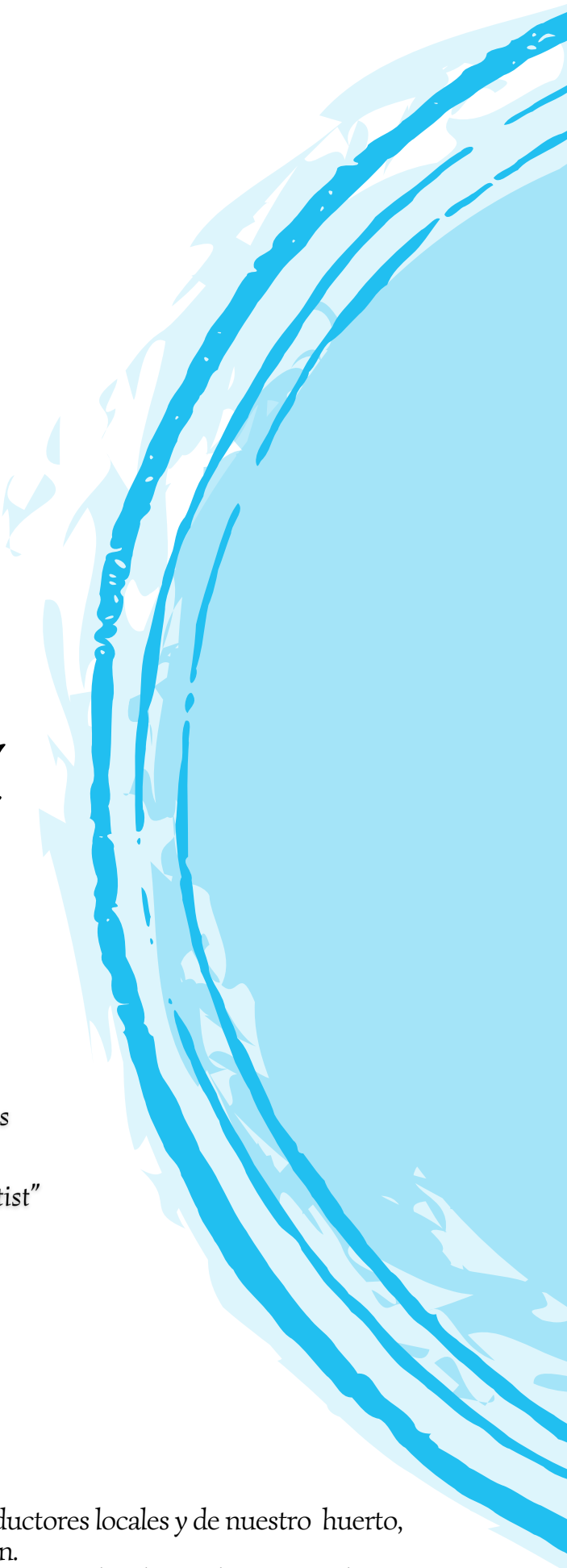




Ninerva

by Posada Nena

“Aprende las reglas como un profesional, para que puedas romperlas como un artista”

“Learn the rules like a pro, so you can break them like an artist”
Pablo Picasso

Nuestras verduras y hortalizas provienen de pequeños productores locales y de nuestro huerto, ubicado en nuestro jardín.

Our vegetables come from small local producers and from our garden, located in our garden.

ntradas / Appetizers

Ceviche de Pescado (Pesca del día) – Fish Ceviche (Catch of the day)

Trocitos de pescado fresco marinado en jugo de limón con cebolla, chile y culantro.

¢ 4.500

Servido con patacones...

Fresh fish pieces marinated in lime juice with onions, chili, and cilantro. Served with patacones.

Ceviche de Mango (Vegano) – Mango Ceviche (Vegan)

Refrescante ceviche vegano con cebolla, culantro, chile, jugo de naranja y limón.

¢ 3.500

Servido con patacones...

Refreshing vegan ceviche with onions, cilantro, chili, orange, and lime juice. Served with patacones.

Tartar de atún– Tuna Tartare

Trocitos de atún fresco marinado con limón, soja, aceite de sésamo y pimienta.

¢ 5.500

Servido sobre una cama de aguacate, acompañado con tostadas de mantequilla de ajo...

Fresh tuna pieces marinated with lime, soy sauce, sesame oil, and pepper.

Served on a bed of avocado, Accompanied by garlic butter toast.

Carpaccio de lomo – Beef Tenderloin Carpaccio

Finas láminas de carne cruda con aceite de oliva, queso parmesano y alcaparras.

¢ 5.400

Servido con tostadas con mantequilla de ajo...

Thin slices of raw beef with olive oil, Parmesan cheese, and capers. Served with garlic butter toast

Guacamole con Patacones

Aguacate, limón, cebolla, y culantro...

¢ 4.400

Avocado cream with Patacones

Rösti con Champiñones – Rösti with mushrooms

Rösti con una salsa deliciosa de champiñones frescos.

¢ 3.500

Rösti with a delicious fresh mushroom sauce

platos principales – Main Courses

Hamburguesa tradicional – Traditional Burger

Torta de carne premium hecha en casa, queso, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos y salsa de la casa, servido con papas fritas.

¢ 7.500

Homemade premium meat pie, cheese, tomato, lettuce, onion, pickles and house sauce, served with fries.

Hamburguesa vegana – Vegan Burger

Torta de soya, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos, queso vegano, guacamole, servido con papas fritas...

¢ 7.500

Soy cake, tomato, lettuce, onion, pickles, vegan cheese, guacamole, served with fries.

Hamburguesa de pollo – Chicken burger

Deliciosa hamburguesa con filete de pollo, queso, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos y salsa de la casa, servido con papas fritas.

¢ 7.500

Delicious burger with chicken fillet, cheese, tomato, lettuce, onion, pickles and house sauce, served with fries.

Hamburguesa hawaiana – Hawaiian burger

Hamburguesa tradicional con carne premium hecha en casa, rodaja de piña, tomate, cebolla, lechuga, pepinillos y salsa de la casa, servida con papas fritas.

¢ 7.500

Traditional burger with premium homemade meat, pineapple slice, tomato, onion, lettuce, pickles and house sauce, served with French fries.

Camarones en salsa coco y curry – Shrimps in Coconut Curry Sauce

Camarones bañados en una deliciosa salsa con coco, jengibre, curry y bisque de camarones.

¢ 12.500

Servidos dentro de una piña acompañados de arroz blanco.

Shrimp bathed in a delicious sauce with coconut, ginger, curry, and shrimp bisque. Served in a pineapple with white rice

Camarones al ajillo – Garlic Shrimps

Camarones con ajo y perejil. Servidos con puré de papas.

¢ 9.900

Shrimp with garlic and parsley. Served with mashed potatoes

Cazuela de camarones a la diablo – Deviled Shrimp Casserole

Camarones con picadillo de tomate, cebolla, chile dulce, ajo y salsa roja con vino blanco.

¢ 9.900

Servido con arroz (Opción picante)

Shrimp with diced tomatoes, onions, bell pepper, garlic, and red sauce with white wine.

Served with rice (Spicy option available)

Medallón de atún sellado – Seared Tuna Medallion

Medallones de atún sellado con ajonjolí blanco y negro,

¢ 12.000

Servido con puré de papas, jengibre, salsa teriyaki y wasabi.

Seared tuna medallions with black and white sesame seeds,

Served with mashed potatoes, ginger, teriyaki sauce and wasabi.

Filete de pescado en salsa mediterranea – Fish Fillet in Mediterranean Sauce

Pesca del día en salsa mediterránea a base de tomate cherry, ajo, aceitunas negras, alcaparras y vino blanco. Servido con pure de papas...

¢ 12.500

Catch of the day in Mediterranean sauce made with cherry tomatoes, garlic, black olives, capers, and white wine. Served with mashed potatoes

latos principales – Main Courses

Filete de pollo en salsa coco y curry – Chicken Fillet in Coconut Curry Sauce

Jugosa pechuga de pollo en salsa cremosa de coco, curry, jengibre y vino blanco.

Servido con arroz

Juicy chicken breast in a creamy coconut, curry, ginger, and white wine sauce. Served with rice

¢ 8.500

Filete de pollo en salsa Marsala

Pechuga de pollo en salsa de vino Marsala con cebolla y crema. Servido con puré de papas

Chicken breast in Marsala wine sauce with onions and cream. Served with mashed potatoes

¢ 8.500

Lomito en salsa de vino Marsala – Beef Tenderloin in Marsala Wine Sauce

Medallones de lomito en salsa de vino Marsala con cebolla y crema.

Servido con pure de papas y ensalada.

Beef tenderloin medallions in Marsala wine sauce with onions and cream, with mashed potatoes and salad

¢ 14.900

Lomito en salsa de eneldo– mostaza Dijon – Beef Tenderloin Dill & Dijon Mustard

Medallones de lomito en salsa cremosa de eneldo y mostaza Dijon.

Servido con pure de papas y ensalada.

Tenderloin medallions in creamy dill and Dijon mustard sauce. Served with mashed potatoes and salad.

¢ 14.900

Pollo Caribeño – Caribbean Chicken

Pollo caribeño, rice and beans, patacones y ensalada.

Caribbean chicken, rice and beans, patacones and salad.

¢6.500

Gulasch en su salsa – Goulash in its Sauce

Estofado de carne estilo húngaro con chile dulce, cebolla, vino tinto y especias.

Servido con Rösti y ensalada.

Hungarian-style beef stew with bell pepper, onions, red wine, and spices. Served with Rösti and salad

¢14.900

Albóndigas veganas – Vegan Meatballs

Albóndigas veganas en salsa de tomate natural, servido con Rösti.

Vegan Meatballs in Natural Tomato Sauce, served with Rösti

¢7.400

Arroz con pollo – Rice with chicken

Arroz salteado con pollo, Chile dulce y cebolla. Servido con ensalada.

Stir-fried rice with chicken, sweet chili and onion. Served with salad.

¢5.000

Extras, ¢1.600 cada uno: Papas fritas, arroz, Ensalada, RösΘ, Vegetales, Guacamole, Puré de papas,

Extras, ¢500 Tocineta, Queso, Tostadas

Extras, ¢1.600 each: french Fries, Rice, salad, Rösti, Vegetables, Guacamole, mashed potatoes

Extras, ¢500 Bacon, Cheese, Toast

Precios más 10% de Servicio – add 10% service

Bebidas / Drink

Cerveza / Beer Imperial 350ml

¢1.800

Cerveza / Beer Imperial Lata 350ml

¢1.800

Cerveza / Beer Imperial Lithg 350ml

¢1.800

Cerveza / Beer Imperial Silver 350ml

¢1.800

Cerveza / Beer Pilsen 350ml

¢1.800

Cerveza / Beer Pilsen 6.0 350ml

¢1.800

Cerveza / Beer Bavaria Light 355ml

¢2.300

Cerveza / Beer Bavaria Masters 355ml

¢2.300

Cerveza / Beer Toña Lata 350ml

¢2.300

Cerveza / Beer Heineken 350ml

¢2.300

Cerveza / Beer Paulaner

¢2.300

Cerveza / Beer Coors Lata 350ml

¢2.300

Cerveza / Beer Smirnoff 350ml

¢2.300

Cerveza / Beer Sol 350ml

¢2.300

Coca Cola 355ml

¢1.500

Coca Cola Sin Azúcar 355ml

¢1.500

Fanta Naranja/ Fanta Orange 355ml

¢1.500

Fresca 355ml

¢1.500

Canada Dri 355ml

¢1.500

Soda Evervess 355ml

¢1.500

Te Verde Manzana T. / Ice tea apple

¢1.500

Te Limón T. / Ice tea lemon

¢1.500

Agua alpina / Mineral water 600ml

¢1.500

Agua alpina / Mineral water 1L

¢2.000

Batidos en Agua / Smoothies

\$2.500

Batidos en Leche / Milk shake

¢2.800

Diuretico / Diuretic

Piña, apio, pepino, perejil y jengibre /
Pineapple, celery, cucumber, parsley and ginger.

Más Energía / More Energy

Banano, Espinaca, Piña y Remolacha /
Banana, Spinach, Pineapple and Beet.

Menos Colesterol / Less Cholesterol

Zanahoria, Apio, Piña, Pepino y jengibre /
Carrot, Celery, Pineapple, Cucumber and ginger.

Más Fuerza / More Strength

Espinaca y Pepino /
Spinach and Cucumber

¢2.500 c/u