



MON
SOON
MENÚ

¡BIENVENIDO A MONSOON!

Algunos platos de la India pueden ser preparados a su propio gusto: sin picante, medio picante, picante, o extra picante. Pregunte a su mesero para personalizarlo.

Some Indian dishes can be prepared to suite your individual taste: mild, medium, hot, or extra hot. Ask your server to customize it.

Si tiene alguna **alergia o restricción dietética** favor comunicarlo al salonnero(a). Algunos de nuestros platos son preparados con **semilla de marañón o maní** y puede distinguirlos por el símbolo.

Dear clients, if you have any **food allergies or dietary restrictions**, please communicate this to your waiter. Some of our dishes contain **cashew nuts or peanuts** and are distinguished by the nut symbol.

No incluye 10% servicio. 10% service not included.

	Opciones Veganas/Vegan Options
	Contiene nueces/Contains nuts
	Opciones picantes/Spicy Options
	Opciones Libre de gluten/ Gluten Free

INDIAN CUISINE



Entradas / Appetizers

Vegetable Samosa - ₡3.995

Sabrosos pasteles triangulares rellenos con papas, guisantes verdes, y especias suaves.

Savoury triangular pastries stuffed with mildly spiced potatoes and green peas.

Samosa de Pollo / Chicken Samosa - ₡4.995

Sabrosos pasteles triangulares rellenos con pollo tikka picado y especias suaves.

Savoury triangular pastries stuffed with mildly spiced chopped chicken tikka.

Sopa de Lentejas / Daal Soup - ₡3.995

Incluye un naan pequeño.

Includes a small naan.

Aloo Tikki - ₡3.995

Empanadas de papa preparadas con especias suaves.

Mildly spiced potato patties.

Mixed Vegetable Pakora - ₡3.995

Coliflor, papas, espinaca y cebolla empanizada con harina de garbanzo y especias

Cauliflower, potatoes, spinach, and onion battered in chickpea flour and spices.

Onion Bhaji - ₡3.995

Bolas de cebolla rallada con harina de garbanzo, jengibre, cilantro y especias

Fried dumplings consisting of grated onions, gram flour, ginger, cilantro, and spices.

Spicy Chicken Pakora - ₡4.995

Trozos marinados con condimentos y chile, empanizado con harina de garbanzo.

Cubes in gram flour with chili and spices.

Amritsari Fish Pakora - ₡5.995

Trozos de pescado marinados con condimentos, empanizados con harina de garbanzo. Estilo Amritsari.

Marinated fresh fish in gram flour batter and spices. Amritsar style.

Prawn Pakora - ₡6.995

Camarones empanizados con harina de garbanzo y condimentos, servidos con cebolla morada y limón.

Prawns battered with spices and gram flour, served with red onion salad and lime.

Masala Buffalo Wings / Smokey Tamarindo / Chipotle BBQ Honey / Korean Gochujang / Butter Chicken Wings / Honey Mustard Jalapeno - ₡7.995

Alitas marinadas y bañadas en nuestras salsas servido con palitos de apio y zanahoria y papas gajo. Su opción de bañada en mucho o poco salsa.

Marinated chicken wings bathed in your choice of sauces served with celery and carrot sticks and potato wedges. Your option of bathed in lots or less sauce.

Cucumber Raita - ₡2.995

Yogur natural con pepino y especias suaves.

Traditional yogurt dip with cucumber and mild spices.



Ensaladas / Salads

Ensalada de Cebolla Morada / Red Onion Salad - ₡2.995

Thinly sliced red onions marinated in lime juice and spices.

Ensalada de la Casa / House Salad - ₡3.995

Lechuga y vegetales de temporada con su opción de aderezo balsámico, asiático, limón y especias, o ranch

Lettuce and seasonal vegetables with your option of balsamic, asian, spicy lime, or ranch dressing.

Chicken Tikka Salad - ₡4.995

Rodajas finas de pollo tikka servido con lechuga, cebolla morada, y tomate cherry con aderezo de limón.

Thinly sliced chicken tikka served with lettuce, red onion, cherry tomatoes, and tossed in a lime dressing.



VEGETABLE PAKORA

INDIAN CUISINE

Especialidades Tandoori / Tandoori Specialties (Indian BBQ)

Preparado en nuestro famoso horno de arcilla "Tandoor" de la India utilizando carbón para un sabor auténtico. Servido con su opción de naan o arroz basmati y ensalada.

Prepared in our famous "Tandoor" clay oven from India fired with charcoal for the real authentic taste. All served with your option of naan or basmati rice and salad.

Paneer Tikka - ₡8.995 🌱

Cuadros de queso marinados y cocinados con cebolla y chile dulce. (Libre de Gluten con arroz).

Cheese cubes marinated and cooked with bell peppers and onions. (Gluten Free served with rice).

Pollo Tandoori Entero / Full Tandoori Chicken - ₡10.995 🌱

Pollo sin piel marinada en yogur con frescos condimentos tradicionales. (Libre de Gluten con arroz).

Skinless chicken marinated in traditional freshly ground spices with yogurt. (Gluten Free served with rice).

Media Pollo Tandoori / Half Tandoori Chicken - ₡7.995 🌱

Pollo sin piel marinada en yogur con frescos condimentos tradicionales. (Libre de Gluten con arroz).

Skinless chicken marinated in traditional freshly ground spices with yogurt. (Gluten Free served with rice).

Pollo Tikka / Chicken Tikka - ₡8.995 🌱

Trozos de pechuga marinados en yogur con frescos condimentos tradicionales. (Libre de Gluten con arroz).

Cubes of boneless breast marinated in yogurt and spices. (Gluten Free served with rice).

Pollo Tikka Wrap/ Chicken Tikka Wrap - ₡7.995

Trozos de pechuga tandoori envuelto en una naan con cebolla morada y lechuga servido con papas fritas.

Cubes of tandoori boneless wrapped in a naan with red onion and lettuce. Served with french fries.

Reshmi Kebab - ₡9.995 🌱

Trozos de pechuga de pollo marinado en crema de cardamomo, harina de garbanzos y marañón. Asados en Tandoor. (Libre de Gluten con arroz).

Boneless pieces of chicken breast marinated in cardamom cream, gram-flour, and cashew. Roasted in Tandoor. (Gluten Free served with rice).

Achari Chicken Tikka - ₡8.995 🌱

Trozos de pechuga marinados con sabrosas especias de conservas de la India. (Libre de Gluten con arroz).

Cubes of boneless breast marinated in savory Indian pickling spices. (Gluten Free served with rice).

Tandoori Salmon Tikka / Salmon Tikka Masala - ₡11.995 🌱

Filete de Salmon marinado en yogur con frescos condimentos tradicionales. (Libre de Gluten con arroz).

Salmon filet marinated in traditional freshly ground spices with yogurt. (Gluten Free served with rice).

Beef Tenderloin Kebab - ₡13.995 🌱

Suculentos trozos de lomo marinados en condimentos tradicionales, con chile dulce, tomate cherry, zucchini, cebolla, y papa asada. (Libre de Gluten con arroz).

Succulent pieces of beef tenderloin marinated in our special blend of spices, with sweet pepper, cherry tomato, zucchini, onion, and baked potato. (Gluten Free served with rice).

Peshwari Chapli Kebab - ₡9.995

Tortas de carne molida de res premium marinada en especias y cocinadas a la leña estilo Peshwari.

Minced premium marinated beef patties cooked on a wood fire Peshwari style.



BUTTER CHICKEN

INDIAN CUISINE

Vegetariano / Vegetarian Dishes

Palak Paneer - ₡7.995

Queso cocinado con hierbas y espinacas frescas.

Cheese cooked with fresh spinach and herbs

Paneer Butter Masala - ₡7.995

Queso cocinado en una deliciosa salsa con mantequilla, especias suaves, tomates, y cebolla.

Cheese cooked in a delicate blend of spices with butter, tomatoes, and onion.

Baingan ka Bharta / Puré de Berenjena - ₡7.995

Puré de berenjena asado en tandoor, con ajo, jengibre, cebolla, y tomate.

Tandoor roasted eggplant puree with garlic, ginger, onion, and tomato.

Golden Daal Tarka - ₡7.995

Lentejas amarillas suavemente condimentadas con hierbas y aderezadas con culantro fresco.

Yellow lentils delicately spiced with herbs and garnished with fresh coriander.

Mixed Vegetable Curry - ₡7.995

Mezcla de vegetales frescos cocinados con cebolla y tomates en una mezcla suave de hierbas y especias.

Mix of fresh vegetables prepared with onion and tomato in a delicate blend of herbs and spices

Channa Masala - ₡7.995

Garbanzos cocinados con cebolla y tomates en una mezcla especial de especias.

Chickpeas cooked with onions and tomato in a special blend of spices.

Jeera Aloo - ₡7.995

Papas cocinadas con comino y hierbas.

Potatoes cooked with cumin and herbs.

Aloo Gobi - ₡7.995

Papas y coliflor cocinadas en una mezcla de especias suaves.

Potatoes and cauliflower cooked with mild spices.

Karahi Paneer - ₡7.995

Queso cocinado en una deliciosa salsa con chile dulce, cebolla, y tomate.

Cheese cooked in a thick spicy sauce with bell peppers, onions, and tomato.

Vegetable Korma - ₡7.995

Vegetales cocinados en una cremosa salsa de marañón.

Vegetables cooked in rich creamy cashew nut gravy.

Mushroom Masala - ₡7.995

Hongos frescos enteros cocinados en una salsa con especias, tomate, cebolla, y yogur.

Fresh whole mushrooms cooked in a thick sauce with spices, onions, tomato, and yogurt.

Biryani de Vegetales / Vegetable Biryani - ₡8.995

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de verduras en salsa y con otra capa de arroz, marañón y pasas.

Curried vegetables layered with Basmati rice flavored with saffron and spices decorated with cashew and raisins.

Mariscos / Seafood

Camarón Curry con Coco / Prawn Coconut Curry - ₡8.995

Camarones cocinados en una cremosa salsa de coco, marañón, y especias suaves.

Prawns cooked in a creamy coconut and cashew nut gravy with mild spices.

Spicy Goan Fish Curry - ₡8.995

Pescado preparado en una salsa picante de tomate, cebolla, y coco con semillas de mostaza y hoja de curry.

Fish cooked in a spicy tomato, onion, and coconut sauce with mustard seeds and curry leaves.

Pescado Curry con Coco / Fish Coconut Curry - ₡8.995

Pescado preparado en una cremosa salsa de coco, marañón, y especias suaves.

Fish cooked in a creamy coconut and cashew nut gravy with mild spices.

Butter Prawn - ₡8.995

Tiernos camarones cocinados en una rica salsa de mantequilla, tomate, y crema.

Tender prawns cooked in a rich butter, tomato, and cream sauce.

Camarón Curry / Prawn Curry - ₡8.995

Camarones cocinados con cebolla y tomate en una mezcla suave de hierbas y especias

Prawns prepared with onion and tomato in a delicate blend of herbs and spices.

Biryani de Camarón / Prawn Biryani - ₡9.995

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de camarón en salsa, y con otra capa de arroz, huevo duro, marañón, y pasas.

Basmati rice flavored with saffron and cooked together with prawns in a delicate blend of spices decorated with hardboiled egg, cashew, and raisins.

INDIAN CUISINE

Pollo / Chicken

Pollo Tikka Masala / Chicken Tikka Masala - ₡8.995 🍗 🍛

Tiernos trozos de pechuga al tandoor cocinados en una salsa con especias, tomate, cebolla, y yogur.

Tender cubes of tandoori breast cooked in a thick sauce with spices, onions, tomato, and yogurt.

Butter Chicken - ₡8.995 🍗 🍛

Tiernos trozos de pechuga al tandoor cocinados en una rica salsa de mantequilla, tomate, y crema.

Tender cubes of tandoori breast cooked in a rich butter, tomato, and cream sauce.

Pollo Curry / Chicken Curry - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una salsa de cebollas frescas, tomate, ajo, jengibre y especias, aderezado con culantro fresco.

Cooked in a sauce of fresh onions, tomato, garlic, ginger, and spices garnished with fresh coriander.

Pollo Vindaloo / Chicken Vindaloo - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una salsa picante con papas, tamarindo, y vinagre.

Cooked in a hot and tangy sauce with potatoes, tamarind, and vinegar.

Achari Pollo Masala / Achari Chicken Masala - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una salsa de cebolla, tomate, y yogur con especias tradicionales de conservas de la India.

Cooked in an onion, tomato, and yogurt sauce with Indian pickling spices.

Pollo Curry con Coco / Chicken Coconut Curry - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una cremosa salsa de coco, marañón, y especias suaves.

Cooked in a creamy coconut and cashew nut gravy with mild spices.

Karahi Chicken - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una salsa de especias con cebolla, tomate, y chile dulce.

Cooked in a thick spicy sauce with fresh onions, tomato, and bell peppers.

Pollo Korma / Chicken Korma - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una cremosa salsa de marañón.

Cooked in a rich creamy cashew nut gravy.

Pollo Saag / Chicken Saag - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una deliciosa salsa con espinacas.

Cooked in rich delicious spinach gravy

Biryani de Pollo / Chicken Biryani - ₡9.995 🍗 🍛

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de pollo, y con otra capa de arroz, huevo duro, marañón, y pasas.

Succulent pieces of chicken layered with Basmati rice flavoured with saffron and spices decorated with hardboiled egg, cashew, and raisins.

Res / Beef

Beef Curry - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una salsa de cebollas frescas, tomate, ajo, jengibre y especias, aderezado con culantro fresco.

Cooked in a sauce of fresh onions, tomato, garlic, ginger, and spices garnished with fresh coriander.

Beef Vindaloo - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una salsa picante con papas, tamarindo, y vinagre.

Cooked in a hot and tangy sauce with potatoes, tamarind, and vinegar.

Karahi Beef - ₡8.995 🍗 🍛

Cocinado en una espesa salsa de especias, cebolla, tomate, y chile dulce.

Cooked in a thick sauce with spices, onion, tomato, and bell pepper.

Biryani de Res / Beef Biryani - ₡9.995 🍗 🍛

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de carne, y con otra capa de arroz, huevo duro, marañón y pasas.

Succulent pieces of beef layered with Basmati rice flavored with saffron and spices decorated with hardboiled egg, cashew, and raisins.

Cordero/Lamb

Roghan Gohst - ₡11.995 🍗 🍛

Cordero deshuesado cocinado en una salsa de tomate y cebolla.

Boneless lamb cooked in a rich tomato and onion gravy.

Saag Gohst - ₡11.995 🍗 🍛

Cordero deshuesado cocinado con espinacas, hierbas aromáticas, y especias.

Boneless lamb cooked with spinach, aromatic herbs, and spices.

Cordero Vindaloo / Lamb Vindaloo - ₡11.995 🍗 🍛

Trozos de cordero deshuesado cocinados en una salsa picante con papas, tamarindo, y vinagre.

Boneless lamb cooked in a hot and tangy sauce with potatoes, tamarind, and vinegar.

Lamb Biryani - ₡12.995 🍗 🍛

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de cordero, y con otra capa de arroz, huevo duro, marañón y pasas.

Succulent pieces of lamb layered with Basmati rice flavoured with saffron and spices decorated with hardboiled egg, cashew, and raisins.

INDIAN CUISINE

Pan Tradicionales / Traditional Breads

Nuestra receta de naan contiene leche pero sin huevo.

Our naan recipe does contain milk but no egg products.

Tandoori Naan - ₡1.895

Pan tradicional del norte de la India horneado en tandoor.

Traditional North Indian bread baked in tandoor.

Naan con Ajo / Garlic Naan - ₡1.995

Pan tradicional con ajo horneado en tandoor.

Traditional bread laced with garlic and baked in tandoor.

Butter Naan - ₡1.995

Pan tradicional con mantequilla horneado en tandoor.

Buttered naan cooked in tandoor.

Garlic Butter Naan - ₡1.995

Arroz Basmati / Plain Basmati Rice - ₡2.995 🌱

Medio Arroz Basmati / ½ Basmati Rice - ₡1.995 🌱

Jeera Rice / Arroz con Comino - ₡3.995 🌱

Vegetable Pulao - ₡5.995 🌱

Arroz del grano largo Basmati cocinado con vegetales mixtos, guisantes verdes, y especias.

Long grain Basmati rice cooked with assorted vegetables, green peas, and spices.

Cauliflower Rice - ₡4.995 🌱

Arroz de coliflor. Alternativa ligera y baja en carbohidratos.

Cauliflower rice. A light, low-carb alternative.

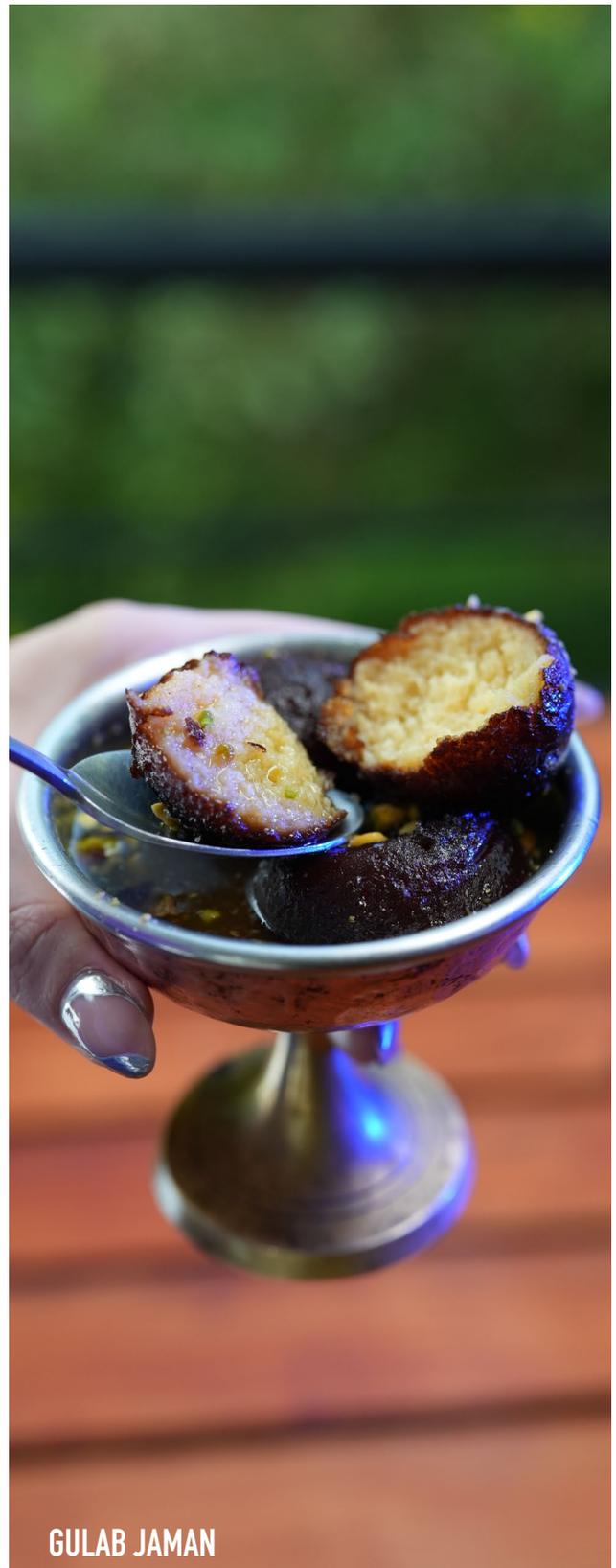
Postres Tradicional de la India / Traditional Indian Desserts

Gulab Jaman - ₡3.595

Bolas de leche empapadas en jarabe de miel con cardamomo y servida tibia con pistacho.

Indian milk balls soaked in cardamom syrup and served warm with pistachio.

Mango Ice Cream - ₡2.995 🌱



GULAB JAMAN

HAKKA CUISINE

Indo-Chinese

Hot and Sour Vegetable Soup - ₡4.995 🌿 🍷

Manchow Soup, Vegetariano o con pollo - ₡5.995 🌿 🍷

Vegetable Spring Rolls with Dipping Sauce - ₡3.995 🌿

Honey Chilli Potato - ₡4.995

Papas fritas bañadas en una salsa agridulce con miel y salsa de chile con semillas de ajonjolí.

Double fried potatoes coated in a sweet, spicy, honey and chilli sauce with sesame seeds.

Ramen de Pollo Curry / Chicken Curry Ramen - ₡4.995

Un tazón de fideos ramen picantes cocinados con pollo, ajo, jengibre, especias, y cebollín.

A bowl of spicy ramen with chicken, garlic, ginger, spices, and green onion.

Hakka Noodles (Chicken & Prawn / Chicken / Prawn / Veg) - ₡9.995

Fideos estilo chino cocinados con verduras en una salsa picante de ajo, jengibre, huevo, y soya.

Chinese style noodles with vegetables cooked in a spicy garlic, ginger, egg, and soya sauce.

Pollo Estilo Manchuria / Manchurian Chicken - ₡8.995 (Dry-Gravy)

Cocinado estilo Manchuria con especias, cebolla, tomate, ajo, jengibre, y cebollín.

Cooked in a spicy Manchurian sauce with onion, tomato, garlic, ginger, and green onion

Vegetales Manchuria / Manchurian Vegetable - ₡8.995 (Dry-Gravy)

Cocinado estilo Manchuria con coliflor, zanahoria, repollo, ajo, jengibre, y culantro.

Cooked in a spicy Manchurian sauce with cabbage, carrot, cauliflower, garlic, ginger, and cilantro.

Pollo Agripicante / Sweet and Sour Chicken - ₡8.995

Cocinado en una salsa agripicante con cebollo, chile dulce, y piña.

Cooked in a tangy sweet and sour sauce with onion, pineapple, and sweet peppers.

Pollo con Ajo / Garlic Chicken - ₡8.995

Cocinado en una salsa con bastante ajo. (Dry/Gravy)

Cooked in a garlicky sauce.

Chinese Style Fried Rice (Pollo y Camaron / Pollo / Camaron / Vegetable) - ₡9.995 🍷

Arroz del grano largo Basmati estilo chino con su opción de proteína y huevo.

Long grain Basmati rice Chinese style with your choice of protein and egg.



GARLIC CHICKEN



PAD THAI

ASIAN CUISINE

Vietnamese Cuisine

Vietnamese Pork Spring Rolls - ₱5.995 🌿 🍴

Cerdo molido sazonado con jengibre, ajo, hongos, fideos de arroz, y cebolla verde, frita en papel de arroz. Servidos con nuestra salsa especial Vietnamita.

Seasoned ground pork with ginger, garlic, mushroom, rice noodles, and green onion, deep fried in rice paper. Served with our special Vietnamese dipping sauce.

Gỏi Cuốn, Vietnamese Cold Spring Rolls in Rice Paper (Tofu, Shrimp or Chicken) - ₱4.995 🍴

Camarones, tofu o pollo frío envuelto en papel de arroz con zanahoria, menta, albahaca, y fideos de arroz, servidos con nuestra salsa especial de maní.

Shrimp, tofu or chicken wrapped in rice paper with carrot, mint, basil, and rice noodles served with our special peanut sauce.

Bun Cha - ₱8.995 🍴

Albóndigas de cerdo sazonadas servidas sobre una deliciosa combinación de fideos de arroz, caldo, y escabeche de rábano y zanahoria. Servidas con nuestra salsa especial Vietnamita.

Seasoned pork meatballs in a delicious combination of rice noodles, pickled radish and carrot, and broth. Served with our special Vietnamese sauce.

Pho - ₱8.995 🍴

Plato nacional de Vietnam. Una sopa de caldo, pecho de res, fideos de arroz, albaca, frijol nacido, chili, y culantro.

Vietnam's national dish. Beef soup with broth, beef brisket, rice noodles, basil, bean sprouts, chilli, and cilantro.

Coffee Ice Cream - ₱3.995 🍴

Indonesian Cuisine

Chicken Satay - ₱6.995 🍴 🌿

Dos brochetas de pollo marinadas servido con nuestra salsa picante de maní.

Two skewers of marinated chicken served with our spicy peanut sauce.

Gado Gado - ₱4.995 🍴 🌿

Ensalada Indonesa con espinacas blanqueadas, papa hervida, frijoles nacidos, vainicas, zanahorias, y huevo duro. Servido con nuestro propio aderezo picante de maní.

Indonesian salad with blanched spinach, potato, bean sprouts, green beans, carrot, and hardboiled egg. Served with our own spicy peanut dressing.

Beef Rendang - ₱8.995 🍴

Carne de res cocida a fuego lento en un curry de coco y jengibre Indonesa servida con arroz, y ensalada.

Beef slow cooked in a coconut curry with galangal served with rice and salad.

Bowls - ₱8.995

Rice infused with your choice of Garlic chicken, Lemon chicken, Teriyaki chicken, or Korean chicken with Gochujang Sauce (hot), or Vegetarian (onion, garlic, ginger, mushrooms, beans, carrots, broccoli, and sweet baby corn). All served with a mix of pickled vegetables.

Nasi Goreng - ₱8.995 🍴

Arroz frito estilo Indonesio con pollo, camarones, y huevo. Servido con nuestra salsa picante sambal.

Indonesian style fried rice with chicken, prawn, and egg. Served with our spicy sambal.

Passion Fruit Ice Cream - ₱2.995 🍴

Thai Cuisine

Som Tum Salad - ₱4.995 🌿 🍴

Ensalada de papaya verde preparada en un mortero con tomate cherry, chile, y jugo de limón.

Green papaya salad prepared in a mortar with cherry tomatoes, chili, and lime juice.

Tom Yum Soup (Chicken & Prawn / Chicken / Prawn) - ₱7.995 🍴

Sopa con zacate de limón, leche de coco, champiñones frescos y su elección de pollo, camarón, o ambos.

Soup with lemongrass, coconut milk, fresh mushroom, and your choice of chicken or prawn or both.

Thai Green Chicken Curry - ₱8.995

Curry tailandés preparado con berenjena, leche de coco, zacate de limón, albaca thai, cilantro, chiles, salsa de pescado, y limón. Servido con arroz y ensalada.

Thai curry prepared with eggplant, coconut milk, lemon grass, thai basil, cilantro, chillies, fish sauce, and lime. Served with rice and salad.

Thai Red Prawn Curry - ₱8.995

Curry tailandés preparado con berenjena, leche de coco, zacate de limón, albaca thai, cilantro, chiles, salsa de pescado, y limón. Servido con arroz y ensalada.

Thai curry prepared with eggplant, coconut milk, lemon grass, thai basil, cilantro, chillies, fish sauce, and lime. Served with rice and salad.

Pad Thai (Chicken & Prawn / Chicken / Prawn / Tofu) - ₱9.995 🍴 🌿

Fideos de arroz salteados con maní y huevo con su elección de proteína en nuestra deliciosa salsa dulce con chile.

Rice noodles stir fried with peanuts and egg with your choice of protein in our delicious, sweet chilli sauce.

Lemongrass Ice Cream - ₱2.995 🍴



NASI GORENG

ITALIAN CUISINE

Pizzas de la tradición Italiana / Traditional Italian Pizzas

Margherita - ₡7.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Tomato sauce, mozzarella, basil and extra virgin olive oil.

Capricciosa - ₡9.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón, hongos, alcachofas, aceitunas, albahaca y aceite oliva.

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, basil and olive oil.

Diavola - ₡8.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, salami picante, albahaca y aceite de oliva.

Tomato sauce, mozzarella, hot pepperoni, basil and olive oil.

Pepperoni - ₡8.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni importado y orégano.

Tomato sauce, mozzarella, imported pepperoni and oregano.

4 Formaggi - ₡9.995

Queso mozzarella, parmesano, gorgonzola, queso provolone ahumado

Mozzarella, parmesan cheese, blue cheese, smoked provolone cheese

Parma - ₡9.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, prosciutto de parma, queso parmesano, albahaca y aceite de oliva.

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, parmesan cheese, basil and olive oil.

Prociutto Cotto e Funghi - ₡8.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón, hongos frescos, albahaca y aceite de oliva.

Tomato sauce, mozzarella, ham, basil, and olive oil.

PUTTANESCA - ₡9.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, ajo, alcaparras, aceitunas negras, cebolla morada, tomate cherry, albahaca y aceite de oliva

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, garlic, capers, red onion, olives, cherry tomatoes, basil and olive oil

Pizza Monsoon

Tandoori Pizza - ₡9.995

Salsa de pimienta dulce y cebolla asada, queso mozzarella, pollo tandoori, salsa masala, crumble de cebolla.

Sweet pepper and roast onion cream, mozzarella, tandoori chicken, masala sauce, onion crumble.

Butter Chicken Pizza - ₡9.995

Crema de chalota, queso mozzarella, pollo a la mantequilla, aceite de culantro, limón rallado.

Shallot cream, mozzarella, butter chicken, coriander oil, lemon zest.

Athenea Pizza - ₡9.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca, hongos frescos, pepperoni, prosciutto cotto, cebolla, aceitunas negras, chile dulce y aceite de oliva extra virgen.

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, fresh mushrooms, pepperoni, prosciutto cotto, onion, black olives, sweet pepper, and extra virgin olive oil.

Varanasi Pizza - ₡8.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, chile dulce, hongos, berenjena, cebolla y zucchini.

Tomato sauce, mozzarella, sweet pepper, mushroom, eggplant, onions and zucchini.

Cochin Pizza - ₡7.995

Salsa de tomate, queso mozzarella, puré de berenjena ahumado, cebolla, ajo, y tomate picado con aceite de oliva.

Tomato sauce, mozzarella, smoked eggplant puree, with chopped garlic, tomato, onion, and olive oil.



ITALIAN CUISINE

Focaccia

Focaccia Romero - ₡3.995

Focaccia Ajo - ₡3.995

Focaccia Caprese - ₡4.995

Focaccia Bruschetta - ₡4.995

Calzoni

Calzone Capri - ₡7.995

Salsa de tomate y queso mozzarella

Tomato and mozzarella

Calzone Prociutto Cotto e Funghi - ₡8.995

Salsa de tomate y queso mozzarella, jamón y hongos.

Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh mushroom.

Pizze D'autore del Maestro Vincenzo Florio - ₡10.995

Pregúntenos sobre la pizza d'autore de la semana

Ask us about our pizza d'autore of the week

Nuestras masas de pizza están hechas con harina de trigo italiana, levadura madre, aceite de oliva extra virgen, sal marina fina, salsa de tomate italiano y queso mozzarella nacional artesanal "Don Beto" y todos los demás ingredientes son de productores nacionales.

Nuestras pizzas son horneadas en un horno artesanal de leña importado desde Italia, construido con piedra volcánica del Vesuvio.

Our pizza doughs are made with italian soft wheat flour, mother yeast, extra virgin oil, sea salt, italian tomato sauce and local artisan mozzarella by "Don Beto". All other ingredients are farm to table helping the local agriculture and economy.

Our pizzas are baked in an artesanal wood burning oven imported from Italy constructed with volcanic rock from Vesuvius.





KIDS CUISINE

Menu para Niños / Children's Menu

Platos de niño viene acompañado con una bebida pequeña y una copa de helado.

All children's menu items include a small drink and ice cream.

Pizza de Queso / Cheese Pizza - ₡3.995

Spaghetti (tomato o mantequilla) - ₡3.995

Pollo / Chicken - ₡3.995

Pollo empanizado con papas fritas.
Breaded chicken strips with french fries.

Pescado / Fish - ₡4.995

Pescado empanizado con papas fritas.
Breaded fish strips with french fries.

Papas Fritas / French Fries - ₡1.995





MENÚ DE BEBIDAS

Gaseosas / Soft Drinks - ₡1.995

Bebidas Naturales - ₡1.995

Te Frio, Limonada, Limonada con Hierba Buena,
Ponche de Jengibre, Ponche de Frutas.

Iced Tea, Lemonade, Lemonade with Spearmint,
Ginger Punch, Fruit Punch.

Agua / Bottled Water - ₡1.995

Mango Lassi / Fresa Lassi - ₡2.295

Bebida tradicional de la India con base de yogurt.
Traditional Indian yogurt drink.

Jamu Juice - ₡2.295

Bebida Indonesa de curcuma, jengibre, y miel de abeja.
Indonesian turmeric, ginger, and honey drink.

Chai Negro, Chai con Leche / Black Chai, Chai with milk - ₡1.995

Te tradicional hindú con especial mezcla de especias de la casa.
Traditional Indian tea with special spices of the house.

Te (Negro, Verde, Menta, Manzanilla), Tea (Black, Green, Mint, Chamomile) - ₡1.795

Café Negro, Black Coffee - ₡1.795

Café con Leche, Coffee with Milk - ₡1.895

Espresso - ₡1.695

Capuchino - ₡1.995