

BY CHEF KENIA SALAS

KAIRS

Brunch & Desayunos

DESAYUNO PARA HUÉSPEDES (INCLUIDO)

Desayuno Típico Costarricense

Gallo pinto, huevos al gusto, plátano maduro, tocineta y tortilla aliñada pequeña.

Desayuno Americano

Tostadas de pan masa madre, huevos al gusto y salchicha de desayuno.

Bowl Amanecer Tropical

Frutas tropicales frescas de temporada con yogurt cremoso, miel y granola de la casa.

Desayuno Típico Costarricense

Gallo pinto, huevos al gusto, plátano maduro, tocineta y tortilla aliñada pequeña.

¢6,500

Desayuno Americano

Tostadas de pan masa madre, huevos al gusto y salchicha de desayuno.

¢6,500

Bowl Amanecer Tropical

Frutas tropicales frescas de temporada con yogurt cremoso, miel y granola de la casa.

¢ 6,200



Chilaquiles Amarena

Tortillas crujientes salteadas en salsa de tomatillo, sobre frijoles molidos y mozzarella derretida, con chicharrón crujiente, huevo frito, cebolla morada encurtida y brotes de alfalfa.

₡ 8,000

El Omelet

Omelet con cebolla, chile dulce, espinaca, queso mozzarella y prosciutto crocante. Servido con tostadas de pan masa madre y ensalada de arúgula.

₡ 7,000

Tostadas Francesas Crème Brûlée y Coco

Pan brioche con crema de coco estilo Crème Brûlée, cubierto con bananos caramelizados y una reducción de frutos rojos.

₡ 7,200

Pancakes de Mango y Coco

Esponjosos pancakes servidos con compota de mango fresco, coco tostado crujiente y crema suave, con un toque dulce y tropical en cada bocado.

₡ 7,000

Aperitivos & Bocados · Piscina

Alitas Asiáticas con Miel y Chile Ancho

Alitas de pollo marinadas con especias asiáticas aromáticas y glaseadas con una rica salsa de miel y chile ancho. Servidas con semillas de ajonjolí tostadas y lonjas de apio fresco.

₡ 7,600

Tostadas de Atún Ponzu

Atún fresco sobre tortillas crujientes con aguacate tatemado, salsa ponzu y ajo tostado.

₡ 8,000

Tacos de Pescado

Tortillas caseras de maíz con pescado blanco empanizado, mayonesa de chipotle y cuadritos de piña grillada, acompañadas de ensalada de repollo con mayonesa de culantro.

₡ 9,500

Croquetas de Camarón al Curry Dorado

Croquetas crujientes de camarón con especias cálidas de curry, servidas con mayonesa de miso y cebolla morada encurtida.

₡8,600

Tiradito del Pacífico

Delicadas láminas de pescado local curado con remolacha y eneldo al estilo gravlax. Servido con vibrante salsa cítrica de ají amarillo y limón fresco. Acompañado de lonjas de plátano frito.

₡ 8,500

Ceviche de Hongos Ostra Silvestres

Hongos ostra salteados y palmito ligeramente tatemado sobre una sedosa salsa de ají amarillo, terminado con aromático aceite verde de hierbas.

₡ 8,500

Ceviche Mixto en Aguachile de Pepino

Pescado y pulpo marinados en cítricos con camarón empanizado crujiente, en refrescante aguachile de pepino, cebolla morada, y aceite rojo de paprika.

₡ 12,000

Gyozas de Osso Buco

Gyozas japonesas rellenas de osso buco braseado, selladas hasta dorar y servidas con salsa de mole-mirin.

₡ 8,800

Fish & Chips del Pacífico

Pesca local crujiente en ligera tempura de cerveza, servida con papas fritas con sal marina, salsa tártara de la casa y limón fresco.

₡ 9,000

La Burger

Smash burger de res y cerdo a la parrilla en pan brioche de ajonjolí tostado, con queso cheddar, pepinillos, mayonesa de miso.

Acompañada de papas fritas crujientes.

₡ 9,500

Ensalada Tropical con Tortas de Langosta

Tortitas de langosta doradas con aderezo de pepino servidas sobre una mezcla de hojas frescas marinadas con aderezo de mostaza miel con mango, pepino, cebolla morada y tomates cherry.

₡ 12,500

Sopa Wonton Kairos

Base fragante de pollo con repollo, zanahoria, jengibre, ajo, soya, limoncillo, albahaca y aceite de sésamo, con camarones y lima fresca. Terminada con una delicada lámina de wonton al vapor y aceite de chile opcional.

₡ 7,600

Platos Fuertes de Kairos

Pesca del Día al Curry de Coco

Pescado fresco del día en fragante curry de coco servido con arroz jazmín y bok choy salteado. ₡ 11,000

Camarones del Pacífico al Romesco

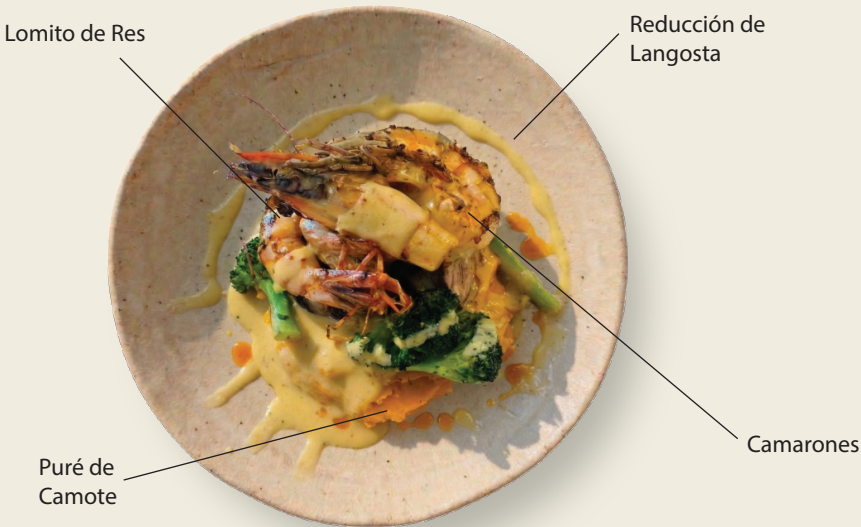
Camarones a la parrilla con salsa romesco asada, mini papas crujientes y refrescante ensalada de pepino. ₡ 15,000

Cola de Langosta con Risotto al Limón

Risotto cremoso con vino blanco, ralladura de limón y un toque de crema, con cola de langosta salteada en mantequilla de hierbas y servido con limón tatemado. ₡ 20,000

Surf & Turf

Lomito de res a la parrilla y camarones del Pacífico servidos con suave puré de camote, brócoli salteado y una delicada reducción de langosta. ₡ 25,000





Risotto de Entraña con Shiitake

Arroz arborio cocinado lentamente en fondo de hongos shiitake y terminado con hongos salteados. Coronado con entraña a la parrilla, sazonado con sal marina, pimienta negra y un toque de alioli de chipotle.

\$ 17,000

Costillas de Cerdo Glaseadas con Mole

Costillas de cerdo cocidas lentamente y glaseadas con mole mexicano, terminadas con ajonjolí y hierbas, servidas con zanahorias con jengibre y puré de papa cremoso.

\$ 15,500

Pollo Teriyaki con Fideos de Ajonjolí

Pechuga de pollo marinada con ajo y chile servido con fideos salteados con zanahoria, cebollino y soya. Terminados con semillas de ajonjolí tostadas y salsa teriyaki de la casa.

\$ 11,000

Bebidas · Postres

BATIDOS FRUTA NATURAL

Limonada ₡ 3,000

Mix de frutas (elijá 3) ₡ 3,500

Fruta Fresca

En agua ₡ 3,000

En leche ₡ 3,500

Opciones de frutas:

Mango, piña, fresa, banano, maracuyá, papaya, sandía, melón, guanábana, Batido verde.

Adicionales:

Hierbabuena.

CAFÉ & TÉ

FRÍO

Iced Americano ₡ 2,000

Iced Mocha ₡ 3,000

Iced Cappuccino ₡ 3,000

House Iced Tea ₡ 2,000

CALIENTE

Café Negro ₡ 1,200

Café con Leche ₡ 1,500

Espresso ₡ 1,200

Cappuccino ₡ 2,800

Latte	₡ 3,000	Mocha	₡ 3,000
Americano	₡ 2,000	Macchiato	₡ 1,600
Té Chai Latte	₡ 3,200	Té Variado	₡ 1,200
Chocolate	₡ 3,000		

POSTRES

Flan de Queso Sedoso

Flan de queso horneado con un rico caramelo, servido con delicioso caramelo casero aromatizado con canela y vainilla.

₡ 6,000

Crème Brûlée de Mango

Suave crema infusionada con mango tropical maduro y lemongrass, terminada con una crujiente capa de azúcar caramelizada.

₡ 6,000

Tres Leches de Coco y Chocolate

Esponja de cacao humedecida en tres leches, con crema de coco, coco tostado y chocolate rallado.

₡ 6,500



Cocktails

CÓCTELES INSIGNIA KAIROS

Pacífico Místico

Ron añejo, piña asada y especias cálidas.
Un cóctel profundo y aromático que
evoca los atardeceres del Pacífico.

₡ 7,900

Amarena Margarita

Tequila, cereza amarena y cítricos frescos.
Una margarita sofisticada con equilibrio
perfecto entre dulzor y acidez.

₡ 9,500

Kairos Spritz

Espumante, licor cítrico y notas botánicas.
Refrescante, luminoso y perfecto para
disfrutar el momento.

₡ 8,900

Expresso del Caribe

Ron oscuro, café de Tarrazú y cacao.
Intenso, elegante y seductor, inspirado
en la energía tropical.

₡ 8,900

CLASICOS REINTERPRETADOS

Negroni Tropical

Gin, vermut y amaro con un toque frutal
tropical. Un clásico italiano interpretado
con carácter caribeño.

₡ 9,900

Old Fashion de Cacao

Bourbon, cacao amargo y bitters
aromáticos. Robusto, cálido y elegante.

₡ 9,500

TAX INCLUDED 10% SERVICE CHARGE NOT INCLUDED

Espresso Martini Tarrazú

Vodka, café de altura y licor de café.
Cremoso, vibrante y perfecto para
cerrar la noche.

₡ 8,900

Smoky Kairos

Mezcal, cítricos y especias ahumadas.
Un cóctel intenso con espíritu salvaje y
sofisticado..

₡ 9,900

REFRESCANTES

Paloma de Maracuyá

Tequila, maracuyá fresco y soda cítrica.
Tropical, brillante y muy refrescante.

₡ 6,900

Mojito del Huerto

Ron blanco, hierbabuena fresca y limón
criollo. Verde, aromático y ligero.

₡ 6,900

Margarita Criolla

Tequila, limón criollo y un toque
artesanal. Fresca, vibrante y auténtica
tropical.

₡ 7,900

Spritz de Guaro

Guaro, cítricos y soda burbujeante.
Ligero, refrescante y perfecto para el
clima del Pacífico..

₡ 6,900

TAX INCLUDED 10% SERVICE CHARGE NOT INCLUDED



PROVECHO
Savor the moment