Fuego del Sol

Beach Front Hotel, Costa Rica

Entradas Frías
COLD APPETIZERS

Ceviche Fuego del Sol **$24.00**
Pescado cocinado en nuestro aliño cítrico con plátano maduro, aguacate, tomate cherry, coco, julianas de chile dulce y cebolla, acompañado de patacones.

Fuego del Sol Ceviche
Fish cooked in our citric dressing with sweet plantain, avocado, cherry tomato, coconut, julienned strips of sweet pepper and onion accompanied with fried green plantain.

Ceviche de pescado **$16.00**
Tierno pescado blanco marinado en jugo de limón recién exprimido, acompañado de cebolla morada, cilantro fresco. Servido frío, este plato resalta los sabores cítricos y frescos del mar en cada bocado. Acompañado de patacones

Fish Ceviche
Tender white fish marinated in freshly squeezed lime juice, accompanied by red onion and fresh cilantro. Served chilled, this dish highlights the bright citrus and fresh ocean flavors in every bite. Served with fried green plantains.

Ceviche de camarón **$18.00**
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 shrimp from the Pacific, dipped in our citric fresh dressing, red onion, julienned sweet pepper and cilantro, accompanied with fried green plantain .

Ceviche mixto **$24.00**
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.

Sashimi de atún **$20.00**
6 piezas de atún fresco de alta calidad con rodajas de limón, wasabi y soya. Una preparación japonesa de atún de alta calidad, crudo, cortado en finas lonjas. Le acompaña una salsa especial de soya, jengibre y wasabi.

Tuna Sashimi
6 slices of premium fresh tuna, served with lemon wedges, wasabi, and soy sauce. A traditional Japanese preparation featuring high-quality raw tuna, thinly sliced and accompanied by a special blend of soy sauce, ginger, and wasabi.

Entradas Calientes
HOT APPETIZERS

Crema de mariscos **$12.00**
Frescos frutos del mar en una delicada crema aromatizada con leche de coco y un toque de vino, acompañados de tostadas. Una entrada rica y aromática que combina sabores del mar con notas tropicales y gourmet.

Seafood Cream
Fresh seafood in a delicate coconut and wine-infused cream sauce, served with toast. A rich and aromatic starter that blends ocean flavors with tropical and gourmet notes.

Sopa de pollo **$10.00**
Tiernos trozos de pollo salteados con una colorida mezcla de vegetales, cebolla, chile dulce y papas mini, servida con tostadas. Una entrada reconfortante y llena de sabor, ideal para abrir el apetito con un toque casero.

Chicken Soup
Tender chicken pieces sautéed with a colorful mix of vegetables, sweet peppers, onions, and baby potatoes, served with toasts. A comforting and flavorful starter with a homemade touch.

Vegetales a la parrilla **$14.00**
(Vegetariano)
Chile asado, queso mozzarella fresco, parrillada de calabacín, berenjena, cebolla, tomate, reducción de balsámico acompañado tostadas.

Grilled Vegetables **(Vegetarian)**
Roasted sweet pepper, fresh mozzarella cheese, grilled zucchini, eggplant, onion, tomato, with a balsamic vinegar reduction accompanied with toasts.

Ensaladas
SALADS

Ensalada de Falafel con aderezo maracuyá **$18.50**
Crujientes bocados de falafel servidos sobre una fresca mezcla de vegetales, acompañados de un aderezo casero de maracuyá que aporta un toque exótico y aromático. Una opción ligera, sabrosa y llena de textura.

Falafel Salad with Passion fruit dressing
Crispy falafel served over a fresh mix of greens and vegetables, topped with a house-made passion fruit dressing that adds an exotic and aromatic touch. A light, flavorful option with vibrant textures.

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

Con pollo	**$14.00**
Con camarón	**$16.50**

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

With Chicken	**$14.00**
With Shrimp	**$16.50**

Ensalada verde **$12.00**
Mix de lechugas, pepino, tomate, cebolla, zanahoria y chile dulce.

Green Salad
Mixed lettuce, cucumber, tomatoes, onion, carrots and sweet pepper.

Ensalada Capresse **$15.00**
Queso mozzarella fresco, tomate, pesto de albahaca, servido con tostadas.

Capresse Salad
Fresh mozzarella cheese, tomatoes, basil pesto, served with toasts.

¡Gracias por Visitarnos!
Thank you for your visit!

Arroz&Pasta
RICE & PASTA

Arroz con mariscos **$24.00**
Al mejor estilo Fuego del Sol, mezcla de camarones, mejillones y calamar en un arroz acompañado de ensalada y papas fritas de la casa.

Seafood Rice
The best Fuego del Sol style, a mix of shrimp, mussels, and squid 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.

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

Arroz con pulpo **$24.00**
Pulpo fresco de la zona salteado con arroz al mejor estilo de la casa, acompañado de ensalada fresca y papas fritas de la casa. Un plato lleno de sabor local, con el sello único de Fuego del Sol.

Rice with Octopus
Fresh locally sourced octopus sautéed with rice in our signature house style, served with a fresh salad and house fries. A flavorful dish that captures the essence of Fuego del Sol.

Arroz con Pollo **$15.00**
Arroz con pollo con un sabor rico e inigualable, acompañado de ensalada de la casa y papas fritas de la casa

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

Arroz con vegetales **$12.00**
(Vegetariano)
Delicioso arroz con vegetales de temporada acompañado de ensalada de la casa y papas fritas de la casa.

Vegetable Rice (Vegetarian)
Delicious rice with seasonal vegetables accompanied with house salad and house fries.

Pasta

Elegir pasta y salsa
Penne / Spaguetti · Pomodoro / Bechamel
Choose Pasta & Sauces

Pasta con camarones **$16.00**
Pasta de su elección, salsa al gusto con camarones frescos, tomate cherry, hojas de albahaca, acompañado de tostadas con ajo y queso parmesano.

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

Pasta y mariscos **$24.00**
Pasta de su elección con salsa al gusto, (pomodoro o bechamel), camarones, calamar, mejillones, y pescado acompañado de tostadas con ajo y queso parmesano.

Seafood Pasta
Pasta of your choice with your selection of sauce, (pomodoro or bechamel), shrimp, squid, mussels, and fish accompanied by garlic toast and Parmesan cheese.

Pasta Bolognesa **$16.00**
Pasta de su elección con carne, salsa pomodoro, hojas de albahaca acompañado de tostadas y queso parmesano.

Pasta Bolognesa
Pasta of your choice with meat, pomodoro sauce, basil leaves accompanied by toasts and parmesan cheese.

Pasta con pollo **$14.00**
Pasta de su elección con trozos de pollo en salsa de su elección con las más finas especias de la temporada acompañada de tostadas con ajo y queso parmesano.

Pasta with chicken
Pasta of your choice with tender pieces of chicken bathed in sauce of your choice with the finest seasonal spices accompanied by toast with garlic and parmesan cheese.

Pasta aglio e olio **$12.00**
Pasta salteada ligeramente con ajo, guindilla, aceite de oliva, perejil acompañado con tostadas y queso parmesano.

Aglio e Olio Pasta
Pasta lightly sautéed with garlic, chili, olive oil, parsley accompanied by toast and parmesan cheese.

Pasta vegetariana **$12.00**
Pasta salteada ligeramente con vegetales de temporada, aceite de oliva, perejil acompañado con tostadas y queso parmesano.

Vegetarian Pasta
Pasta lightly sautéed with seasonal vegetables, olive oil, parsley accompanied by toast and parmesan cheese.

Órdenes Adicionales
ADDITIONAL ORDERS

Preparación 1pax **$15.00**
(Dos guarniciones)

Single Serving preparation
(Two sides)

*Precios en dólares, impuestos incluidos / Prices in US dollar, taxes included.

Parrilla
GRILL

Lomito pimienta **$30.00**
Lomito de res asado a la parrilla y servido en una salsa cremosa de pimienta y hongos, servido con papas mini y vegetales salteados.

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

Rib Eye - 350 gramos **$36.00**
Conocido por su jugosidad y sabor característico debido al marmoleo de grasa cocinado a la plancha acompañado con papas mini, tomates cherry y brocoli.

Rib Eye - 350 grams
Known for its juiciness and characteristic flavor due to the marbling of fat, grilled and served with mini potatoes, cherry tomatoes, and broccoli.

Lomito al vino **$30.00**
Lomito en una salsa de vino tinto y romero acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados

Wine-glazed tenderloin
Tenderloin in a red wine and rosemary sauce accompanied by jasmine rice and sautéed vegetables.

Pollo en Salsa Tropical **$16.00**
Pollo parrillado en salsa tropical de coco y curry acompañado de arroz jazmín y ensalada de la casa.

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

Pollo en salsa de maracuyá **$16.00**
Pollo parrillado en una salsa de maracuyá acompañado de papas al horno y vegetales salteados

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

Costilla de cerdo BBQ **$25.00**
Costilla al horno en una deliciosa salsa BBQ con maracuyá, servido con puré de 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.

Mariscos
SEA FOODS

Frutos del mar en crema de coco **$24.00**
Selección de mariscos frescos cocinados en una suave y aromática crema de coco, con un toque tropical que realza los sabores del mar. Un plato cremoso y reconfortante, ideal para disfrutar junto al océano. Servido con arroz blanco

Seafood in Coconut Cream
A selection of fresh seafood simmered in a smooth, aromatic coconut cream, delivering tropical notes that enhance the natural flavors of the sea. A rich and comforting dish, perfect for seaside dining. Served with white rice.

Dorado Roca Bruja **$20.00**
Dorado fresco en una cremosa salsa blanca y limón, aromatizada con eneldo, acompañado de vegetales salteados y arroz jazmín.

Roca Bruja Mahi Mahi
Fresh Dorado in a creamy white sauce with lemon, flavored with dill, accompanied by sautéed vegetables and jasmine rice.

Atún Costra de Ajonjolí **$20.00**
Atún de la mejor calidad envuelto en una mezcla de semillas de ajonjolí, realzando 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 of sesame, enhancing the flavor with an oriental sauce, served with jasmine rice and sautéed vegetables.

Pescado empanizado en salsa tártara **$18.00**
Pescado empanizado acompañado de papas mini y ensalada de la casa.

Breaded Fish with Tartar Sauce
Breaded fish accompanied by mini potatoes and house salad.

Calamar al ajillo **$25.00**
Calamar relleno de camarones al ajillo con mantequilla y vino blanco, acompañado de ensalada de la casa y tostadas.

Garlic Squid
Squid stuffed with shrimp, cooked in garlic butter and white wine, accompanied by house salad and toasts.

Pulpo rostizado **$30.00**
Pulpo rostizado aromatizado con ajo, guindilla, mantequilla y vino blanco, acompañado de papas mini y vegetales.

Roasted Octopus
Roasted octopus flavored with garlic, chili pepper, butter, and white wine, served with mini potatoes and vegetables.

Bowl de atún **$21.00**
Combinación de sabores, cuadritos de atún fresco crudo marinados con soya servido con arroz jazmín, aguacate, pepino, zanahoria, chutney de mango y aceite de ajonjolí.

Tuna Bowl
A blend of flavors, diced fresh raw 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 de mantequilla y cajún, 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 **$28.00**
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.

Mariscada (2pax) **$60.00**
!Una opción excelente para disfrutar en pareja!
Exquisita combinación de dorado, camarones, pulpo, calamar y mejillones, salteados en una sabrosa salsa menier con un toque cajún. Acompañada de vegetales salteados y un suave puré de papas. Un festín marino para compartir, lleno de sabor y frescura.

Seafood Platter (2 people)
Sounds like an extravagant and delicious treat for two!
A delightful selection of mahi-mahi, shrimp, octopus, squid, and mussels sautéed in a rich Cajun-style meunière sauce. Served with sautéed vegetables and creamy mashed potatoes. A flavorful seafood feast made for sharing.

Dorado a la Salsa Pasión **$26.00**
Filete de dorado fresco, aderezado con una exótica salsa de maracuyá y camarones, servido con vegetales salteados.

Dorado in Passion Sauce
Fresh Mahi Mahi fillet, seasoned with an exotic sauce made of passion fruit and shrimp, served with sautéed vegetables.

Pargo rojo entero **$40.00**
Pargo rojo fresco de la zona acompañado de ensalada y papas fritas. Una experiencia marina auténtica, ideal para los amantes del buen pescado.

Whole Red Snapper
Fresh local Red Snapper served with salad and French fries. An authentic seafood experience, perfect for true fish lovers."

Camarones al ajillo **$25.00**
Camarones salteados con ajo fresco en aceite de oliva, con un toque de limón y perejil. Un plato clásico, lleno de sabor y fácil de disfrutar. Servido con arroz blanco y ensalada de la casa.

Garlic Shrimp
Shrimp sautéed with fresh garlic in olive oil, finished with a touch of lemon and parsley. A classic dish, full of flavor and easy to enjoy. Served with white rice and house salad.

Costarricense
COSTARICAN

Casados típicos **$12.00**
Plato típico con su carne favorita, arroz, frijoles, plátano maduro, picadillo y ensalada.

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

Con pollo / With Chicken
Con cerdo / With Pork
Con res / With Beef
Con pescado (Tilapia) / With Fish (Tilapia)
Vegetariano / Vegetarian $11.00

Chifrijo **$11.00**
Tradicional en la mesa tica, un tazón con arroz, frijoles, pico de gallo, chicharrón, aguacate servido con chips de tortilla

Chifrijo
Traditional on Costa Rican tables, a bowl with rice and beans, pico de gallo, pork cracklings, avocado, served with tortilla chips.

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.

Sopa de pollo casera **$18.00**
Una reconfortante sopa de pollo hecha con caldo claro, tiernos trozos de pollo, vegetales, todo cocido a fuego lento con hierbas frescas. Un plato lleno de sabor, ideal para revitalizar el cuerpo y el alma. Servido con arroz blanco.

Homemade Chicken Soup
A comforting chicken soup made with a clear broth, tender chicken pieces, vegetables, all simmered slowly with fresh herbs. A dish full of flavor, perfect for revitalizing both body and soul. Served with white rice.

Patacones/ Green Fried Plantains $9.00
Con pico de gallo, guacamole y frijoles molidos / With pico de gallo, guacamole and refried beans.

Con pollo / With Chicken **$9.00**
Con res / With Beef **$10.00**

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 **$13.50**
Alitas de pollo empanizadas servidas con bastones de apio y zanahoria con aderezo de su elección. (Buffalo o BBQ)

Chicken Wings
Breaded chicken wings served with celery and carrot sticks with choice of dressing.(Buffalo or BQ)

Menú de 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" **$12.00**
Acompañado de papas fritas y aderezo.

Cheese Burger "Roca Loca"
Served with French fries and dressing.

Pasta mantequilla **$6.00**
Espagueti salteado acompañado de tostadas y queso parmesano.

Butter Pasta
Sautéed spaghetti served with toast and parmesan cheese.

Papas fritas **$6.00**
Orden de papas fritas y salsa rosada.

French Fries
Order of french fries with pink sauce.

Postres
DESSERTS

Frutas con helado **$6.00**
Frutas de temporada y helado de vainilla.

Fruits with Ice Cream
Seasonal fruits and vanilla ice cream.

Granizado **$5.00**
Hielo en granizado con sirope, leche condensada y leche en polvo.

Slushie
Ice in slush with syrup, condensed milk and powder milk.

Churchill **$8.00**
Hielo en granizado con sirope, helado, leche condensada y leche en polvo.

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

Postre de la Casa Emparedado Fuego del Sol **$9.00**
Una deliciosa y crujiente creación: emparedado de mantequilla de maní y miel de abeja, empanizado y dorado al punto perfecto. Coronado con una compota tibia de banano y una bola de helado cremoso. Un postre único, reconfortante y lleno de sabor tropical, exclusivo de Fuego del Sol.

House Dessert Fuego del Sol Sandwich
A warm, crispy delight: peanut butter and honey sandwich, breaded and golden-fried to perfection. Topped with a warm banana compote and a scoop of creamy ice cream. A unique and comforting dessert with tropical flair, exclusive to Fuego del Sol.

Helado tempura con sirope de chocolate **$9.00**
Delicada bola de helado empanizada y envuelta en una crujiente capa de tempura dorada, servida con un toque de sirope de chocolate. Una deliciosa combinación de texturas y temperaturas que sorprende en cada bocado.

Tempura Ice Cream with Chocolate Syrup
A delicate scoop of ice cream wrapped in a golden, crispy tempura coating, served with a drizzle of chocolate syrup. A delightful contrast of textures and temperatures in every bite.

Bebidas
DRINKS

BEBIDAS NATURALES
Natural Beverages

Sandía, banano, mora, maracuyá papaya o piña. **$4.00**
Water Melon, Banana, Blackberry Passion Fruit, Papaya or Pineapple.
En Leche / In Milk **$5.00**
Batido banano y coco **$5.00**
Banana and Coconut Smoothie
Batido mora y melocotón **$5.00**
Blackberry and Peach Smoothie
Batido sandía y mango **$5.00**
Watermelon and Mango Smoothie
Batido limonada y hierba buena **$5.00**
Lemonade and Spearmint Smoothie

CALIENTES & FRÍAS
Hot & Cold Beverages

Té/Tea	$3.00
Café Americano	$5.00
American Coffee	
Café Frío/Iced Coffe	$8.00
Capuccino	$7.00
Espresso	$5.00
Espresso Doble/Double	$8.00
Mocaccino	$8.00
Café Latte	$8.00
Vaso de leche /Glass of Milk	$3.00
Jugo de tomate /Tomato Juice	$3.00
Chocolate caliente/Hot Chocolate	$3.00

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

Coca Cola	$4.00
Coca Cola Zero	$4.00
Ginger Ale	$4.00
Fanta Kolita	$4.00
Toronja	$4.00
Soda	$5.00
Agua tónica / Tonic water	$5.00
7 Up	$4.00
Tropical Sabores / Flavors	$4.00
Gatorade	$5.00
Red Bull	$5.00
Vitaloe	$5.00

CERVEZAS
Beers

Pilsen 6.0	$4.00
Pilsen	$4.00
Imperial	$4.00
Silver-Light-Ultra-Cero/	
Bavaria	$5.00
Heineken /Cero/	$5.00
Sol	$5.00
Corona	$5.00
Smirnoff	$5.00
Stella Artois	$6.00

VINO DE LA CASA
House Wine

Tinto o Blanco **$7.00**
Red or White

EXTRA - Extra

Michelada **$1.00**
Lime and salt

Descorche **$16.00**
Corkage Fee

*Precios en dólares, impuestos incluidos / Prices in US dollar, taxes included.