

DAY &
NIGHT
MENU



Aroma DEL MAR
BEACH FRONT RESTAURANT





Desayuno / Breakfast



Tico

Gallo Pinto con huevos revueltos o fritos con plátanos maduros, natilla o queso tico y una tortilla casera.

Rice and Beans with bell pepper, onions, cilantro with 2 scrambled or fried eggs with fried plantain, sour cream or tico cheese and one homemade corn tortilla.

¢ 4800

Internacional

2 huevos revueltos o fritos, tocineta, pan tostado y queso crema, mantequilla y fruta

2 scrambled or fried eggs, bacon, toasted bread and cream cheese, butter and fruit.

¢ 4500

Ranchero

2 huevos fritos con salsa de tomate picante con culantro, chile dulce y jalapeños con 2 tortillas caseros y aguacate.

2 fried eggs with a spicy tomato sauce with onions, bell pepper, fresh cilantro and Jalapeños, 2 homemade corn tortillas and avocado.

¢ 4800

Omelet / Omelet

2 huevos con un poco de leche y su elección de 2 ingredientes: queso mozzarella, jamón, cebolla, chile, tomate con pan casero y mantequilla

2 eggs with a dash of milk and your choice of 2 ingredients: mozzarella cheese, ham, onion, bell peppers, tomato with homemade bread and butter

¢ 4500

Tostada de aguacate con huevo frito / Avocado toast with fried egg

¢ 4000

Zona Azul / Blue Zone

Yogur natural con granola, ambos hecho en casa, con fruta y miel (de las abejas de Roma del Mar)

Homemade yogurt and granola with fruit and honey from our Roma del Mar bees

¢ 4500

Dulce / The Sweet One

Pan, queso crema, mantequilla, mermelada y miel (de las abejas de Roma del Mar)

Bread, cream cheese, butter, marmalade, honey from our Roma del Mar bees

¢ 3600

Panqueques / Pancakes

3 con fruta y miel de las abejas de Roma del Mar

3 with fruit and honey from our Roma del Mar bees

¢ 4000

Ensalada de Frutas / Fresh Fruits

¢ 2500



DAY DRINKS

Batidos naturales / Fruit smoothies

En agua / with water c 1700

En leche / with milk c 1900

Limonada / Lemonade c 1700

Limonada con hierbabuena /

Lemonade with fresh mint c 2000

Jugo de naranja recién exprimido /

Freshly squeezed Orange Juice c 2000

Café /Coffee

Americano / Black coffee c 1000

Café con leche / Coffee with milk c 1200

Capuchino / Cappuccino c 1800

Espresso / Espresso c 1500

Té / Hot tea c 1200



EXTRAS

Pan / Bread

c 1000

Orden de huevos /

2 fried or scrambled eggs

c 1500

Tocineta / Bacon

c 1500

Aguacate / Avocado

c 1500

Natilla o Queso tico /

Sour cream or Tico cheese

c 1000

Plátano maduro / Fried plantain

c 500

Pinto / Rice & Beans

c 2000



Ensaladas / Salads

Ensalada mixta / Mixed salad

Lechugas mixtas (romana, americana, Lollo Rosso), pepino, tomate, zanahoria, palmito, maíz dulce, rábano

Mixed lettuce (Romaine, American, Lollo Rosso), cucumber, tomato, carrot, hearts of palm, sweet corn, radish

Pequeño / Small c 1500

Grande (servido con pan casero) /

Large (served with homemade bread) **c 3500**

Ensalada tropical / Tropical Salad

Lechugas mixtas, pepino, tomate, palmito, uva, piña, sandía, fresa, kiwi, manzana con un aderezo de maracuyá

Mixed lettuce, cucumber, tomato, hearts of palm, grapes, pineapple, watermelon, strawberry, kiwi, apple with a passion fruit dressing

c 4000

Ensalada Power / Power Salad

Lechugas mixtas, zanahoria, pepino, tomate, aguacate, cebolla juliana, vainica arveja, almendras rebanadas tostadas, aderezo mostaza dijon, con pollo o camarón

Mixed lettuce, carrot, cucumber, tomato, avocado, julienne onion, pea pods, toasted sliced almonds, dijon mustard dressing, with chicken or shrimp

c 5500

Aderezos caseros / Homemade salad dressings

De la Casa (Mostaza, Miel de las abejas de Roma del Mar, aceite de Oliva, vinagre, sal, pimienta)

From the House (mustard, honey from Roma del Mar bees, olive oil, vinegar, salt, pepper)

Mostaza Dijon (Aceite de oliva, vinagre, sal, pimienta, mostaza dijon, cebolla morada, ajo, azúcar)

Dijon mustard (Olive oil, vinegar, salt, pepper, dijon mustard, red onion, garlic, sugar)

Aderezo de maracuyá

Passion fruit dressing

Salsa/ Pico de Gallo (tomate, culantro, cebolla, limón, chile dulce, sal)

Salsa/ Pico de Gallo (tomato, coriander, onion, lemon, bell pepper, salt)

AGREGA A SU ENSALADA UN EXTRA (a la plancha, empanizado o al ajillo)

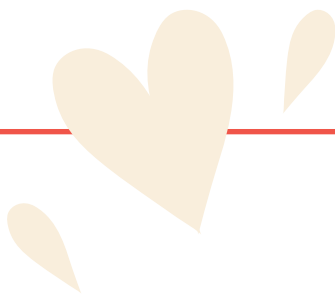
ADD AN EXTRA TO YOUR SALAD (grilled, breaded or with garlic)

Camarones / Shrimp

Filete de pescado / Fish fillet

Pollo (filete o fajitas) / Chicken (Filet or Fajitas)

c 2500



Ensaladas especiales de Paolo /

Special salads by Paolo

El Zarpe

Lechugas mixtas, zanahoria, maíz dulce, rábano, tomate, quesos italianos mixtos, pan casero, aderezo o aceite de oliva y vinagre balsámico

Mixed lettuce, carrot, sweet corn, radish, tomato, Italian cheeses with homemade bread, salad dressing or with olive oil and balsamic vinegar

€ 5500

La Mona

Lechugas mixtas, zanahoria, maíz dulce, rábano, tomate, embutidos italianos mixtos, pan casero, aderezo o aceite de oliva y vinagre balsámico

Mixed lettuce, carrot, sweet corn, radish, tomato, Italian charcuterie, homemade bread, salad dressing or with olive oil and balsamic vinegar

€ 6000

Nizza

Lechugas mixtas, maíz dulce, chile dulce, cebolla morada, tomate, aceitunas negras, atún de lata, huevo duro, pan casero, aceite de oliva y vinagre balsámico

Mixed lettuce, sweet corn, bell pepper, red onion, tomato, black olives, canned tuna, hardboiled egg, homemade bread, olive oil and balsamic vinegar

€ 6000

Manda Huevo

Ensalada mixta, zanahoria, cebolla, tomate, pescado mixtos (camarones, corvina, mejillones), pan casero, aderezo, salsa rosada o con aceite de oliva y vinagre balsámico

Mixed lettuce, carrot, onion, tomato, mixed seafood (shrimps, seabass, mussels), homemade bread, salad dressing, pink sauce or with olive oil and balsamic vinegar

€ 6500

Entradas / Starters

Antipasti

Bruschetta Toscana Tomate, ajo, albahaca, parmesano, balsamico

Bruschetta Toscana Tomato, garlic, basil, parmesan, balsamic

¢ 6000

Carpaccio de Lomito de res, Atún o Salmón con arúgula, parmesano, aceite de oliva, salsa de soya, reducción de balsámico, limón, pan casero

Beef tenderloin, Tuna or Salmon carpaccio with arugula, parmesan cheese, balsamic reduction, olive oil, soy sauce, lemon, homemade bread

¢ 6000

Ensalada Caprese con tomate fresco y queso mozzarella di búfalo, aceite de oliva, albahaca, pan casero

Caprese salad with fresh tomato and buffalo mozzarella cheese, olive oil, basil, homemade bread

¢ 5000

Selección de Antipastos para compartir entre dos: quesos y embutidos italianos mixtos, aceitunas, pan casero

Selection of Antipasti: a shared platter for 2 people: mixed Italian cheeses and charcuterie, olives, homemade bread

¢ 15000 (¢ 7500 por persona adicional per additional person)

Ceviches

Ceviche de Corvina con patacones

Seabass ceviche with patacones (green plantain Tico style)

pequeño small ¢ 2500

grande large ¢ 4000

Ceviche de Camarón con patacones

Shrimp ceviche with patacones (green plantain Tico style)

¢ 6000

Ceviche mixto de corvina y camarones

Mixed seabass and shrimp ceviche

¢ 7000

Casados

Casado clásico / Casado clásico

Con arroz blanco, frijoles, maduro, vegetales salteados, ensalada mixta

Elige entre Fajitas de res, Fajitas de pollo, Filete de pescado, Filete de pollo

with white rice, beans, fried plantain, sautéed vegetables, mixed salad with your choice of beef or chicken fajitas, fish or chicken filet

c 6000

Casado vegetariano con arroz blanco, frijoles, maduro, vegetales salteados, ensalada mixta

Vegetarian Casado with white rice, beans, fried plantain, sautéed vegetables, mixed salad

c 5000

Pa'Picar / Snacks

Quesadillas

2 tortillas de trigo con queso mozzarella, frijoles molidos, aguacate, pico de gallo, natilla

2 wheat flour tortillas with mozzarella cheese, ground beans, avocado, pico de gallo, sour cream

c 4500

Agregue a sus quesadillas un extra a la plancha: camarones, fajitas de pollo o res

Add to your quesadillas an extra (grilled): Shrimp, Chicken or beef fajitas

c 2500

Sándwich de pollo / Chicken sandwich

Pan brioche casero, filete de pollo empanizado, queso mozzarella gratinado, pepinillos, lechuga, tomate, salsa alioli con papas fritas

Homemade brioche bread, breaded chicken fillet, gratinated mozzarella cheese, pickles, lettuce, tomato, aioli sauce with French fries

c 7500

Fish & Chips

Filete de pescado empanizado con Tempura, acompañado con papas fritas y salsa tartar

Breaded fish filet with tempura, served with french fries and tartar sauce

c 6000

Patacones Playa Pradera

3 patacones con frijoles molidos y pico gallo

3 patacones / fried plantain with refried beans and pico gallo

c 2500

COMPARTE ENTRE 2 Y DISFRUTE / SHARE & ENJOY

Hongos empanizados / Breaded mushrooms

Encima de lechuga mixta con salsa tartar

On top of mixed lettuce with tartar sauce

c 6000



Pasta o Ñoquis / Pasta or Gnocchis

Acompañado con una pequeña ensalada mixta. Served with a small mixed salad.
Opciones libres de Gluten disponible. Gluten free options available

Todas las pastas se pueden gratinar con mozzarella
Any pasta dish can be gratinated with mozzarella extra **c 500**

Salsa Marinara / Marinara Sauce

Tomate, ajo, albahaca, parmesano

Tomato, garlic, basil, parmesan **c 5500**

con pollo / with chicken **c 6500**

con camarones / with shrimp **c 7500**

Salsa Arrabiata / Arrabiata Sauce

Tomate, ajo, albahaca, chile picante, parmesano

Tomato, garlic, basil, chili flakes, parmesan **c 5500**

con pollo / with chicken **c 6500**

con camarones / with shrimp **c 7500**

Espagueti Boloñesa / Spaghetti Bolognese

Carne de res & cerdo, tomate, ajo, cebolla, zanahoria

Minced beef & pork, tomato, garlic, onion, carrot

c 6000

Pesto Verde / Green Pesto

albahaca, ajo, parmesano, aceite de oliva

(basil, garlic, parmesan, olive oil)

c 5500

Pesto Rojo / Red Pesto

Tomates secos en aceite de oliva, ajo, parmesano

Dried tomatoes in olive oil, garlic, Parmesan

c 5500

Salsa Carbonara / Carbonara Sauce

tocineta, parmesano, crema dulce, huevo, pimienta negra

Bacon, parmesan, cream, egg, black pepper

c 6500

Salsa Blanca / Creamy sauce

Con jamón y hongos frescos, crema dulce y un toque de vino blanco

With ham and fresh mushrooms with a touch of white wine

c 6500

Hágalo “Pasta al Forno” gratinado con mozzarella

Make it “Pasta al Forno” gratinated with mozzarella

c 7000

Lasaña clásica / Classic lasagna

con carne de res y cerdo

with minced beef and pork

c 7500



Pastas del Mar

Acompañado con una pequeña ensalada mixta. Served with a small mixed salad.
Opciones libres de Gluten disponible. Gluten free options available

Todas las pastas se pueden gratinar con mozzarella
Any pasta dish can be gratinated with mozzarella extra **c 500**

Salsa Blanca con camarones / Creamy sauce with shrimp
con crema dulce y un toque de vino blanco
with a touch of white wine
c 8500

Pasta Paolo / Pasta Paolo
con una salsa cremosa de salmón ahumado
with a creamy sauce with smoked salmon
c 8000

Pasta con Mariscos / Pasta with Seafood
Salsa blanca, salsa aurora o salsa de tomate con camarón, jaiba, calamar,
almejas, mejillones, pescado
White sauce, aurora sauce or tomato sauce with shrimp, crab, squid, clams, mussels, fish
c 8000

Pasta con Langosta / Pasta with Lobster
Con salsa blanca o tomate fresco
With creamy sauce or fresh tomato
c 12500



Platos vegetarianos / Vegetarian options

Pasta vegetariana / Vegetarian pasta
Salsa de tomate o salsa blanca con vegetales mixtos
Tomato sauce or creamy sauce with mixed vegetables
c 5500

Arroz con vegetales mixtos / Fried rice with mixed vegetables
c 5000

Quesadillas
2 tortillas de trigo con queso mozzarella, frijoles molidos, aguacate, pico de gallo, natilla
2 wheat flour tortillas with mozzarella cheese, ground beans, avocado, pico de gallo, sour cream
c 4500

Casado vegetariano / Vegetarian Casado
Arroz blanco, frijoles, maduro, vegetales salteados, ensalada mixta
White rice, beans, fried plantain, sautéed vegetables, mixed salad
c 5000

Hongos empanizados / Breaded mushrooms
encima de lechuga mixta con salsa tartar
on top of mixed lettuce with tartar sauce
c 6000



Pescado / Fish



Ceviche de Corvina con patacones

Seabass ceviche with patacones (fried green plantain Tico style)

pequeño small c 2500

grande large c 4000

Filete de Corvina al ajillo / Seabass Fillet with garlic

con su elección de 2 guarniciones (papas fritas, patacones, arroz, vegetales, ensalada)

with your choice of 2 sides (fries, patacones/ fried plantain, rice, vegetables, side salad)

c 6500

Corvina entera / Whole seabass

con su elección de 2 guarniciones (papas fritas, patacones, arroz, vegetales, ensalada)

with your choice of 2 sides (fries, patacones/ fried plantain, rice, vegetables, side salad)

c 6500

Fish & Chips

Filete de pescado empanizado con Tempura, acompañado con papas fritas y salsa tartar

Breaded fish filet with tempura, served with french fries and tartar sauce

c 6000

Hamburguesa de pescado / Fish Burger

Pan brioche casero, filete de pescado empanizado, lechuga, tomate, pepino, cebolla caramelizada con balsámico, aderezo ranch

Homemade brioche bread, breaded fish Filet, lettuce, tomato, cucumber, caramelized onion with balsamic, ranch sauce

c 6500

Salmón / Salmon

En salsa de tomate o salsa blanca con hongos frescos. Con su elección de 2 guarniciones (papas fritas, papas al romero, arroz, pasta, vegetales, ensalada)

With tomato sauce or a creamy sauce with fresh mushrooms and your choice of 2 sides (fries, rosemary potatoes, rice, pasta, vegetables, side salad)

c 9000

Los precios no incluyen el 13% de impuesto de venta. 13% sales tax not included.

Mariscos / Seafood

Ceviche de Camarón con patacones

Shrimp ceviche with patacones (fried green plantain Tico style)

¢ 6000

Ceviche mixto de corvina y camarones

Mixed seabass and shrimp ceviche

¢ 7000

Arroz con mariscos con papas y ensalada

Fried rice with mixed seafood with fries and side salad

¢ 8000

Camarones jumbos al ajillo o empanizados / Jumbo shrimp with garlic or breaded

Con su elección de 2 guarniciones papas fritas, papas al romero, patacones, arroz, pasta, vegetales, ensalada

With your choice of 2 sides (fries, rosemary potatoes, patacones/ fried green plantain, rice, pasta, vegetables, side salad)

¢ 10000

Arroz con camarones / Fried rice with shrimp

Pequeño small ¢ 4000

Grande con papas y ensalada

Large with fries and side salad ¢ 6000

Mariscada / Mixed seafood

Con camarón, jaiba, calamar, almeja, mejillón, pescado, con su elección de 2 guarniciones (papas fritas, patacones, arroz, vegetales, ensalada)

Platter with shrimp, crab, squid, clams, mussels, fish, with your choice of 2 sides (fries, patacones/ fried plantain, rice,

vegetables, side salad)

¢ 12000

Langosta al ajillo / Lobster with garlic

Con su elección de 2 guarniciones (papas fritas, patacones, arroz, vegetales, ensalada)

Precio dependiendo del precio de mercado y peso

With your choice of 2 sides (fries, patacones/ fried plantain, rice, vegetables, side salad)

Price depending on market price and weight

Carnes / Meat

Fajitas de pollo / Chicken fajitas **con arroz y ensalada**

with fried rice and side salad

¢ 6500

Fajitas de pollo / Chicken fajitas

En una salsa cremosa con hongos frescos y cebollín encima de pasta con una ensalada

In a creamy sauce with fresh mushrooms and spring onion on pasta with a side salad

¢ 7000

Filete de pechuga de pollo / Chicken Fillet

Con su elección de salsa (salsa blanca con hongos frescos o salsa de tomate) con su elección de 2 guarniciones (papas fritas, papas al romero, arroz, pasta, vegetales, ensalada)

With your choice of sauce (creamy sauce with fresh mushrooms or tomato sauce) with your choice of 2 sides (fries, rosemary potatoes, rice, pasta, vegetables, side salad)

¢ 7500

Pollo Cordon Bleu / Chicken Cordon Bleu

Pechuga de pollo relleno con jamón y queso mozzarella empanizado con salsa blanca y su elección de 2 guarniciones (papas fritas, arroz, pasta, vegetales, ensalada)

Chicken Cordon Blue (chicken Fillet stuffed with ham and mozzarella cheese) breaded with white sauce and your choice of 2 sides (fries, rice, pasta, vegetables, side salad)

¢ 7500

Fajitas de res / Beef strips

en una salsa cremosa de pimienta verde encima de pasta con una ensalada

with a creamy green pepper sauce on pasta with a side salad

¢ 7500

Fajitas de lomo de res estilo Tex-Mex / Mexican-style beef tenderloin fajitas **con arroz, 2 tortillas caseras y ensalada pico de gallo: fajitas reposadas servido en un sartén caliente hasta la mesa (carne servida con chile dulce, cebolla, culantro, cebollín, chile jalapeño)**

with rice, 2 homemade tortillas and pico de gallo salad served in a hot skillet right up to the table (meat served with sweet pepper, onion, cilantro, spring onion, jalapeño pepper)

¢ 9500

Lomo de res / Beef Tenderloin

con su elección de 2 guarniciones (papas fritas, papas al romero, arroz, pasta, vegetales, ensalada) y con su elección de una salsa: blanca con hongos, blanca con pimienta verde, chimichurri de la casa o salsa de vino tinto

With your choice of 2 sides (fries, rosemary potatoes, rice, pasta, vegetables, salad) and with your choice of sauce: creamy sauce with fresh mushrooms, creamy green pepper sauce, chimichurri sauce, red wine sauce

¢ 10500

Hamburguesa de res / Beef Burger

Con torta casera en pan de hamburguesa estilo brioche casero, queso mozzarella fundido, tocineta, aguacate, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa de la casa acompañado con papas fritas

With homemade beef patty in homemade brioche-style hamburger bun, melted mozzarella cheese, bacon, avocado, tomato, lettuce, caramelized onion, house sauce accompanied with French fries

¢ 9000



MENÚ DE NIÑOS

KIDS MENU

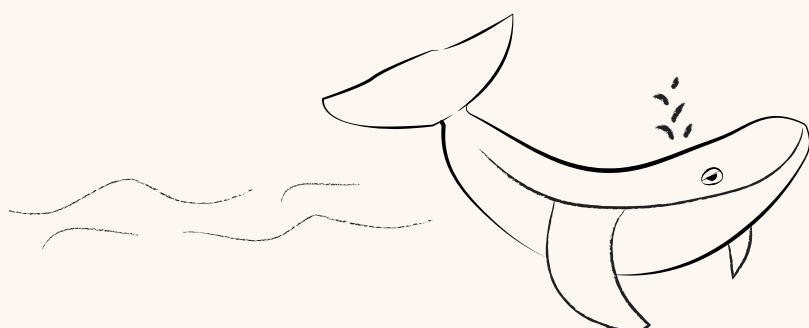
Pasta con mantequilla / Pasta with butter
c 3000

Dedos de pollo empanizados / Breaded chicken fingers
Con papas fritas
With fries
c 3500

Dedos de pescado empanizados / Breaded fish fingers
Con papas fritas
With fries
c 3500

Hamburguesa sencilla / Small hamburger
Con papas fritas
With fries
c 2500

Orden de Papas fritas / French fries
Pequeña Small
c 1500
grande large
c 2500



Los precios no incluyen el 13% de impuesto de venta. 13% sales tax not included.



23

Pizzas diferentes
Different pizzas

**PREGUNTE
POR NUESTRO MENÚ**
ASK FOR OUR MENU





Postres / Desserts

Cheesecake con salsa de fresa y maracuyá / with strawberry & passion fruit sauce
Queque de mármol con helado / Marbel cake with ice cream
Tiramisú
c 3000

Batido “Abuelo especial” con leche, cacao, helado chocochips, hielo
Milkshake “Opa Special” with milk, cacao, chocochips ice cream, ice
pequeño Small c 1500
grande Large c 2000

Copa de helados italianos artesanales con 2 bolas
Italian Ice cream with 2 scoops
c 2000

Helado con frutas frescas con 3 bolas de helado vainilla-fresa con frutas mixtas y crema batida
Ice cream Sundae with 3 scoops of vanilla-strawberry ice cream with fresh fruits and whipped cream
c 4000

Copa de helado para amantes del café / Ice cream Sundae for coffee lovers
3 bolas de helado de chocolate, licor de café, salsa de chocolate y crema batida
With 3 scoops of chocolate ice cream, coffee liqueur, chocolate sauce and whipped cream
c 4000

Copa Caramelo / Caramel Sundae
bolas de helado de caramelo, salsa de caramelo y crema batida
with 3 scoops of caramel ice cream, caramel sauce and whipped cream
c 4000

Copa para niños / Kids Sundae
con 2 bolas de helado de Vainilla Chocochips
with 2 scoops of Vanilla Chocochips ice cream
c 1500

Bebidas /
Drinks

Aroma DEL MAR
DRINKSMENU

No alcoholicas / Non alcoholic

Batidos naturales / Fruit smoothies

En agua / with water c 1700
En leche / with milk c 1900

Limonada / Lemonade c 1700
Limonada con hierbabuena / lemonade with fresh mint c 2000

Jugo De Naranja Recién exprimido / Freshly pressed Orange Juice
c 2000

Gaseosas / Sodas

Botella de Agua / Bottled Water
Club Soda / Sparkling water
Coca Cola (regular/ light / Zero)
Fanta (roja / naranja / uva)
Fresca
Ginger Ale
c 1300

Cerveza de jengibre sin alcohol / Fever Tree Ginger Beer
Agua Tonica / Tonic Water
c 1700

Tropical (Té frio de limon / melocoton / Frutas mixtas)
Tropical (Icetea Lemon, Peach, Mixed fruit)
c 1300

Cafe /Coffee

Americano / Black coffee c 1000
Café con leche / Coffee with milk c 1200
Capuchino / Cappuccino c 1800
Espresso / Espresso c 1500
Té / Hot tea c 1200

Cervezas / Beers

Nacionales

Imperial, Imperial Silver, Imperial Ultra,
Imperial Light, Pilsen
¢ 1500

Internacionales

Corona, Heineken, Sol, Dos Equis, Paulaner
Munich Lager, Paulaner Weissbier
¢ 2300

Sin gluten/ Gluten free beer

Daura, Mahou
¢ 2500

Michelada Jenny

Jugo de tomate picante, limón, borde
con sal tajín, Imperial Silver
Spicy tomato juice, lime, tajin salt rim,
Imperial Silver
¢ 3000

Smirnoff negro / black

Smirnoff Manzana / Apple in bottle
¢ 2300

Sangría

Copa/ Glass (0,2l) ¢ 2000
Pichel/ Carafe (0,5L) ¢ 5000
Pichel / Carafe (1L) ¢ 7000

Cualquier bebida sin alcohol en
el menú se puede combinar con
cualquier licor en el menú
- no dude en preguntarnos!

Any soft drink on the menu can be
combined with any Liquor on the menu
– just ask us!

Licores / Liquors

Ron

Zacapa

Ambar 12 años ¢ 2500
23 años ¢ 3500

Centenario

5 años ¢ 2000
7 años ¢ 2500
Flor de Caña
4 años ¢ 2000
7 años ¢ 2500
Malibú ¢ 2000

Bacardi

Carta Blanca
Carta Oro ¢ 1500

Gin

Bombay Sapphire ¢ 2000
Tanqueray ¢ 2500
Gin Rose ¢ 2500
Nordes ¢ 3000
Citadelle ¢ 3000
Hendricks ¢ 3500

Vodka

Smirnoff ¢ 1500
Absolut ¢ 2000
Stolichnaya ¢ 2500
Grey Goose ¢ 3000

Licores dulces / Sweet liquors

Baileys
Café Rica
Frangelico
Limoncello
Amaretto Disaronno
¢ 2500

Whiskey

Johnnie Walker Red Label ¢ 2000
Johnnie Walker Black Label ¢ 3000
Grand Old Parr 12 years ¢ 3000
Jack Daniel's ¢ 3000
Jameson ¢ 3000
Chivas Regal 12 years ¢ 3000
Ballantines ¢ 2500
Buchanans ¢ 3500
Glenfiddich 12 years ¢ 3500
Jim Beam Bourbon ¢ 2000
Black 12 years ¢ 2500
J & B ¢ 2000

Tequila

Jose Cuervo

Silver ¢ 2000
Reposado ¢ 2500
1800

Silver ¢ 2500
Reposado ¢ 3000

Patron

Silver ¢ 3000
Reposado ¢ 3500

Don Julio

Silver ¢ 3500
Reposado ¢ 4000
Xicote ¢ 3500

Otros Licores / Others

Cacique ¢ 1000
Jaegermeister ¢ 2200
Campari o Aperol ¢ 2500

Tarifa de Descorche Por favor toma nota que nosotros cobramos una tarifa de descorche si usted prefiere traer sus bebidas o sus vinos al restaurant. La tarifa por una botella de vino es ¢ 5000, por una botella de licor ¢ 15.000 y ¢ 1000 por una gaseosa o cerveza.

Corkage Fee. Please note, that we charge a corkage fee, if you wish to bring your own drinks. ¢5000 per bottle of wine, ¢15.000 per bottle of liquor, ¢1000 per soft drink or beer.

MAKE YOUR VACATIONS LAST FOREVER!

ROMA DEL MAR

REAL ESTATE

WWW.ROMADELMAR.COM

info@romadelmar.com

(506) 8811 4209

Muchas gracias por visitar nuestro restaurante Aroma del Mar, un espacio gastronómico dentro de Villas Roma del Mar, frente al Golfo de Nicoya. Roma del Mar es un conjunto de villas y casas para disfrutar la vida y las vacaciones. Muchas de las villas están disponibles para alquiler y también hay propiedades a la venta.

Todas las villas ofrecen vistas espectaculares de las islas en el Golfo de Nicoya. Hay una gran cantidad de bosque tropical y una gran variedad de vida silvestre como monos aulladores, aves, mariposas y mucho más. Explore la playa principal de Roma del Mar, Playa Pradera, que ofrece la oportunidad de nadar de manera segura dentro de la protección del golfo. Este es un lugar idílico para practicar todo tipo de deportes acuáticos, y un excelente punto de partida para un viaje de pesca o barco para explorar las islas cercanas o la famosa Isla Tortuga con su excelente snorkeling.

Si está interesado en alquilar una villa para las vacaciones de ensueño o está considerando comprar su propio pedazo de paraíso, no dude en hacérselo saber y le mostraremos Roma del Mar y sus hermosas villas.

Pura Vida, sus amigos de Aroma del Mar

LUXURY
JUNGLE
LIVING

Thank you very much for visiting our restaurant Aroma del Mar, a gastronomic space within Villas Roma del Mar, facing the Gulf of Nicoya. Roma del Mar is a group of villas and town houses to enjoy life & holidays. Many of the villas are available for rent and there are also properties for sale.

All Villas offer spectacular views over the islands in the Gulf of Nicoya, and across to the mainland. There is a large amount of tropical forest and a huge variety of wildlife such as howler monkeys, birds, butterflies and much more. Explore the main beach of Roma del Mar, Playa Pradera, which offers safe swimming within the protection of the gulf. This is an idyllic place to practice all kinds of water sports, and a great starting point to depart for a fishing or boat trip to explore the nearby islands or the famous Isla Tortuga with its great snorkelling.

If you are interested in renting a villa for your dream vacation or considering purchasing your own piece of paradise, then don't hesitate to let us know and we will show you Roma del Mar and its beautiful villas.

Pura Vida, your friends from Aroma del Mar

Horario restaurante
Opening hours

Lunes a Domingo
Monday to Sunday
8am – 9pm

Lunes no hay pizza
Mondays no pizza



SIGUENOS / FOLLOW US



Aroma **DEL MAR**

