

BEBIDAS

BEVERAGES

NATURALES - Natural Beverages

Saludable batido Healthy Shake	\$6.00
Batido de papaya Papaya Shake	\$6.00
Batido de banano Banana Shake	\$6.00
Batido de frutas de temporada Season's Fruit Shake	\$6.00
Batido de limón hierba buena Peppermint Lemon Shake	\$6.00

CALIENTES - Hot Beverages

Café / Té Coffee or Tea	\$3.00
Vaso de Leche Glass of Milk	\$3.00
Jugo de tomate Tomato Juice	\$5.00

AGUA - Water

Agua pequeña 600 ml. Small water	\$4.00
Agua grande 1000 ml. Large water	\$8.00
Agua gasificada San Pellegrino San Pellegrino Sparkling	\$7.00

GASEOSAS - Sodas

Red Bull	\$5.00
Coca Cola	\$5.00
Coca Cola Zero	\$5.00
Ginger Ale	\$5.00
Fanta Naranja	\$5.00
Fresca	\$5.00
Soda	\$5.00

CERVEZAS

BEERS

Pilsen	\$6.00
Imperial	\$6.00
Bavaria	\$6.00
Corona	\$6.00
Stella Artois	\$8.00
Cerveza Berrinche	\$3.00
EXTRA - Extra	
Michelada	\$1.00
Descorche	\$12.00

Fuego del Sol

BEACH FRONT HOTEL, PLAYA HERMOSA

ENTRADAS

STARTERS

Ceviche Fuego del Sol Pescado cocinado en nuestro aliño cítrico con plátano maduro, aguacate, tomate cherry, coco, uchuva, julianas de chile dulce y cebolla acompañado de chips de la casa.	\$16.00	Crema de mariscos Frutos frescos de mar a la crema aromatizado al hinojo rostizado acompañado de tostadas caseras con ajo confitado.	\$14.00
Fuego del Sol Ceviche Fish cooked in our citric dressing with sweet plantain, avocado, cherry tomato, coconut, cape gooseberry, julienned strips of sweet pepper and onion accompanied by house chips.		Seafood Cream Fresh seafood in cream flavored with roasted fennel accompanied by homemade toast with garlic confit.	
Ceviche camarón Camarón fresco del Pacífico, sumergido en nuestro aliño cítrico, cebolla morada, chile dulce en julianas y hojas de cilantro, acompañado de chips mixtos.	\$15.00	Sopa de pollo Pollo, vegetales mixtos, cebolla, chile dulce, papa mini acompañadas de arroz blanco.	\$12.00
Shrimp Ceviche Fresh Pacific shrimp, dipped in our citric dressing, red onion, julienned strips of sweet pepper and cilantro, accompanied with mixed chips.		Chicken Soup Chicken, mixed vegetables, onion, sweet pepper, mini potato accompanied with white rice.	
Ceviche mixto Pescado, camarón, pulpo, sumergido en nuestro aliño cítrico, chile dulce en julianas y hojas de cilantro, acompañado de chips de la casa.	\$18.00	Trío de mariscos Pulpo, pescado y aros de calamar crujientes marinados en especias frescas, acompañado en una mayonesa casera con ajo al horno y eneldo.	\$14.00
Mixed Ceviche Fish, shrimp, octopus, dipped in our citric dressing, julienned strips of sweet pepper and cilantro, accompanied by house chips.		Seafood Trio Octopus, fish and crispy squid rings marinated in fresh spices, accompanied by a homemade mayonnaise with baked garlic and dill.	
Coctel camarón Camarones frescos al vapor en una salsa de tomate, mango con jengibre y soya al mejor estilo.	\$16.00	Vegetales parrilla Chile asado, queso mozzarella fresco flameado, zuchinni, berenjena, cebolla, tomate, zanahoria parrilladas, aderezo pesto casero, reducción de balsámico acompañado de tostadas al ajo y mantequilla con especias.	\$12.00
Shrimp Cocktail Fresh steamed shrimp in a tomato sauce, mango with ginger and soy the best style.		Grilled Vegetables Roasted sweet pepper, flamed fresh mozzarella cheese, zucchini, eggplant, grilled onion, tomato, carrot, homemade pesto dressing, balsamic reduction accompanied with garlic toast and spiced butter.	

MENÚ

RESTAURANT

HORARIO

Open

6:00 am - 9:00 pm

ENSALADAS

SALADS

Ensalada Fuego del Sol Hojas de lechugas mixtas, aguacate, tomate Cherry, uvas, uchuva, semillas confitadas, queso mozzarella fresco y vinagreta de maracuyá. Con camarón \$16.00 Con pollo \$14.00	
Fuego del Sol Salad Mixed lettuce leaves, avocado, cherry tomato, grapes, cape gooseberry, candied seeds, fresh mozzarella cheese and passion fruit vinaigrette. With Shrimp \$16.00 With Chicken \$14.00	
Ensalada verde Mix de lechugas aderezadas en salsa de higos, semillas mixtas, aguacate, zuchinni a la parrilla, manzana verde, kiwi, uvas verdes, pepino, apio, vainicas confitadas y falafel.	\$14.00
Green Salad Mix of lettuce in seasoned fig sauce, mixed seeds, avocado, grilled zuchinni, green apple, kiwi, green grapes, cucumber, celery, candied green beans and falafel.	
Ensalada Hang Ten Lechugas mixtas, manzana, pera, melocotón rostizado, almendra confitada, tomate cherry, queso azul y vinagreta casera de mora.	\$14.00
Hang Ten Salad Mixed lettuce, apple, pear, roasted peach, candied almond, cherry tomato, blue cheese and homemade blackberry vinaigrette.	
Ensalada capresse Queso fresco mozzarella, tomate cherry rostizado, pesto de albahaca, semillas caramelizadas e hilos de reducción de balsámico.	\$14.00
Capresse Salad Fresh mozzarella cheese, roasted cherry tomato, basil pesto, caramelized seeds and balsamic reduction threads.	

ARROZ & PASTA

RICE & PASTA

Arroz con mariscos \$20.00

Al mejor estilo Fuego del Sol, mezcla de camarones, mejillón, calamar, pescado y pulpo en un arroz frito acompañado de ensalada de la casa.

Seafood rice
The best style of Fuego del Sol, a mixture of shrimp, mussels, squid, fish and octopus in a fried rice accompanied with house salad.

Arroz con camarones \$18.00

Camarón fresco de la zona, un salteado con vegetales y arroz frito acompañado con ensalada de la casa.

Rice with Shrimps
Fresh shrimp from the area, sautéed with vegetables and fried rice accompanied with house salad.

Arroz con pollo \$16.00

Arroz salteado con pollo y vegetales con un sabor rico inigualable acompañado de ensalada de la casa.

Rice with Chicken
Sautéed rice with chicken and vegetables with an incomparable rich flavor accompanied by house salad.

MARISCOS

SEAFOODS

Dorado Roca Bruja \$25.00

Dorado fresco en una cremosa salsa blanca y limón, aromatizado con eneldo, vegetales debidamente asados para acompañar y arroz salvaje.

Mahi-mahi Roca Bruja
Fresh Mahi-mahi in a creamy white sauce and lemon, flavored with dill, properly roasted vegetables to accompany and wild rice.

Atún costra ajonjolí \$25.00

Atún de la mejor calidad envuelto en una mezcla de semillas de ajonjolí, realzando el sabor con una salsa oriental acompañado de un chutney de papaya, arroz Jasmine y Pak choy.

Sesame Crusted Tuna
Tuna of the best quality wrapped in a mixture of sesame seeds, enhancing the flavor with an oriental sauce accompanied by papaya chutney, Jasmine rice and Pak choy.

Pescado empanizado en salsa tártara \$20.00

Pescado empanizado en una mezcla de coco y panko acompañado de papas al horno con un toque de limón y ensalada de la casa.

Breaded fish in tartar sauce
Fish breaded in a mixture of coconut and panko accompanied by baked potatoes with a touch of lemon and house salad.

Risoto de camarón \$25.00

Creimoso risotto con camarón con un sabor a coco inigualable acompañado de tostadas de pan artesanal.

Shrimp Risoto
Creamy shrimp risotto with an incomparable coconut flavor accompanied by toasted artisan bread.

Pasta con camarones \$18.00

Espagueti salsa al gusto con camarones frescos, tomate cherry, hojas de albahaca, aromatizado con hinojo acompañado de tostadas con ajo confitado y queso parmesano.

Pasta with Shrimps
paghetti choice of sauce, with fresh shrimp, cherry tomato, basil leaves, flavored with fennel accompanied by toast with confit garlic and parmesan cheese.

Pasta con mariscos \$20.00

Espagueti salsa al gusto con camarones, calamar, mejillón, pulpo y pescado aromatizado con tomillo acompañado de tostadas al ajo confitado y queso parmesano.

Seafood pasta
Spaghetti choice of sauce, with shrimp, squid, mussels, octopus and fish flavored with thyme accompanied by toast with garlic confit and parmesan cheese.

Pasta Bolognesa \$16.00

Espagueti con carne, pomodoro, tomate cherry, hojas de albahaca acompañado de tostadas y láminas de queso parmesano.

Bolognesa Pasta
Spaghetti with meat, pomodoro, cherry tomato, basil leaves accompanied by toast and slices of parmesan cheese.

Pasta aglio e olió \$14.00

Espagueti salteado ligeramente con ajo guindilla, oliva, perejil acompañado con tostadas y láminas de queso parmesano.

Pasta aglio e Olió
Spaghetti lightly sautéed with garlic, olive, parsley accompanied with toast and slices of parmesan cheese.

PARRILLA

GRILL

Lomito Cat Black \$35.00

Lomito en una crema de vino acompañado de arroz salvaje y vegetales rostizados.

Cat black Tenderloin
Tenderloin in a wine cream accompanied by wild rice and roasted vegetables.

Lomito Bottom Turn \$30.00

Lomito salteado en soja, jengibre, ajonjolí en una cama de tomate cherry asados y papas limón al horno.

Bottom Turn Tenderloin
Tenderloin sautéed in soy, ginger, sesame seeds on a bed of roasted cherry tomatoes and baked lemon potatoes.

Pollo en salsa tropical \$20.00

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

Chicken Tropical Sauce
Grilled chicken in tropical coconut and curry sauce, accompanied by wild rice and house salad.

"Casados"

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

"Casados"
Typical dish with your favorite meat, rice, refried beans, sweet plantain, picadillo and salad.

Con pollo - With Chicken \$15.00

Con cerdo - With Pork \$15.00

Con res - With Beef \$17.00

Con pescado - With Fish \$17.00

Chifrijo \$15.00

Tradicional en la mesa tica, un bowl con arroz, frijoles con caldo, pico de gallo, chicharrón, aguacate y chips mixtos.

Chifrijo
Traditional at the Tico table, a bowl with rice, beans with broth, pork cracklings, pico de gallo, avocado and mixed chips.

Pollo salsa maracuyá \$20.00

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

Chicken Passion Fruit Sauce
Grilled chicken in a creamy passion fruit sauce accompanied by baked potatoes and sautéed vegetables.

Lomito cerdo mora \$20.00

Lomito de cerdo selecto con una salsa deliciosa de moras silvestres y Oporto acompañado de un dúo de puré de papá y yuca, vegetales salteados.

Blackberry Pork Tenderloin
Select pork tenderloin with a delicious sauce of wild blackberries and Porto accompanied by a duo of mashed potato and cassava, sautéed vegetables.

Costilla cerdo BBQ \$20.00

Costilla al horno en una deliciosa salsa de B.B.Q con maracuyá acompañado de dúo de puré papá y yuca, vegetales salteados.

BBQ Pork Rib
Baked rib in a delicious BBQ sauce with passion fruit accompanied with a duo of mashed potatoes and casava, sautéed vegetables.

TÍPICO

TYPICAL

Vigorón \$15.00

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

Vigorón
The best style of our coasts, steamed cassava, pork cracklings, finely chopped cabbage, pico de gallo.

Patacones

Plátano verde frito acompañado de un pico de gallo de la casa (tomate, aguacate, cebolla, jalapeño, limón y cilantro).

Fried Plantains

Fried green plantain accompanied by a pico de gallo of the house (tomato, avocado, onion, jalapeño, lemon, and cilantro).

Con pollo - With Chicken \$15.00

Con res - With Beef \$15.00

Con camarones - With Shrimp \$16.00

MENU NIÑOS

KIDS MENU

Dedos de pescado \$10.00

Acompañado papas fritas y aderezo.

Fish fingers
Accompanied with fries and dressing.

Nuggets de pollo \$10.00

Acompañado papas fritas y aderezo.

Chicken nuggets
Accompanied fries and dressing.

Hamburguesa Roca Loca \$12.00

Pan artesanal, 100 gramos de carne, queso derretido, papas fritas y aderezo de la casa.

Roca Loca Burger
Artisanal bread, 100 grams of meat, melted cheese, french fries and house dressing.

Pasta con pollo \$10.00

Espagueti salteado con pollo y mantequilla acompañado con tostadas.

Chicken Pasta
Sautéed spaghetti with chicken and butter accompanied with toast.

Pasta mantequilla \$9.00

Espagueti salteado con mantequilla acompañado de tostadas caseras y queso parmesano.

Pasta with Butter
Sautéed spaghetti with butter accompanied by homemade toast and parmesan cheese.

Papas fritas \$4.00

Orden de papas fritas acompañadas de salsa y aderezo chipotle.

Frenchs Fries
Order of French fries accompanied by salsa and chipotle dressing.

POSTRES

DESSERTS

Crema Brulée \$8.00

Crema de pistacho con una consistencia delicada y elegante.

Creme brulée
Pistachio cream with a delicate and elegant consistency.

Flan coco \$7.00

Flan casero de coco natural confitado.

Coconut Flan
Homemade candied natural coconut flan.

Frutas con helado \$7.00

Frutas de temporada con helado.

Fruits with Ice Cream
Seasonal fruits with ice cream.

Terrina de chocolate \$8.00

Cremosa terrina con menta y banano frito en coco.

Chocolate Terrine
Creamy terrine with mint and fried banana in coconut.

ORDENES ADICIONALES

ADDITIONAL ORDERS

Orden pequeña - Small Order \$4.00

Orden grande - Large Order \$6.00

Preparación - Preparation \$15.00

Jalapeños - Jalapenos \$5.00

DESAYUNO

BREAKFAST

Típico \$8.00

Gallo pinto Pinto, queso, plátano maduro, natilla, tortilla palmeada, huevos al gusto, tostadas con jalea casera.

Typical

Gallo into, cheese, sweet plantain, sour cream, homemade tortilla, choice of eggs, toasts with homemade jelly.

Americano \$8.00

Tostadas, huevo al gusto, tocineta o salchicha y frutas.

American

Toasts, choice of eggs, bacon or sausage and fruit.

Burrito típico \$8.00

Gallo pinto, plátano, queso, huevo revuelto, tocineta, pico de gallo de la casa, natilla, aderezo chipotle, todo envuelto en tortilla de harina acompañado de frutas.

Typical Burrito

Gallo pinto, sweet plantain, cheese, scrambled eggs, bacon, house pico de gallo, sour cream, chipotle dressing, all wrapped in a flour tortilla accompanied by fruit.

Montadito Fuego del Sol \$8.00

Tostadas de pan artesanal, huevo revuelto, pico de gallo de la casa, arúgula, queso mozzarella fresco.

Fuego del Sol Montadito

Artisanal bread, scrambled eggs, house pico de gallo, arugula, fresh mozzarella cheese.

Pancakes \$8.00

Pancakes de: chocolate, banano o avena, acompañado de miel de maple, jalea casera y frutas.

Pancakes

Chocolate, banana or oatmeal pancakes accompanied with maple syrup, homemade jelly and fruits.

Tostadas francesas \$8.00

Tostadas de pan artesanal rebozadas en nuestra mezcla secreta acompañado de miel de maple, jalea casera y frutas.

French Toast

Artisanal bread toasts coated in our secret mix accompanied by maple syrup, homemade jelly and fruits.

Omelet \$8.00

Omelet al gusto acompañado de tostadas jalea de la casa y frutas.

Omelet

Your choice of Omelet accompanied by house jelly toast and fruit.

Plato de frutas \$6.00

Frutas de temporada acompañadas de yogurt.

Fruits plate

Seasonal fruits with yogurt

Cereal \$6.00

Cereal de la casa, leche del gusto y una fruta a escoger.

Cereal

House cereal, choice of milk and a fruit to choose.

Bowl de frutas \$8.00

Smoothie leche de su gusto con banano, coco caramelizado, sandía, fresa, papaya y granola casera.

Fruit Bowl

Smoothie, your choice of milk with bananas, caramelized coconut, watermelon, strawberry, papaya and homemade granola.

BEBIDAS

BEVERAGES

NATURALES - Natural Beverages

Saludable batido \$6.00

Healthy Shake

Batido de papaya \$6.00

Papaya Shake

Batido de banano \$6.00

Banana Shake

Batido de frutas de temporada \$6.00

Season's Fruit Shake

Batido de limón hierba buena \$6.00

Peppermint Lemon Shake

CALIENTES - Hot Beverages

Café / Té \$3.00

Coffee or Tea

Vaso de Leche \$3.00

Glass of Milk

Jugo de tomate \$5.00

Tomato Juice

AGUA - Water

Agua pequeña 600 ml. \$4.00

Small water

Agua grande 1000 ml. \$8.00

Large water

Agua gasificada San Pellegrino \$7.00

San Pellegrino Sparkling

GASEOSAS - Sodas

Red Bull \$5.00

Coca Cola \$5.00

Coca Cola Zero \$5.00

Ginger Ale \$5.00

Fanta Naranja \$5.00

Fresca \$5.00

Soda \$5.00