



Fuego del Sol

BEACH FRONT HOTEL, PLAYA HERMOSA

ENTRADAS FRIAS

COLD APPETIZERS

Ceviche Fuego del Sol \$14.00

Pescado cocinado en nuestro aliño cítrico con plátano maduro, aguacate, tomate cherry, coco, uchuva, julianas de chile dulce y cebolla, acompañado de patacones.

Ceviche Fuego del Sol

Fish cooked in our citric dressing with sweet plantain, avocado, cherry tomato, coconut, cape fooseberry, julienned strips of sweet peper and onion accompanied with fried green plantain.

Ceviche de Camarón \$15.00

Camarón fresco del Pacifico, sumergido en nuestro aliño cítrico, cebolla morada, chile dulce en juliana y hojas de cilantro, acompañado con patacones.

Shrimp Ceviche

Fresh Pacific shrimp, dipped in our citric fresh dressing, red onion, julienned sweep pepper and cilantro, accompanied with fried green plantain.

Ceviche Mixto \$18.00

Pescado, camarón, pulpo, sumergido en nuestro aliño cítrico chile dulce y cebolla en julianas, hojas de cilantro, acompañado de patacones.

Mix ceviche

Fish, shrimp, octopus, dipped in our citric dressing, Julienned sweet pepper and cilantro, accompanied with fried green plantain.

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

Crema de Mariscos \$12.00

Frutos frescos del mar a la crema aromatizado con leche de coco y vino, acompañado de tostadas caseras.

Seafood Cream

Fresh sea fruits in a cream flavored with coconut milk and wine, accompanied by homemade toasts.

Sopa de pollo \$10.00

Pollo, vegetales mixtos, cebolla, chile dulce, papa mini acompañada de arroz blanco.

Chicken soup

Chicken, mixed vegetables, onion, sweet pepper, mini potato, accompanied with white rice.

Vegetales a la parrilla \$8.00

(Vegetariano)

Chile asado, queso mozzarella fresco, parrillada de calabacín, berenjena, cebolla, tomate, zanahoria, aderezo de pesto casero, reducción de balsámico acompañado tostadas caseras.

Grilled vegetables

(Vegetarian)

Roasted sweet pepper, fresh mozzarella cheese, grilled zucchini, eggplant, onion, tomato, carrots, homemade pesto dressing, with a balsamic vinager reduction accompanied homemade toasts.

Green Salad

(Vegetarian)

Mixed lettuce leaves, avocado, cherry tomato, grapes, cape gooseberry, fresh mozzarella cheese, and passion fruit vinaigrette.

Green Salad with Falafel

(Vegetarian)

Dressed with ginger and sesame sauce.

MENÚ

RESTAURANT

ENSALADAS

SALADS

Ensalada verde con falafel \$13.00

Aderezada con salsa de jengibre y sésamo.

Green Salad with Falafel

Dressed with ginger and sesame sauce.

Ensalada Fuego del Sol

Hojas de lechugas mixtas, aguacate, tomate cherry, uvas, uchuva, queso mozzarella fresco, vinagreta de maracuyá.

Con pollo \$12.00

Con Camarón \$14.00

Fuego del Sol Salad

Mixed lettuce leaves, avocado, cherry tomato, grapes, cape gooseberry, fresh mozzarella cheese, and passion fruit vinaigrette.

With chicken \$12.00

With shrimp \$14.00

Ensalada verde \$12.00

Mix de lechugas, semillas mixtas, aguacate, calabacín parrillado, manzana verde, kiwi, uvas verdes, pepino, apio vainicas confitadas y falafel, con aderezo de jengibre dulce.

Green Salad

Mixed lettuce, mixed seeds, avocado, grilled zucchini, green apple, kiwi, green grapes, cucumber, candied snap peas, and falafel, with a sweet ginger dressing.

Ensalada Capresse \$15.00

Queso fresco mozzarella, tomate cherry, pesto de albahaca, semillas caramelizadas e hilos de reducción de vinagre balsámico.

Capresse Salad

Fresh mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil pesto, caramelized seeds, and balsamic vinegar reduction threads.

ARROZ & PASTA

RICE & PASTA

Arroz con Mariscos \$20.00

Al mejor estilo Fuego del Sol, mezcla de camarones, mejillones, calamar y pulpo en un arroz acompañado de ensalada y papas fritas de la casa.

Seafood Rice

In the best Fuego del Sol style, a mix of shrimp, mussels, squid, and octopus in rice accompanied with salad and house fries.

Arroz con Camarones \$18.00

Camarón fresco de la zona salteado con arroz acompañado de ensalada y papas fritas de la casa.

Shrimp Rice

Fresh local shrimp sautéed with rice accompanied with salad and house fries.

Arroz con Pulpo \$20.00

Al mejor estilo Fuego del Sol, pulpo fresco de la zona salteado con arroz acompañado de ensalada y papas fritas de la casa.

Octopus Fried Rice

The best Fuego del Sol style, fresh local octopus sautéed with rice accompanied by salad and house french fries.

Arroz con Pollo \$15.00

Arroz con pollo y vegetales con un sabor rico e inigualable, acompañado de ensalada de la casa y papas fritas

Chicken Fried Rice

Rice with chicken and vegetables with a rich and unmatched flavor, accompanied by house salad and French fries.

Arroz con Vegetales \$12.00 (Vegetariano)

Delicioso arroz con vegetales de temporada acompañado de ensalada de la casa y papas fritas.

Vegetable Rice

Delicious rice with seasonal vegetables accompanied with house salad and French fries.

Pasta Camarones €16.00

Pasta de su elección, salsa al gusto con camarones frescos, tomate Cherry, hojas de albahaca, acompañado de tostadas con ajo confitado y queso parmesano.

Shrimp Pasta

Pasta of your choice, sauce to taste with fresh shrimp, cherry tomatoes, basil leaves, accompanied with toast with confit garlic and parmesan cheese.

Pasta Mariscos \$18.00

Pasta de su elección con salsa al gusto pomodoro o bechamel, camarones, calamar, mejillones, pulpo y pescado aromatizado con tomillo acompañado de tostadas al ajo confitado y queso parmesano.

Seafood Pasta

Pasta of your choice with sauce to your liking pomodoro or bechamel, shrimp, squid, mussels, octopus, and fish flavored with thyme accompanied by garlic confit toast and Parmesan cheese.

Pasta Bolognesa \$14.00

Pasta de su elección con carne, pomodoro, tomate Cherry, hojas de albahaca acompañado de tostadas y láminas de queso parmesano.

Pasta Bolognesa

Pasta of your choice with meat, pomodoro, cherry tomatoes, basil leaves accompanied by toast and slices of parmesan cheese.

PARRILLA

GRILL

Lomito pimienta \$30.00

Lomito de res asado a la parrilla y servido en una salsa cremosa de pimienta y hongos papas mini y vegetales salteados.

Grilled tenderloin with pepper

Grilled beef tenderloin served in a creamy pepper and mushroom sauce with baby potatoes and sautéed vegetables.

Lomito Bottom Turn \$30.00

Fajitas de lomito estilo asiático (soya, jengibre y ajonjolí) acompañado de papa mini, tomates, cherry y brócoli.

Tender Loin

Beef tenderloin fajitas in Asian style, with soy sauce, ginger, and sesame seeds, served with mini potatoes, cherry, tomatoes, and broccoli.

Rib Eye \$36.00

Conocido por su jugosidad y sabor característico debido al marmoleo de grasa intramuscular a la plancha acompañado papas mini, tomates cherry y brocoli.

Rib Eye

Known for its juiciness and characteristic flavor due to the marbling of intramuscular fat, grilled and served with mini potatoes, cherry tomatoes, and broccoli.

Lomito Cat Black \$30.00

Lomito en una crema de vino tinto y romero acompañado de arroz salvaje y vegetales salteados

Cat Black Tenderloin

Tenderloin in a red wine cream accompanied by wild rice and salteado vegetables.

Pollo en Salsa Tropical \$16.00

Pollo parrillado en salsa tropical de coco y curry acompañado de arroz salvaje y ensalada de la casa.

Chicken in Tropical Sauce

Grilled chicken in a tropical coconut and curry sauce accompanied by wild rice and house salad.

Pollo en Salsa de Maracuya \$16.00

Pollo parrillado en una salsa cremosa de maracuyá acompañado de papas al horno y vegetales salteados

Chicken in Passion Fruit Sauce

Grilled chicken in a creamy passion fruit sauce accompanied with baked potatoes and sautéed vegetables.

Costilla de Cerdo BBQ \$25.00

Costilla al horno en una deliciosa salsa BBQ con maracuyá, de puré papa y vegetales salteados.

BBQ Pork Ribs

Oven-baked ribs in a delicious BBQ sauce with passion fruit, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

ORDENES ADICIONALES

ADDITIONAL ORDERS

Orden pequeña \$2.00

Tortillas, tostadas, queso, huevo, natilla, tomate

Little Order

Tortillas, toast, cheese, eggs, natilla, tomato

Orden mediana \$3.00

Gallo pinto, arroz, frijoles

Medium Order

Gallo pinto, rice, beans

Otras órdenes \$4.00

Jamón, tocina, salchicha, aguacate.

Other Order

Jam, bacon, sousage, avocado.

Preparación 1pax \$15.00

(Dos guarniciones)

Single Serving Preparation two sides.

*PRECIOS EN DÓLARES. IMPUESTOS INCLUIDOS / PRICES IN US DOLLAR, TAXES INCLUDED.

MARISCOS

SEA FOODS

Ceviche Bowo \$25.00

Frutos del Mar sumergidos en una deliciosa salsa coctel con aguacate y patacones.

Ceviche Bowl

Seafood submerged in a delicious cocktail sauce with avocado and greed fried plantain.

Dorado Roca Bruja \$20.00

Dorado fresco en una cremosa salsa blanca y limón, aromatizada con eneldo, acompañado de vegetales salteados y arroz salvaje.

Witch Rock Mahi Mahi

Fresh Dorado in a creamy white sauce with lemon, flavored with dill, accompanied by sautéed vegetables and wild rice.

Atún Costra Ajonjolí \$20.00

Atún de la mejor calidad envuelto en una mezcla de semillas y ajonjolí, realizando el sabor con una salsa oriental, acompañado con arroz jazmín y vegetales salteados.

Sesame Crusted Tuna

Top-quality tuna wrapped in a mixture of seeds and sesame, enhancing the flavor with an oriental sauce, accompanied with jasmine rice and sautéed vegetables.

Pescado en salsa tártara \$18.00

Pescado empanizado acompañado de papas mini y ensalada de la casa.

Breaded Fish with Tartar Sauce

Breaded fish accompanied with mini potatoes and house salad.

Risotto de Camarón \$25.00

Cremoso risotto con camarón con un sabor a coco inigualable acompañado de tostadas.

Shrimp Risotto

Creamy shrimp risotto with an unparalleled coconut flavor accompanied with toast.

Calamar al Ajillo \$25.00

Calamar relleno de mariscos al ajillo con mantequilla y vino blanco, acompañado de ensalada de la casa y tostadas.

Garlic Squid

Squid stuffed with seafood, cooked in garlic butter an white wine, accompanied by house salad and toast.

Pulpo Rostizado \$30.00

Pulpo rostizado aromatizado con ajo, guindilla, mantequilla y vino blanco, acompañado de papas mini y vegetales.

Roasted Octopus

Octopus roasted and flavored with garlic, chili, butter, and white wine, accompanied by mini potatoes and vegetables.

Pulpo Mediterráneo €32.00

Pulpo fresco marinado con aguacate, aceite de ajonjolí, pesto, con fusión de mango, servido en una canasta de plátano frito y espejo balsámico.

Mediterranean Octopus

Fresh octopus marinated with avocado, sesame oil, pesto, with a mango fusion, served in a basket of fried green plantain and balsamic mirror.

Bowl de Atún \$16.00

Combinación de sabores, cuadritos de atún marinados con soya servido con arroz jazmín aguacate pepino zanahoria, chutney de mango y aceite de ajonjolí.

Tuna Bowl

A blend of flavors, diced tuna marinated with soy sauce served with jasmine rice, avocado, cucumber, carrot, mango chutney, and sesame oil.

Pesca del día \$28.00

Filete de Dorado con salsa mantequilla y cajun, ajo y vino blanco acompañado de vegetales orientales y arroz jazmín.

Catch of the day

Fillet of Mahi Mahi with butter and Cajun sauce, garlic, and white wine accompanied by oriental vegetables and jasmine rice.

Trío de Mariscos \$25.00

Pulpo, pescado y aros de calamar al ajillo con mantequilla y vino marinados en especias frescas acompañado de arroz jazmín.

Seafood Trio

Octopus, fish, calamari rings marinated in garlic -butter -wine-seasoned with fresh spices, served with a side of jasmine rice.

Especial del chef \$28.00

Servido dentro de media piña a la parrilla y al horno complementando el sabor tropical de una crema de mariscos recubierta de queso mozzarella y pinchos de piña a la parrilla, acompañada de tostadas.

Chef's Special

Served inside a grilled and baked half pineapple, complementing the tropical flavor of a seafood cream covered with mozzarella cheese and grilled pineapple skewers, accompanied by toast.

Mariscada \$80.00 (2pax)

!Una opción excelente para disfrutar en pareja! Frutos del Mar, langosta, dorado, camarón, pulpo, calamar y mejillones en salsa cajun y vegetales salteados y pure.

Seafood Platter (2 people)

Sounds like an extravagant and delicious treat for two!

Lobster, dorado (mahi-mahi), shrimp, octopus, calamari, and mussels in a cajun menier sauce, accompanied by sautéed vegetables and mashed potatoes.

Dorado a la salsa pasión \$20.00

Filete de dorado fresco, aderezado con una exótica salsa de maracuyá y camarones, guarnición de vegetales salteados.

Dorado in Passion Sauce

Fresh Mahi Mahi fillet, seasoned with an exotic sauce made of passion fruit and shrimp, accompanied by sautéed vegetables.

Pargo Rojo entero

(Precio según el peso deseado)
Pargo rojo fresco de la zona acompañado de ensalada y papas fritas.

Whole Red Snapper

(Price based on desired weight)
Fresh local Red Snapper served with salad and French fries.

Surf and Turf \$40.00

Langosta y Lomito en una explosión de sabores acompañada vegetales salteados y pure.

Surf and Turf

Lobster and tender loin in an explosion of flavors accompanied by sauteed vegetables and mashed potatoes.

Langosta \$40.00

Langosta de la zona a la mantequilla, ajo, cajun y vino acompañada de vegetales salteados y puré.

Lobster

Local lobster with butter, garlic, cajun seasoning, and wine, accompanied with sauteed vegetables and mashed potatoes.

TÍPICO

TYPICAL

Típico Casados \$11.00

Plato típico con la carne favorita, arroz, frijoles refritos, plátano maduro, vegetales y ensalada.

Typical "Casado"

Typical dish with your favorite meat, rice, beans, sweet plantain, chopped vegetables, and salad.

Con Pollo / With Chicken

Con Cerdo / Pork

Con Res / With Beef

Con Pescado (Tilapia) / With Fish (Tilapia)

Chifrijo \$9.00

Tradicional en la mesa tica, un bowl de con arroz frijoles cubaces, pico de gallo, chicharrón, aguacate y patacones.

Chifrijo

Traditional on Costa Rican tables, a bowl with rice and beans, pico de gallo, pork cracklings, avocado, fried green plantains.

Vigorón \$11.00

Al mejor estilo de nuestras costas, yuca al vapor, chicharrón, repollo finamente picado y pico de gallo.

Vigorón

In the best style of our coasts, steamed yuca, pork cracklings, finely chopped cabbage, and pico de gallo.

Patacones

Green Fried Plantains.

Con Pollo / With Chicken **\$9.00**

Con Res / With Beef **\$10.00**

Con Camarones / With Shrimp **\$12.00**

Plato surtido \$35.00

Dedos de pollo y pescado, chicharrones de carne, papas fritas, yuca frita, acompañado de pico de gallo y salsa chipotle.

Assorted Plate

Chicken and fish fingers, pork cracklings, french fries, fried yuca, accompanied by pico de gallo and chipotle sauce.

Alitas de pollo \$12.00

Alistas de pollo empanizadas con aderezo de elección.

Chicken Wings

Breaded chicken wings with choice of dressing.

POSTRES

DESSERTS

Frutas con Helado \$6.00

Sandia, piña, fresas y helado de vainilla.

Fruit with Ice Cream

Watermelon, pineapple, strawberries, and vanilla ice cream.

Churchill \$6.00

Hielo en granizado con sirope, helado, leche condensada y leche en polvo.

Churchill

Ice in slush with syrup, ice cream, condensed milk and milk powder milk.

Brownie con helado \$7.00

Brownie con una bola de helado de vainilla encima y sirope de chocolate.

Brownie with Ice Cream

Brownie with a scoop of vanilla ice cream on top and chocolate syrup.

Fuego del Sol \$9.00

Emparedado de mantequilla de maní y miel de abeja empanizado con una compota de banano encima y bola de helado.

Fuego del Sol

Peanut butter and honey sandwich breaded with banana compote on top and a scoop of ice cream

MENU NIÑOS

KIDS MENU

Dedos de pescado \$7.00

Acompañado de papas fritas y aderezo.

Fish Fingers

Served with French fries and dressing.

Nuggets de pollo \$7.00

Acompañado de papas fritas y aderezo.

Chicken Nuggets

Served with french fries and dressing.

Queso Hamburguesa

"Roca Loca" \$9.00

Acompañado de papas fritas y aderezo.

Cheese Burger "Roca Loca"

Served with French fries and dressing.

BEBIDAS

DRINKS

BEBIDAS NATURALES Natural Beverages

Sandia, Banano, Mora, Maracuyá, Papaya y Piña. \$4.00

Water Melon, Banana, Blackberry, PassionFruit, Papaya and Pineapple.

Batido banano y coco \$5.00
Banana and Coconut Smoothie

Batido mora y melocotón \$5.00
Blackberry and Peach Smoothie

Batido sandia y mango \$5.00
Watermelon and Mango Smoothie

Batido limonada y hierba buena \$5.00
Lemonade and Spearmint Smoothie

CALIENTES & FRÍAS

Hot & Cold Beverages

Café / Té \$3.00
Coffee or Tea

Vaso de leche \$3.00
Glass of Milk

Jugo de tomate \$3.00
Tomato Juice

Chocolate caliente \$3.00
Hot chocolate

AGUAS - Water

Botella agua pequeña \$3.00
Small water bottle

Botella agua grande \$5.00
Large water bottle

Agua gasificada \$7.00
Sparkling water

GASEOSAS - Sodas

Red Bull \$5.00

Coca Cola \$4.00

Coca Cola Zero \$4.00

Ginger Ale \$4.00

Fanta Kolita \$4.00

Fresca \$4.00

Soda \$4.00

Agua tónica / Tonic wáter \$4.00

Pepsi \$4.00

Pepsi dieta / Diet \$4.00

7 Up \$4.00

Tropical Sabores \$4.00

Gatorade \$5.00

Red bull \$5.00

CERVEZAS

BEERS

Pilsen 6.0 \$4.00

Pilsen \$4.00

Imperial \$4.00

Bavaria \$5.00

Heineken \$5.00

Sol \$5.00

Corona \$5.00

Smirnoff \$5.00

Stella Artois \$6.00

EXTRA - Extra

Michelada \$1.00

Lime and salt

Descorche \$16.00

Corkage Fee