

NASU

Pizzas

- Margarita - Tomate fresco y albahaca. USD \$14
- Cuatro quesos - Mozzarell, gorgonzola, Grana Padana, Fontina. USD \$16
- Garda - Mozzarella, portobello y champiñones blancos. USD \$16
- Pepperoni o Jamón - Mozzarella, Peperonni o Jamón y pimientos asados. USD \$16
- Caprichosa - Mozzarella, alcachofa, aceitunas, champiñones y anchoas. USD \$16
- Cuatro estaciones - Mozzarella, camarones pinky, jamón, aceitunas y prosciutto. USD \$22
- Strabuona - Mozzarella, tocino, cebolla, miel, queso grana padana y prosciutto. USD \$22

Hamburguesas

- Bahia de Sol - Pan Brioche, carne Angus de nuestras fincas, arúgula, cebolla morada caramelizada, tomate, alioli, queso cheddar, tocineta, acompañado de papas fritas. USD \$19
- Mangue - Mahi-Mahi o Filet de pollo, Pan de tinta de calamar, ensalada de Coleslaw, pepino, tomate, queso cheddar, alioli, acompañada de papas fritas. USD \$15
- Surfside - Pan Brioche de espinaca hecho en casa, hamburguesa de arveja y quinoa, hongo portobello, arúgula, cebolla caramelizada, tomate, alioli, queso cheddar, acompañado de papas fritas. USD \$15

Sandwich

- Brisket Sándwich - Pan brioche hecho en casa, brisket cocinado a fuego lento por 12 horas, salsa BBQ de mango hecha en casa, pepino encurtido con hinojo, celeslaw, culantro fresco, acompañado de papas fritas. USD \$20
- Caprese Sandwich - Pan Brioche hecho en casa, queso bocconcini, hojas de albahaca, tomate y pesto de marañón de la casa, acompañado de papas fritas. USD \$17

Opción de Pan Brioche gluten friendly
Gluten-friendly Brioche Bun option



NASU

Menu

Entradas

-Carpaccio de Salmón ahumado – cebolla morada, alcaparras, tomates cherry, lascas de queso Grana Padano y servido con tortilla chips. USD \$20

-Mariscadita – Dorado, calamares, camarones, mejillones, almejas, todos cocinados en una salsa de tomates rostizados hecha en casa, ajo, cebolla, jengibre y culantro; servido con arroz blanco al vapor. USD \$19

-Ceviche Nasu – Corvina, cebolla morada encurtida, chile dulce picado, culantro, jugo de limón mandarina, aguacate acompañado de patacones. USD \$15

-Ceviche Koiri – Corvina de pesca local, pulpo, camarones, salsa coctel, aguacate y acompañado con chips. USD \$18

-Cazuela de Hongos Gratinados – Mix de hongos ostra, blancos, crimini, arreglados con ajo cebollín, salvia fresca y palmito gratinado con queso mozzarella. Acompañada de tostadas hechas en casa. USD \$17

-Chifrijo Nasu – Arroz, frijoles cubaces, carne de cerdo en trozo, aguacate, pico de gallo con chips de maíz. USD \$16

-Enyucados rellenos de Cordero y Queso Palmito– Cordero rostizado con estragón, queso palmito artesanal sobre una cama de salsa cremosa estilo “Lizano” casera. (4 unidades). USD \$18



NASU

Ensaladas y Pokes

-Ensalada Flamingo - Mix de lechugas y hojas verdes, tomates cherry, bocconcini de búfala, nueces caramelizadas, aceitunas, aguacate, vinagreta de fresa, crotones hechos en casa. USD \$18

-Ensalada Tagliatela- Mezclade lechugas y brotes verdes, acompañada con tomate cherry , pecanas, galleta de queso parmesano, manzana caramelizada, prosciutto y queso Ricota. USD \$22

-Ensaladas de Espárragos - Mezcla de lechugas y brotes verdes, acompañada con pimientos asados, queso de cabra, arugula y alioli. USD \$22

-Poke Bowl de Atún o Salmón - Atún o Salmón, sobre arroz de sushi, aguacate, cebolla crujiente, uchuvas, algas wakame, mezcla de semillas de ajonjolí, edamame salteado, elección de salsa hoisin de maní hecha en casa o salsa estilo Teriyaki del chef /Opción vegetariana con hongos y brócoli USD \$20

Sopas

-Rondón caribeño - Sopa hecha a base de caldo de pescado y leche de coco casera, ayote, papa, camarones, mejillones y chile panameño. Se acompaña con arroz blanco al lado. Nivel de picante bajo. USD \$25

-Bisque de Langosta del Chef - con vino blanco, salvia fresca, tomates cherry salteados, frijoles blancos aromatizados con aceite de trufa y servida con crotones caseros. USD \$22

-Sopa del día .USD \$13



NASU

Arroces

*-Arroz con Camarones Tico –Acompañado de ensalada verde y papas fritas
USD \$23*

*-Risotto de pejibaye a la Milenesa con hongos y palmito a la parrilla. USD \$20
Adicional: Cola de langosta. USD \$15*

-Arroz Guacho de Langosta – Arroz cremoso cocinado con fondode langosta, sofrito de vegetales y carnede coco,tomates cherry, tomillo fresco, azafrán puroy unacola delangosta pochada a la mantequillade ajo.USD \$42

-Risotto Frutti di Mare- Arroz arborio , mariscos frescos, tomatesfrescos, salsa pomodoro y queso grana padano. USD \$27

-Risotto de Espárragos o Hongos Porcini - Arroz Arborio, tomates cherry y queso feta. USD \$25

Pasta

-Spaghetti a la Carbonara – receta original con Guanciale crispy. USD \$17

-Fetuccini Vongole Estilo Bahía – Típico plato italiano pasta con almejas, aceite de oliva extra virgen, perejil fresco, hinojo, vino blanco, cebolla caramelizada, queso grana padano. USD\$18

-Bucatini al Pomodoro –Salsa detomates rostizados, albahaca fresca, zucchini, hongos crimini, aceite deoliva extravirgen y queso grana padano. USD\$21



NASU

Platos costarricenses

-Casado Costarricense Gourmet – Arroz blanco, cubases, vegetales de temporada salteados con aceite de coco, ensalada verde (lechuga, aguacate, tomate, pepino, cebolla morada y aderezo de mostaza y miel), plátanos maduros, tortilla de maíz.

Elección de filet de dorado a la plancha, camarones jumbo al ajillo parrillados, lomito de resencebollado, pechuga de pollo allimón u hongos ostra asados. USD \$21

-Tacos Ticos (3) – Tortillas, frijoles molidos, queso blanco rallado, cebolla morada encurtida, culantro, natilla, aguacate, salsita picante de chile panameño.

(Opciones de camarón, lomito, pescado, hongos ostra o cerdo mechado). USD \$20

Mariscos

-Mariscada Nasu – Calamares, camarones, mejillones, almejas, dorado, todos cocinados en una salsa de tomates rostizados hecha en casa, ajo, cebolla, jengibre y culantro. Acompañado de arroz blanco. USD \$31

-Pargo Frito Entero estilo costarricense (600-700g) – Acompañado de ensalada verde, papas fritas o vegetales salteados. USD \$39

-Atún O Salmón en salsa de Tamarindo – Sellado con una deliciosa costra de pistacho y semillas de ajonjolí, acompañado de arroz blanco y vegetales salteados. USD \$25

Pesca del día servida con ensalada verde y papas fritas o vegetales. USD \$20



NASU

Costa Rica Dishes

Gourmet Costa Rica Casado" – White rice, black beans, sautéed seasonal vegetables with coconut oil, green salad (lettuce, avocado, tomato, cucumber, red onion, and honey mustard dressing), sweet plantains, corn tortilla.

Choice of grilled dorado fillet, jumbo garlic-grilled shrimp, grilled sirloin steak with onions, lemon chicken breast, or roasted oyster mushrooms.

USD \$21

"Ticos Tacos (3)" – Tortillas, mashed beans, shredded white cheese, pickled red onion, cilantro, sour cream, avocado, and spicy panamanian chili sauce. (Options include shrimp, sirloin, fish, oyster mushrooms, or shredded pork).

USD \$20

Mariscos

-Mariscada Nasu – Squid, shrimp, mussels, clams, and dorado, all cooked in a homemade roasted tomato sauce with garlic, onion, ginger, and cilantro. Served with white rice.

USD \$31

-Pargo Frito Entero Estilo Costarricense (600-700g) – Whole fried snapper, Costa Rican style, served with a green salad, French fries, or sautéed vegetables.

USD \$39

-Tuna or Salmon in Tamarind Sauce – Seared with a delicious pistachio and sesame seed crust, accompanied by white rice and sautéed vegetables.

USD \$25

Catch of the Day – Served with a green salad and French fries or sautéed vegetables. USD \$20



IVA incluido/ Vat Included

NASU

Carnes y Mariscos

- Pechuga de pollo. USD \$12*
- Pulpo con ajo. USD \$25*
- Camarones a la mantequilla y perejil. USD \$20*
- Calamar a la mantequilla vaquero. USD \$15*
- Lomito 200 Grams USD \$20*
- Porterhouse USA Choice 650 Grms. USD \$48*



IVA incluido/ Vat Included

Menu



NASÜ[®]

at Bahía del Sol Hotel