....	¢4,800
(Tradicional o Coco)	
Mosco Mule.....	¢4,800
Old Fashioned.....	¢4,800
Paloma.....	¢4,800
Pasitran.....	¢4,800
Piña Colada.....	¢4,800
Planter Punch.....	¢4,800
Pisco Sour.....	¢4,800
Ruso Blanco.....	¢4,800
Saltamontes.....	¢4,800
Tequila Sunrise.....	¢4,800
Tom Collins.....	¢4,800
Veranito.....	¢4,800
El Padrino.....	¢5,800

SPRITZ

Aperol.....	¢4,500
Campari.....	¢4,500
Amaretto.....	¢5,500
Limoncello.....	¢4,700
Hugo.....	¢6,000
Licor 43.....	¢5,500
Vecchio.....	¢6,000
Javi.....	¢3,500
Blue Curaçao.....	¢3,500
Fernandito.....	¢4,000
Mimosa.....	¢3,000



SHOTS

Mamadita.....	¢2,950
Miguelito.....	¢2,500
Chiliguaro.....	¢2,000
Pitufo.....	¢4,000
Vecchio Amaro del Cappel.....	¢3,000
Amaretto Disaronno.....	¢2,500
Limoncello Bottega.....	¢2,500
Fernet Braca.....	¢2,500
Tabla de Mamadita (6).....	¢14,550
Tabla de Miguelito (6).....	¢14,550
Tabla fiestera (6).....	¢15,500





CARTA DE VINOS



POR COPA

Zinio Tempranillo	€4.900
Zinio Tempranillo & Viura	€4.900
Stemmari Pinot Griego	€4.900
Sangría Tinta	€4.900
Sangría Blanca	€4.900

VINOS TINTOS

Señorio Crianza	€19.900
Navarra-Garnacha Crianza	
Yali Reserva	€19.900
Carmenere	
Martinez Corta	€24.900
Tempranillo Crianza	
Viña Muriel Reserva	€24.900
Tempranillo	
Wayra	€26.900
Malbec Mendoza	
Balbas Crianza	€30.900
Tempranillo 2022	
Alma Negra	€32.900
Misterio	

VINOS BLANCOS

Nocturno Chardonnay	€18.900
---------------------	---------

DIGESTIVOS

Quinta do Vale Meão (Oporto)	€3.500
Bicerin di Gianduiotto	€3.500





WHISKY

JW Red Label	₡2,100	₡12,000	₡40,000
JW Black Label	₡3,500	₡18,000	₡70,000
JW Double Black	₡4,300	₡22,500	₡85,000
JW Blue Label	₡30,000	₡100,000	₡250,000
Chivas Regal 12	₡3,500	₡17,500	₡60,000
Chivas Regal 18	₡6,800	₡38,000	₡87,500
Old Parr	₡3,500	₡18,000	₡45,000
Jack Daniels	₡3,500	₡18,000	₡45,000
J&B	₡2,100	₡12,000	₡25,000
Old Parr 18	₡6,800	₡38,000	₡87,500
Buchanans 12	₡4,300	₡22,500	₡75,000
Buchanans 18	₡6,800	₡38,000	₡125,000
Fire Ball	₡2,100	₡10,000	₡35,000
Black and White	₡2,100	₡10,000	₡30,000

RONES

Bacardi Claro	₡2,100	₡10,000	₡25,000
Bacardi Oro	₡2,100	₡10,000	₡25,000
Centenario	₡2,400	₡12,000	₡35,000
Flor de Caña Claro	₡2,100	₡10,000	₡25,000
Flor de Caña Osc.	₡2,400	₡12,000	₡30,000
Flor de Caña 12	₡3,500	₡17,500	₡60,000
Flor de Caña 18	₡6,800	₡38,000	₡100,000
Zacapa	₡6,800	₡38,000	₡120,000
Malibu	₡2,100	₡10,000	₡20,000

TEQUILAS

José Cuervo Claro	₡2,400	₡12,000	₡25,000
José Cuervo Oscuro	₡2,400	₡12,000	₡25,000
1800 Reposado	₡3,500	₡17,500	₡40,000
1800 Añejo	₡22,500	₡22,500	₡45,000
Herradura Blanco	₡6,800	₡38,000	₡120,000
Herradura Reposado	₡6,800	₡38,000	₡120,000
Don Julio Reposado	₡6,800	₡38,000	₡80,000
Don Julio Añejo	₡6,800	₡38,000	₡110,000
Patrón Reposado	₡6,800	₡38,000	₡75,000
Patrón Añejo	₡6,800	₡38,000	₡85,000
Rosé	₡3,500	₡17,500	₡40,000

AGUA ARDIENTE

Antioqueño	₡2,100	₡10,000	₡25,000
Antioqueño Azul	₡2,100	₡10,000	₡25,000
Guaro Cacique	₡2,000	₡7,000	₡15,000

VODKAS

Smirnoff	₡2,100	₡10,000	₡30,000
Absolut	₡2,400	₡14,000	₡35,000
Grey Goose	₡4,300	₡22,500	₡75,000
Stolichnaya	₡3,500	₡17,500	₡85,000

GINEBRAS

Beefeater	₡3,500	₡17,500	₡35,000
Tanqueray	₡3,500	₡17,500	₡35,000
Bombay	₡2,400	₡12,000	₡20,000
Burnetts	₡2,400	₡12,000	₡20,000

DIGESTIVOS

Baileys	₡2,400
Jagermeister	₡2,900
Grand Marnier	₡3,500
Disaronno	₡4,500
Frangelico	₡3,500
Cointreau	₡3,500
Campari	₡3,500

OTROS

Anís Imperial	₡2,400
Café Rica	₡2,100
Kahlúa	₡3,500
Menta Verde	₡2,100
Triple Sec	₡2,100
Brandy Valdespino	₡3,500
Hypnotiq	₡3,500
Sambuca	₡3,500
Amarula	₡3,500
Hennessy	₡6,800

CAMINO A 50 AÑOS



DESDE 1977

En 1977 abrimos las puertas por primera vez con un sueño claro: ofrecer recetas únicas, hechas con alma y dedicación. Hoy, casi medio siglo después, la tercera generación familiar continúa al frente del negocio, protegiendo con orgullo las mismas fórmulas originales que nos hicieron únicos desde nuestros inicios.

Lo más hermoso de este viaje ha sido ver crecer a nuestra comunidad: nos enorgullece decir que hoy tenemos el honor de recibir a la cuarta generación de clientes, familias que han pasado de abuelos a padres, hijos y nietos compartiendo nuestra mesa.

Desde Plaza Gastronómica El Circo, nuestro compromiso sigue siendo el mismo de siempre: cuidar cada detalle en la calidad de nuestros platillos y brindarte un servicio cálido y familiar que te haga sentir siempre en casa.

¡Gracias por ser parte de este gran legado y buen provecho!

¡Somos originales!

MENÚ



BUÑUELOS

Se te hace agua la boca!

Prueba nuestros ricos y unicos Buñuelos, queso derretido y envuelto con la pasta de la casa.

Canastica...**€5.100**

Canasta.....**€9.300**

AROS DE CEBOLLA

Rodajas de cebolla fresca cubiertas con la pasta de la casa, elaborados en nuestra cocina.

Canastica...**€4.050**

Canasta.....**€6.900**

PATACONES

Trozos de plátano verde aplastados y dorados en su punto.

Canastica.....**€2.950** con frijoles molidos.

Canasta.....**€4.900** con frijoles molidos.

PATACONERA.....€9.700

Frescos Patacones para combinar con: queso, pico de gallo, guacamole y frijoles.

COSTILLA DE CERDO

500 gramos de exquisita posta y costilla de cerdo, acompañado de frijoles y de nuestros típicos patacones.

Canastica...**€5.650**

Canasta.....**€10.800**

CARNITAS DE RES

350g de lomo de res salteados con chile dulce y cebolla con un suave sabor a a' acompañado de frijoles y de nuestros típicos patacones.

Canastica...**€6.700**

Canasta.....**€12.400**

A LA PLANCHA.....€12.400

Trozos de pollo, res o cerdo, acompañados de frijoles molidos y patacones.





POLLO PICADO

450 gramos de jugosa pechuga de pollo en trozos con nuestra auténtica receta.

Canastica...€4.600

Canasta.....€8.950

YUKITAS.....€5.400

Prueba nuestras deliciosas yuquitas frescas, hechas en casa y acompañadas de su aderezo picoso.

EL MEJOR SURTIDO.....€21.950

Una combinación de nuestras originales canastas, en una sola orden, ideal para compartir (3 personas).

PECHUGUITAS.....€4.900

Ricos trocitos 100% pechuga de pollo empanizados acompañado con salsa BBQ (plato recomendado para niños)

PAPAS FRITAS

Canastica.....€2.900

Canasta.....€5.400

ALITAS DE POLLO.....€7.450

Bañados en salsa buffalo, BBQ o mostaza miel.
(También puedes pedir la salsa aparte)

CAZUELITA DE QUESO CON ORÉGANO.....€7.150

150 gramos de queso mozzarella con orégano, acompañados de tortillas.

PAPA CERVECERA.....€7.450

Deliciosa cáscara de papa rellena de crujiente chorizo combinado con queso, acompañado con tomate y cebollino.





TACOS.....€5.000

Disfruta 2 ricos tacos de res, pollo o queso.



CARNE MEXICANA.....€5.700

140g. de jugosa carne de res desmechada finamente, con una salsa con el picosito necesario para deleitar su paladar acompañado de chips de la casa.

TORTA CERVECERA€8.000

Fajitas de lomo de res, lechuga, tomate fresco y nuestra famosa mayonesa hecha en casa.

Opcion de pollo desmenuzado lechuga, tomate fresco y nuestra famosa mayonesa hecha en casa.



LAS TORTAS PARA COMPARTIR - RES O POLLO

.....€8.550

QUESADILLA - RES O POLLO.....€6.900

Tortilla de trigo doblada por la mitad, rellena de queso y su proteína.

WRAPS - RES O POLLO.....€7.800

Delicioso wrap de pollo o res, hecho con productos siempre frescos.

POLLIFRIJO - POLLO O CERDO.....€6.400

Perfecta combinación de arroz, frijoles tiernos, aguacate, pico de gallo, con la proteína a escoger cerdo o pollo.

SOPA DE TORTILLA.....€6.900

NACHOS - RES, POLLO O MIXTOS.....€6.900

Piquitos de tortilla tostada, con proteína a escoger, bañadas en queso cheddar, natilla y pico de gallo.

TACO DE LOMITO SUIZO.....€7.800

Tortillas de maíz, con una cama de queso, trocitos de res a la plancha y acompañado con pico de gallo.





MACHI FUOCO

El arte del fuego, con alma mediterránea

NUESTRA HISTORIA

MICHI FUOCO NACIÓ DE UNA IDEA MUY SIMPLE: COCINAR CON PACIENCIA, RESPETO POR EL PRODUCTO Y EL PODER DEL FUEGO.

DESPUÉS DE MÁS DE 25 AÑOS DEDICADOS A LA COCINA, NUESTRO CHEF DECIDIÓ CREAR UN LUGAR DONDE CADA PLATO CONTARA UNA HISTORIA. UN ESPACIO INSPIRADO EN LA COCINA MEDITERRÁNEA, PERO PREPARADO CON EL CORAZÓN Y LA CALIDEZ DE COSTA RICA.

EL NOMBRE MICHI FUOCO SIGNIFICA MUCHO PARA NOSOTROS. FUOCO ES "FUEGO" EN ITALIANO, EL ELEMENTO QUE TRANSFORMA LOS INGREDIENTES EN EXPERIENCIAS. MICHI REPRESENTA EL CARÍÑO, LA CERCANÍA Y LA PERSONALIDAD DE ESTA CASA, DONDE CADA VISITANTE ES RECIBIDO COMO UN INVITADO ESPECIAL.

AQUÍ EL CARBÓN, LA LEÑA Y EL HUMO SON PROTAGONISTAS. AHUMAMOS NUESTRAS CARNES LENTAMENTE, ENCENDEMOS LA PARRILLA CADA DÍA Y ELABORAMOS NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS Y SALSAS DE FORMA ARTESANAL PARA QUE CADA BOCADO TENGA IDENTIDAD PROPIA.

CREEMOS QUE UNA BUENA COMIDA NO SOLO ALIMENTA; CREA RECUERDOS, REÚNE FAMILIAS, CELEBRA AMISTADES Y CONVIERTE UN MOMENTO CUALQUIERA EN UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE. BIENVENIDOS A MICHI FUOCO. EL ARTE DEL FUEGO, CON ALMA MEDITERRÁNEA.



MENÚ

ENTRADAS



HUMMUS DE LA CASA ₡3.850

GARBANZOS CREMOSOS PROCESADOS CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PAPRIKA, TOQUE DE LIMÓN Y SALSA VERDE DE HIERBAS FRESCAS. ACOMPAÑADO CON PAN ARTESANAL.

QUESO DE CABRA BRULÉ CON MIEL PICANTE ₡5.400

QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, TERMINADO CON MIEL LIGERAMENTE PICANTE, HIERBAS FRESCAS Y SERVIDO CON PAN ARTESANAL.

MOZZARELLA MEDITERRÁNEA ₡5.400

MOZZARELLA FRESCA CON TOMATE CONFITADO, HOJAS DE ALBAHACA FRESCA Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.

ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA ₡5.400

TRUCHA AHUMADA SOBRE BASE DE ARÚGULA, TOMATE SECO, ACEITE DE OLIVA, LIMÓN Y LASCAS DE PARMESANO.

MARISCOS AL FUEGO ₡8.700

PULPO, CAMARÓN Y CALAMAR SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVA, LIMÓN, ALCAPARRAS Y ESTRAGÓN FRESCO.

TARTAR DE CHATEAUBRIAND ₡7.900

100G. DE CHATEAUBRIAND FINAMENTE CORTADO Y PREPARADO AL MOMENTO CON CEBOLLA, CHILE MORRÓN, PEREJIL FRESCO, MOSTAZA DIJON, ALCAPARRAS, SAL, PIMIENTA Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN. ACOMPAÑADO DE PAN BRASA ARTESANAL.

CHORIZO MEDITERRÁNEO ₡6.500

CHORIZO A LA PARRILLA SERVIDO SOBRE SALSA DE TOMATE ESPECIADA CON COMINO, TOMILLO Y GARBANZOS. ACOMPAÑADO DE PAN.

ENSALADA MEDITERRÁNEA ₡4.850

TOMATE, PEPINO, ACEITUNAS, CEBOLLA MORADA Y QUESO FETA SOBRE BASE DE HUMMUS CON ACEITE DE OLIVA.

PAPAS BRAVAS ₡4.900

PAPAS MINI FRITAS HASTA QUEDAR DORADAS Y CRUJIENTES, SAZONADAS CON ESPECIAS CAJÚN, TERMINADAS CON ALIOLI DE AJO CASERO Y PEREJIL FRESCO. UNA ENTRADA PERFECTA PARA COMPARTIR.

TABLA MIXTA DE ENTRADA ₡10.900

HUMMUS, BERENJENA, ZUCCHINI, TOMATE A LA PARRILLA, CEBOLLA A LA PARRILLA, PEPINO FRESCO, ACEITUNAS, SALSA VERDE, SALSA DE YOGURT, ARÚGULA Y PAN ARTESANAL.





FALAFEL Y PITAS MEDITERRÁNEAS

FALAFEL MEDITERRÁNEO ₡6.900

FALAFEL ARTESANAL SERVIDO CON HUMMUS DE LA CASA, ENSALADA MEDITERRÁNEA (TOMATE, PEPINO Y CEBOLLA MORADA), SALSA DE YOGUR CON HIERBAS Y PAN PITA CALIENTE.

PITA MEDITERRÁNEA DE POLLO ₡7.900

PAN PITA TOSTADO AL CARBÓN, RELLENO CON 150 G DE POLLO MARINADO A LA PARRILLA, HUMMUS, LECHUGA, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA MORADA, PEREJIL FRESCO Y SALSA DE YOGUR. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.

PITA MEDITERRÁNEA DE BONDIOLA AHUMADA ₡8.500

PAN PITA TOSTADO AL CARBÓN, RELLENO CON 150 G DE BONDIOLA AHUMADA, HUMMUS, LECHUGA, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA MORADA, PEREJIL FRESCO Y SALSA DE YOGUR. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.

PITA MEDITERRÁNEA DE BRISKET AHUMADO ₡9.900

PAN PITA TOSTADO AL CARBÓN, RELLENO CON 150 G DE BRISKET AHUMADO, HUMMUS, LECHUGA, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA MORADA, PEREJIL FRESCO Y SALSA DE YOGUR. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.

PLATOS FUERTES



ENTRAÑA 250G \$13.100

CORTE DE RES A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI.

PICAÑA 250G \$13.100

CORTE JUGOSO CON SU GRASA NATURAL A LA PARRILLA.

RIBEYE 300G \$18.600

CORTE PREMIUM MARMOLEADO DE ALTO SABOR.

COSTILLA SAN LUIS 400G \$10.350

COCCIÓN LENTA CON ACABADO A LA PARRILLA Y SALSA BBQ.

BONDIOLA AHUMADA 250G \$8.700

CERDO AHUMADO SERVIDO CON SALSA MEDITERRÁNEA.

BRISKET AHUMADO \$10.400

PECHO DE RES COCINADO LENTAMENTE AL HUMO.

POLLO CROCANTE \$8.700

PECHUGA DE POLLO (175G) EMPANIZADA EN PANKO, ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS Y CARPACCIO DE TOMATE CON ACEITE DE ALBAHACA.

HAMBURGUESA MICHI \$8.700

PAN BRIOCHE CON CARNE ANGUS (180G), HUMMUS, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, SALSA DE YOGURT Y PAPAS FRITAS. PARRILLA TODOS LOS CORTES INCLUYEN 1 GUARNICIÓN A ELEGIR.

LOMITO A LA PARRILLA \$14.900

250G. DE LOMITO DE RES A LA PARRILLA, COCINADO AL CARBON PARA RESALTAR SU SABOR NATURAL. SE SIRVE CON UNA GUARNICIÓN A ELECCIÓN Y NUESTRAS SALSAS ARTESANALES.

CHURRASCO A LA PARRILLA \$13.100

300G. DE NY ANGUS ABIERTO.

TABLA PARRILLERA MIXTA \$24.100

PARA COMPARTIR: COSTILLA 300G, BRISKET 150G, BONDIOLA 150G, CHORIZO 120G, POLLO CROCANTE 175G. ACOMPAÑADA DE PAPAS RÚSTICAS, VEGETALES A LA PARRILLA, HUMMUS, PAN ARTESANAL, SALSA DE YOGURT Y CHIMICHURRI.



GUARNICIONES:

INCLUYE 1 GUARNICIÓN A ELEGIR:

PAPAS RÚSTICAS AL ROMERO / PAPAS FRITAS / ENSALADA FRESCA / VEGETALES A LA PARRILLA / PURE DE PAPAS

GUARNICIONES ADICIONALES:

\$2.100: PAPAS RÚSTICAS AL ROMERO, ENSALADA, VEGETALES, PURÉ DE PAPA.

\$3.200: HONGOS CREMOSOS, BERENJENA CON YOGURT.





BELLA
Ciao
PIZZA & SPRITZ



BELLA

Ciao
PIZZA & SPRITZ

Bella Ciao, un canto de libertad y resistencia, inspira nuestra cocina. Platos llenos de pasión, historia y tradiciones que van más allá de las fronteras italianas, convirtiéndose en comida universal.

Pizzas que cuentan historias. Mensajes ocultos que abren el apetito e invitan a la tertulia, y al compartir.

Una experiencia más allá de los ingredientes. Y como si no fuera suficiente, nos especializamos en una amplia gama de Spritz, cócteles refrescantes, coloridos y variados para que su paladar experimente nuevas sensaciones.

En soledad, en pareja, familia o amistades, la pizza, sin duda alguna, es, por excelencia, una compañía infalible e infaltable.

¡No se quede sin probarla!

Bella Ciao, Pizza y Spritz.

Menú Pizzas



BELLA
Ciao
PIZZA & SPRITZ

- 🍷 **BELLA MARGARITA:** Mozzarella, tomate, albahaca. **€7.000**
- 🍷 **LA DE DIEGO:** Mozzarella, tomate, albahaca, orégano, anchoas y aceitunas. **€10.000**
- 🍷 **LA TRAI DORA:** Mozzarella, jamón, piña. **€7.500**
- 🍷 **VERANO ITALIANO:** Mozzarella, jamón, hongos. **€8.500**
- 🍷 **DANTESCA:** Mozzarella, salami picante, parmesano rayado, arúgula. **€9.000**
- 🍷 **CIAO:** Mozzarella, pepperoni. **€7.500**
- 🍷 **BAMBINI:** Mozzarella, jamón, parmesano rayado. **€8.000**

Especiales

- 🍷 **CINEMA PARADISO:** Burratina, tomate cherry, prosciutto, arúgula. **€15,500**
- 🍷 **DA VINCI:** Mozzarella fresca, jamón serrano, hongos, albahaca. **€14.000**
- 🍷 **LA VOLPE:** Mozzarella fresca, camarones, albahaca. **€12.500**
- 🍷 **GALILEO:** Mozzarella, jamón serrano, salami, hongos, chile dulce, cebolla morada. **€12.500**
- 🍷 **MEDITERRANEA:** Mozzarella fresca, jamón serrano, camarones, aceitunas. **€14.000**

Entradas

Bruschettas: €4.000

- Tomate y queso gratinado.
- Capresse: Mozzarella fresca, albahaca y tomate cherry.
- Queso y hongos.

Focaccia al Rosmarino: €3.500

Focaccia con tomate rayado: €4.800





BELLA
Ciao
PIZZA & SPRITZ

Pastas y lasañas

Boloñesa. ₡7.500

Spaguetti, carne molida, salsa de tomate, parmesano.

Amatriciana. ₡8.500

Penne, tocineta, salsa de tomate, parmesano.

Camarones. ₡9.500

Fetuccini con camarones salteados y aceite de oliva.

Spaguetti con mantequilla y parmesano. (infantil). ₡4.500

Lasaña de carne. ₡7.500

Lasaña de pollo. ₡7.500

Calzone

Queso y pepperoni: ₡7.500

Jamón y queso: ₡7.500

Supremo: ₡8.000





INTI GOURMET

Inty Gourmet nació como un sueño en la mente de un visionario. Fueron noches largas diseñando el camino y días de prueba donde no faltaron las angustias, las caídas y la incertidumbre.

Pero la pasión fue más fuerte que las dificultades. Con determinación y la convicción intacta, logramos transformar la idea en una realidad tangible.

Hoy, nuestra misión y visión son claras: cruzar fronteras para traer la autenticidad, la tradición y el mejor sabor desde el corazón del Perú hasta Costa Rica, ofreciendo una experiencia gastronómica inolvidable en cada bocado.

Menú



INTI GOURMET

ENTRADAS

PAPAS A LA HUACAINA.....\$4.950

Un clásico peruano papas bañadas en salsa huancaína.

CRISPY CALAMAR.....\$4.950

Calamar blanco y sazonado a la perfección y empanizado acompañados de yuca y salsa tártara de la casa.

LECHE DE TIGRE.....\$4.400

El componente que da vida al ceviche peruano consumido como bebida constituyente.

JALEA DE MARISCOS.....\$6.100

Mezcla de mariscos empanizados.

CARPACCIO DE RES

.....\$5.800

Unas finas láminas marinada con aceite de oliva y un toque de limón, servido con arúgula fresca, parmesano y alcaparras.

TARTAR DE ATÚN

.....\$5.500

Finos dados de atún crudos, aderezados con una vinagreta asiática, realzado con cebollín fresco aguacate cremoso y pico de gallo, una explosión de sabor fresco.



PLATOS FUERTES

CHAUFA.

Nuestra versión del clásico chifa, arroz salteado con ingredientes frescos y el equilibrio justo de salsa soya.

Chaufa de Pollo.....\$7.400

Chaufa de Lomito.....\$8.800

Chaufa Camarón.....\$8.800

Chaufa Mixto.....\$9.900

CAUSAS LIMEÑAS.

Base de papa amarilla con el auténtico toque de ají, aguacate cremoso y huevos. (Relleno a elegir).

Causa de pollo.....\$6.600

Causa de camarón.....\$7.200

Causas pulpo.....\$7.700



PLATOS FUERTES



SALTEADOS CON CEBOLLA, TOMATE AJÍ, NUESTRO SAZÓN ESPECIAL ACOMPAÑADO DE ARROZ Y PAPAS FRITAS.

Salteado de lomito.....\$9.800

Salteado de pollo.....\$8.800

LOMITO A LA PIMIENTA.....\$12.100

Una base de la deliciosa salsa de la casa de pimienta acompañado de pure y vegetales.

LOMITO A LO MACHO.....\$9.900

Lomo de res jugoso cubierto con salsa picante de mariscos. Acompañado de tacu tacu y papas fritas.

LOMITO A LO POBRE.....\$9.900

Lomo de res, acompañado de tacu tacu, plátano maduro y huevo frito.

EL PONZU.....\$12.700

200g de corte de carne bañado en una salsa de ponzu y hongos frescos, pure de papa y vegetales.

MAR Y TIERRA.....\$12.700

Lomo jugoso y camarón fresco servido con pure cremoso y vegetales, la mezcla perfecta.

POLLO GRATINADO\$7.700

Pollo gratinado con ají panca y queso mozzarella, acompañado de ensalada verde y vegetales.

SALMON MARINA PERUANO.....\$7.700

Fresco filete de salmón bañado en salsa de eneldo y el toque vibrante de limón. Acompañado de pure y vegetales.

ATÚN.....\$7.400

Medallón de atún seleccionado acompañado de cremoso pure de papa y vegetales.

FILET DE PESCADO.....\$7.700

Filet de pescado preparado a la plancha o frito, acompañado de pure de papa y vegetales

PULPO AL OLIVO.....\$13.200

Pulpo a la parrilla con su salsa de olivo una explosión de sabores acompañado de papas y ensalada.

SURTIDO PERFECTO.....\$18.000

Chaufa de pollo, dados de pescados, causa de camarón, ceviche de pescado

LA TERCERA ESTACION.....\$13.500

Ceviche peruano, ceviche tropical, ceviche caribeño.

DELICIAS DEL OCÉANO.....\$16.000

El trio perfecto entre pulpo, la frescura del salmón y lo crujiente de camarón en un solo plato el trio perfecto.

Filet de Pollo.....\$7.700

Pechuga de pollo a la parilla con nuestra salsa exclusiva de piña y aji, acompañado de pure y vegetales





SOPAS

CHUPE DE CAMARON.....7.700

Camarones acompañados con huevo frito y arroz un clásico peruano.

PARIHUELA.....7.700:

Mezcla de mariscos con su salsa madre de la casa y arroz.



CEVICHES

CEVICHE PERUANO.....\$7.300

CEVICHE PERUANO MIXTO.....\$7.300

CEVICHE CARIBEÑO.....\$8.400

Pescado fresco bañado en una salsa ligera de coco y aguacate.

ENSALADA CESAR.....\$6.600

Base de lechugas mixtas con crotones, pollo a la parrilla y parmesano cesar.



Guarniciones

EXTRAS DE GUARNICIONES.....\$1.100

Yuca frita - Ensalada - Arroz - Pure de papas - Vegetales

Chisp de camote - Papas fritas



Burger and Dogs Lab:

Un Sueño Hecho

⇒ Realidad ⇐



BURGER
AND DOGS
— LAB —



Burger and Dogs Lab es el resultado de años de visión, perseverancia y el deseo profundo de crear un espacio donde la gastronomía se vive como un arte. Este restaurante es, ante todo, un proyecto de vida que hoy se materializa, convirtiéndose en el escenario donde se celebra el esfuerzo y el trabajo constante.



El Sello de Nuestra Familia

Lo que hace especial a **Burger and Dogs Lab** es su esencia profundamente familiar; este lugar es el cumplimiento de un sueño que cultivamos por años. Aquí, el menú no es solo una lista de platillos, sino una colección de creaciones nacidas en el hogar, donde cada miembro de la familia aportó su toque personal, sus gustos y su sazón.



Al visitarnos, no solo vienes a disfrutar de una comida excepcional; eres parte de nuestra historia y del fruto de nuestro trabajo en equipo. En **Burger and Dogs Lab**, la calidad de nuestros ingredientes y la pasión con la que preparamos cada plato reflejan lo que significa para nosotros haber alcanzado esta meta: preparar comida con el corazón para compartirla con nuestra comunidad.



• Menú •



Entradas

Tequeños.....Pequeño \$4.500 / Grande \$7.600

Pequeño: 6 unidades / Grande 10 unidades. Acompañados de salsa pomodoro.

Sándwich de waffle de yuca.....\$3.700

Waffle de yuca, jamón de pavo, lechuga, tomate, aguacate, huevo frito y aderezo de aguacate.

Waffle de Yuca.....Pequeño \$4.000 / Grande \$6.800

Pequeño: 3 unidades / Grande 5 unidades. Crujiente waffle de yuca cubierto de frijol, pico de gallo y queso rayado.

Jalapeños Popper.....Pequeño \$6.000 / Grande \$7.700

Pequeño: 5 unidades / Grande 8 unidades. Crujiente jalapeño Popper acompañado de guacamole.



Otros

Club Sándwich.....\$8.794

Pan tostado, jamón de pavo, queso suizo, tocineta, tomate, lechuga y aderezo de aguacate. Acompañado de papas a la francesa y salsa a elegir.

Burrito Lab.....\$7.600

Tortilla de harina rellena con frijol molido, mozzarella, carne molida tostada acompañada de pico de gallo y papas. (Salsa a elegir chipotle o cheddar.



Ensaladas

Ensalada Mostaza Miel.....Peq: \$5.500 / Grande: \$6.800

Lechugas, Crujientes Crotones, Tomates Cherry, zanahoria rayada, Trozos de pechuga de pollo al horno, Aderezo mostaza miel preparada en nuestra cocina.

Ensalada BLT Pequeña.....\$5.500 / Grande: \$6.800

Lechuga, crujientes cuadritos de tocineta, tomate, Cherry y aderezo ranch.



----- Hamburguesas

Josh's Burger.....\$8.600

Pan Brioche, dos tortas para 200g. de carne Angus, doble capa de queso cheddar, doble capa de crujiente tocineta y nuestra salsa de la casa. Elige la salsa que prefieras. (Acompañada con papas)

Abi's Burger.....\$9.000

Pan Brioche, dos tortas para 200g. de jugosa carne Angus, doble capa de queso cheddar, doble capa de crujiente tocineta, cebolla caramelizada, pepinillos y nuestra deliciosa salsa de la casa.(Acompañada con papas)
Elige la salsa que prefieras.

Monster Lab.....\$8.900

Pan Brioche, 180g. de jugosa carne Angus, queso suizo, jamón, crujiente tocineta, lechuga, tomate, huevo frito y salsa BBQ. Elige la salsa que prefieras. (Acompañada con papas)

Binary Burguer (Lab pack for 2).....\$10.500

Pan Brioche, torta 100% de carne Angus, queso suizo, lechuga, tomate, salsa de la casa.
Elige la salsa que prefieras. (Acompañada con papas)

Stef's Burger.....\$8.600

Torta de pollo artesanal, queso suizo, láminas de aguacate, tomate asado, aderezo de cilantro y aguacate.
Elige la salsa que prefieras. (Acompañada con papas)



Maggi's Burger.....\$7.500

Pan Brioche, torta de pollo artesanal, queso suizo, aderezo mostaza miel, cebolla morada encurtida, lechuga, tomate. Elige la salsa que prefieras. (Acompañada con papas)

Swiss Pork Lab.....\$8.600

Pan Brioche, Torta de carne de cerdo, Queso Suizo, Cebolla Caramelizada, Crujiente Tocineta, Salsa BBQ, cole slaw. Elige la salsa que prefieras. (Acompañada con papas)

The Sea Burger.....\$8.900

Pan Brioche, Torta de Pescado y camarón, Queso Suizo, hash Brown, Salsa tártara, Lechuga, Tomate.
Elige la salsa que prefieras. (Acompañada con papas)

House Vegan Burger.....\$9.800

Pan vegano, Torta vegana, Laminas de portobello al oliva, Cebolla encurtida, lechuga, tomate, aderezo de aguacate y cilantro. Elige la salsa que prefieras. (Acompañada con papas)

Isa's Burger (Para niños).....\$3.700

Pan Brioche, torta de Angus, queso cheddar, tomate, lechuga, salsa rosada acompañada de papas fritas y ketchup o salsa de queso. Incluye una mini postre sorpresa. (Acompañada con papas)

Acompañamientos para hamburguesa:

Papas francesas / Salsa a elegir: Salsa de la casa chipotle o Salsa de queso cheddar.

Hot Dogs -----



The Big Dog Lab.....\$7.800

Pan Brioche, salchicha, Carne pulled pork, Cole slaw y cebollino.

Big American Dog.....\$6.500

Pan Brioche, salchicha, encurtido de repollo, mostaza, ketchup, pepinillos, cebolla picada y papa tostada triturada.

Big Volcán Tex Mex.....\$7.800

Pan Brioche, frijol molido rojo, salchicha, queso cheddar gratinado, aguacate picado, rodajas de jalapeños, nacho triturado y salsa chipotle casera.

Big Choclo Dog.....\$7.800

Pan Brioche, salchicha, choclo cremoso, tocino picado sobre mozzarella gratinada y cebollino.

El Rey Tico.....\$6.600

Pan Brioche, salchicha, repollo y cebolla encurtidos, mayonesa, ketchup y papas fosforo.

Big Hot Dog Vegano.....\$13.500

Pan Vegano, Salchicha Vegana de Soya, Cuadritos de aguacate, Cebolla encurtida, Alfalfa, Aderezo aguacate.

Steak Dog.....\$8.000

Pan brioche, salchicha, carne picada con cebolla y chile dulce, queso suizo, bañado con salsa de la casa. Elige el acompañamiento y salsa de preferencia.

Meat Ball Dog.....\$8.000

Pan brioche, meat balls, salsa pizza, queso mozzarella, pepperoni. Elige el acompañamiento y salsa de preferencia.

Chicken Dog Lab.....\$8.000

Pan Brioche, Salchicha, pollo picado con cebolla, chile dulce y maíz dulce, queso suizo y salsa de aguacate y cilantro. Elige el acompañamiento y salsa de preferencia.

Junior Dog (Para niños).....\$3.500

o Pan pequeño, salchicha, ketchup, papitas fosforo. Acompañado de papas a la francesa, ketchup o salsa de queso. Incluye mini postre sorpresa.

Acompañamientos:

Papas francesas o aros de cebolla / Salsa de la casa chipotle o Salsa de queso cheddar.





¿PLANEAS UN EVENTO?

¡Celebrá tus eventos con nosotros!

En Plaza Gastronómica El Circo nos encanta ser el escenario de tus mejores recuerdos. Ya sea para una tarde entre amigos, una cena familiar o la celebración de un evento especial, contamos con el espacio y la variedad culinaria perfectos para vos y tus invitados.

Servicio de Reservas Activo:

Reservas de mesa para grupos.

Organización de eventos especiales y cumpleaños.

Para mayor información contactanos a los teléfonos:

2214-1616 / 6230-0358



postres



Postres



P
O
S
T
R
E
S

- *Flan de coco.....\$3.000
- *Flan de Caramelo.....\$3.000
- *Tres Leches.....\$3.500
- *Banana Michi Fuoco:
- *Banano a la parrilla con mantequilla, azúcar
moreno, canela, helado y crocante.....\$3.850
- *Brownie caliente:
- Brownie con helado de vainilla y salsa de
chocolate.....\$3.850
- *Bicerin con helado de vainilla.....\$4.900
- *Prestiño tradicional:
- Prestiño tico acompañado con una taza de
leche condensada.....\$3.900
- *Suspiro limeño.....\$3.100
- *Flan.....\$3.300



EL CIRCO



PLAZA GASTRONÓMICA



Para reservas:
2214-1616 / 6230-0358