

Somos
PURA VIDA

Kahli

by Chef Sophia

Kahli

By Chef Sophia

Somos PURA VIDA

Lo decimos con tanta naturalidad y en tan variadas ocasiones. Somos el país donde el "Pura Vida" es nuestra forma de saludar, de despedirnos, de expresar que todo va bien, de calificar a alguien simpático y hasta de agradecer. Yo también lo he usado como muletilla pero fue hasta hace un tiempo, con la visita de un extranjero, que me puse a pensar en esa frase, cuando me expresó: "Ya entendí lo que es su Pura Vida. Sólo viviéndolo lo puedes entender. Es la vida pura lo que experimentas con esta naturaleza virgen, rodeado de escenarios exóticos, conviviendo con la calidez de los ticos y sintiendo todo lo que aquí te permites sentir".

Y entonces sentí un compromiso, una responsabilidad de plasmar esa filosofía de vida que se experimenta en mi país en un menú en donde todo plato y bebida incluya al menos un ingrediente local, nacido en nuestros suelos o logrado por las manos de nuestra gente. Un menú que exponga los mejores sabores de esta Costa tan Rica y que refleje el orgullo que siento por mis raíces. Porque nada me puede llenar de mayor satisfacción que poner mi conocimiento y el de mi equipo al servicio de mi patria y de su gente, para -ojalá- contribuir a llevar un paso más allá a nuestra gastronomía y a exponer el valor de nuestros ingredientes y técnicas culinarias.

Al mismo tiempo, cada idea que verán en este menú va colmada de gratitud hacia los que nos han permitido llegar hasta aquí y también hacia los momentos y personas que me han servido de inspiración. Para ellos, que me transmiten su "¡Pura Vida!" cada día, mi enorme cariño convertido en alguno de estos platillos o postres.

Gracias por venir a conocernos. ¡Pura Vida!

Chef Sophia





"LA CURIOSIDAD ANTOJÓ AL GATO"

Esferas Kahli de plátano maduro empanizadas con panko rellenas de queso mozzarella, acompañadas con mayonesa de tapa dulce.

¢4.500 

Entradas

"COSTA RICA EN MI BOCA"

Tartar de pejibaye, palmito y aguacate con mayonesa cremosa casera acompañado con chips de plátano verde.

¢5.500   

"¡PATI HAY!"

Mini patís (repostería salada rellena de carne molida sazónada con chile panameño y curry), acompañados con salsa caribeña de la casa. **¢4.500** 🌱



"SENDEROS DEL POÁS"

Focaccia de romero con cebolla caramelizada al vino y balsámico, fresas del Poás, mozzarella fresca y albahaca. **¢6.500** 🌱



"CARIBBEAN CHEESE"

Mozzarella fresca frita con miel de tapa dulce, jengibre y limón, y galleta salada de jengibre. **¢7.500** 🌱



"AL QUE QUIERE CALDO...MUCHAS TAZAS"

Nuestra clásica crema de tomate acompañada de focaccia artesanal con topping de chile morrón, palmito y cherry. **¢4.900** 🌱



"LOS CAMARONES DEL PROFE"

Camarones con empanizado de chorreada acompañados de un dip de natilla, coco y panameño. Una genialidad que mi gran maestro Erick Agüero me sirvió un día en Guanacaste. **¢6.500**



"CARIÑO DE MAMÁ"

Crema de ayote: otro clásico de Kahli pero ahora acompañada de focaccia artesanal con topping de chile morrón, palmito y tomate cherry. **¢4.900** 🌱





"LA ALEGRÍA DE DON FER"

Mi suegro ama este risotto de camarón con espejo de salsa napolitana y focaccia artesanal con mousse de palmito.

€13.900 

"KETOQUE"

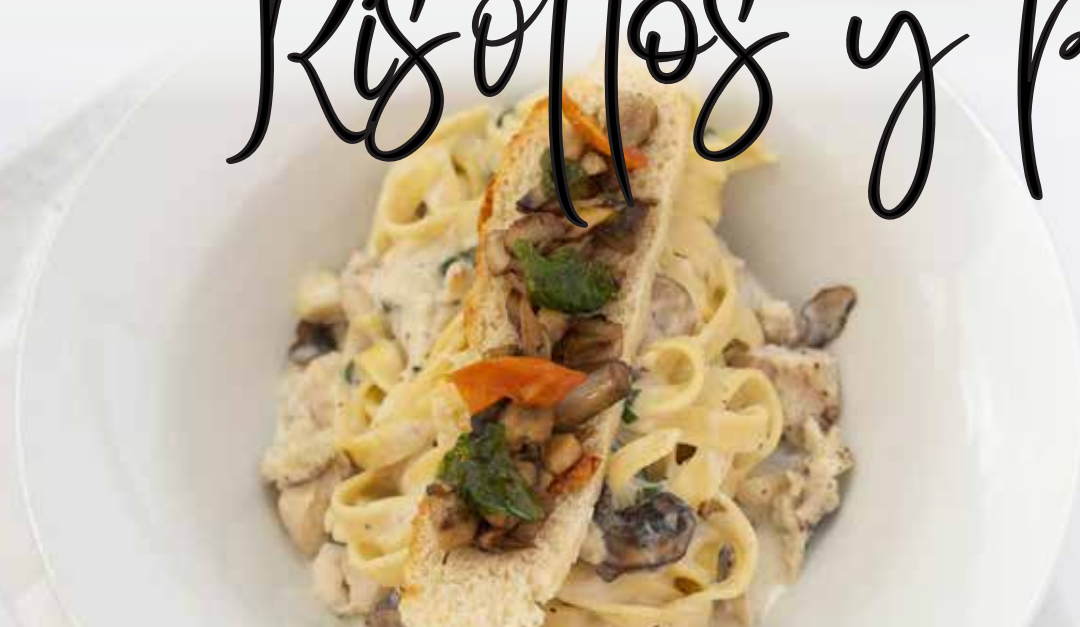
Falso Risotto cremoso de coliflor con hongos frescos de cultivo nacional y queso parmesano, servido con queso palmito y chips de remolacha.

€10.900   

Agregá churrasco o lomito por €5.000



Risottos y pastas



"MAGIA Y PASTA"

Fettuccini con pollo y espinacas: la receta clásica pero ahora con macadamia y focaccia de romero con trozos de hongos frescos salteados. Elegí entre salsa bechamel o de tomate.

€11.900



"OLAS DE QUEPOS"

Spaguetti con mariscos del Pacífico costarricense (pulpo, camarón y mejillón) salteados con pesto rojo de tomate seco, limón, parmesano, y elementos característicos del Rondón limonense.

₡13.900

"MAREA DE EMOCIONES"

Salmón a la mantequilla de hierbas, acompañado de spaguetti cremoso y chips de remolacha.

₡12.900



"LA SONRISA DE NONNA PUPI"

Gnocchis con dúo de cremas (tomate y ayote), trozos de tocineta tostada, crujiente de parmesano y hojas de culantro. Un plato en honor a nuestra abuelita italiana.

₡8.900



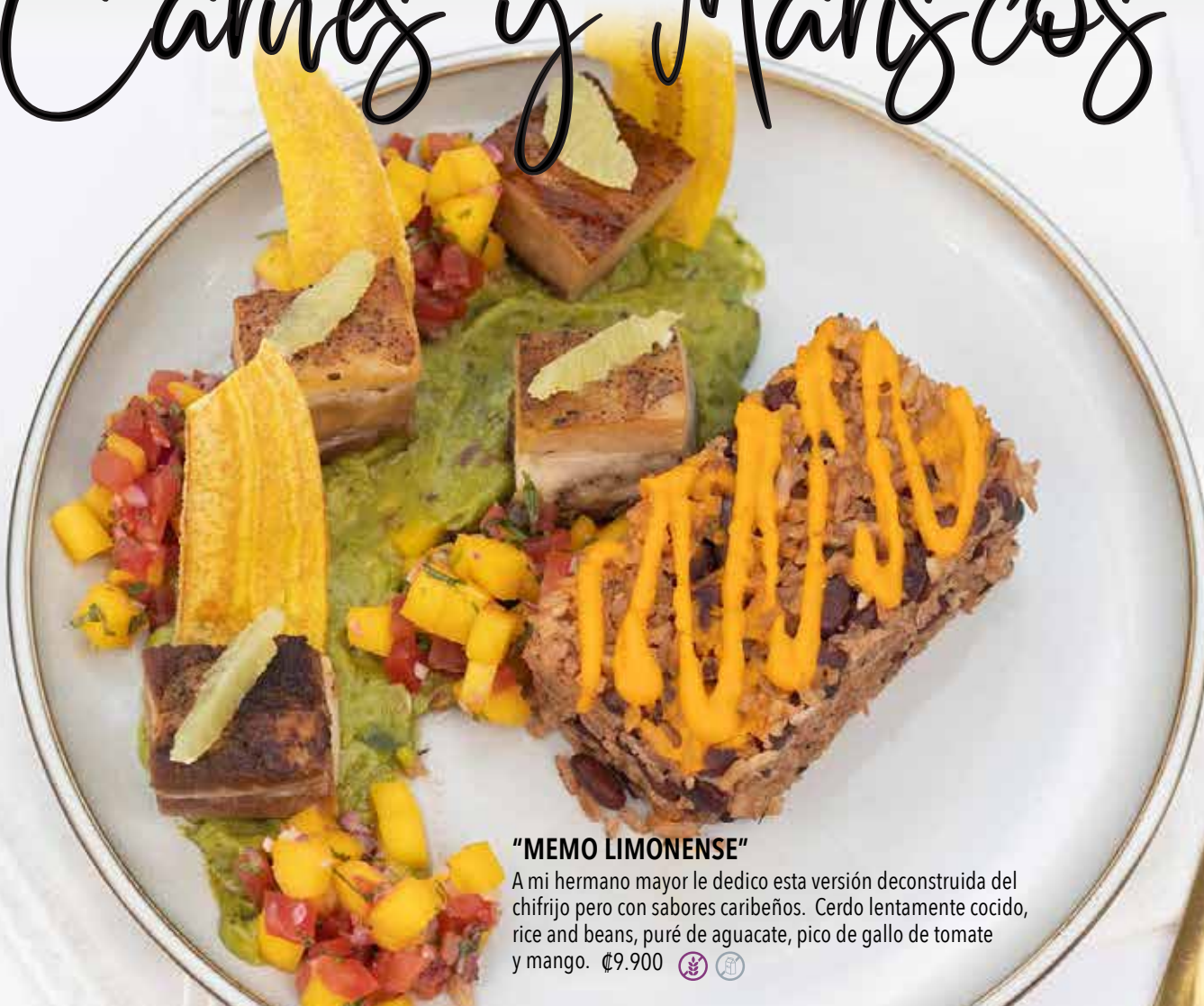
"EN RUTA A SAN CARLOS"

Lomito o churrasco a la parrilla, enyucado de queso, frijoles molidos, mermelada de tomate y ensalada de espinacas.

€14.900 



Carnes y Mariscos



"MEMO LIMONENSE"

A mi hermano mayor le dedico esta versión deconstruida del chifrijo pero con sabores caribeños. Cerdo lentamente cocido, rice and beans, puré de aguacate, pico de gallo de tomate y mango. €9.900  

"CAMARONES KAHLIPSO"

Camarones empanizados con coco sobre una canasta de plátano verde y acompañados de frijoles caribeños y mousse de palmito y albahaca.

₡10.900



"MARY TIERRA"

Lo mejor de ambos mundos. Lomito o churrasco con camarones al ajillo servido en plato de hierro, con esfera Kahli, papas rostizadas y brocoli.

₡16.900



"CHALUPAS MARINAS"

Dos chalupas de tortilla palmeada frita: una con salmón en cubos y la otra con camarones salteados, bañadas en salsa mayonesa chipotle, aguacate, mango, cebollitas crispy y aderezo de soya y naranjilla dulce.

₡10.900



"MI QUERIDO LEÓN CORTÉS"

Filet de pollo en una salsa cremosa de aguacates cultivados en la zona de Dota, acompañado de un enyucado de queso y tomates cherry salteados.

¢11.900



"SEAS TAN CAMOTE"

Trilogía de diferentes variedades de camote con crust de parmesano y tocineta tostada, filet de pechuga de pollo en salsa de hongos.

¢11.900



Pollo



"POZOL DE DOÑA GLENDA"

Pozol de pollo con maíz cascado y culantro, galleta de maíz crujiente y alioli de aguacate. ¢7.900



"CÓMO NO HABRÍA DE CANTARTE MI PUERTO VIEJO"

Pollo caribeño con rice and beans, plátano maduro, salsa caribeña y ensalada criolla. (picante leve). ¢9.900





"PASEO EN CARRETA"

Ensalada Sarchí: verdes variados, mozzarella fresca, mix de frutos rojos, maní garapiñado, aderezo de naranjilla, y tiritas de pollo a la plancha. ₡8.500



"LA ESPECIALIDAD DE TÍO CONEJO"

Ensalada de la huerta: lechuga, mousse de pejibaye, palmito, chile morrón, guacamole, pollo a la plancha, chips de tortilla, con aderezo de coco y panameño (picante leve). ₡7.900



"EL GRAN BOSQUE LLUVIOSO"

Ensalada Monteverde: mozzarella fresca, sandía, espinaca, tomate cherry, pesto y aderezo cítrico de balsámico y fresa.

₡7.900



Ensaladas

Street Food

"BRISA DE MANZANILLO":
HAMBURGUESA CARIBEÑA



"ME LA MEREZCO":
HAMBURGUESA KAHLI



"LA SUIZA DE TURRIALBA":
HAMBURGUESA SUIZA



"BRISA DE MANZANILLO"

Hamburguesa caribeña: filete de pollo en salsa caribeña, ensalada de repollo con mayonesa de panameño, queso mozzarella y trozos de coco fresco servidos dentro de nuestro delicioso pan artesanal. Acompañada de papas fritas sazonadas.

₡8.900

"ME LA MEREZCO"

Hamburguesa Kahli: torta de carne Angus rellena de queso mozzarella, cebolla caramelizada al vino y balsámico, lechuga, tomate, queso palmito y aderezo de la casa. Todo dentro de nuestro fresco pan artesanal y acompañada de papas fritas sazonadas.

₡8.900

"LA SUIZA DE TURRIALBA"

Hamburguesa Suiza: torta de carne Angus, queso Turrialba frito, mayonesa de ajo, tocino, cebollas y hongos salteados al vino, dentro de nuestro suave pan artesanal acompañada de papas fritas sazonadas.

₡8.900



"ANTOJOS DE RICHARDINNI"

Hamburguesa de pulled pork con queso frito Turrialba, puré de aguacate, repollo morado y cebollitas crispy. Te la servimos bañada con nuestra original salsa de quesos mixtos. Acompañada de papas fritas sazonadas.

¢9.500



"LA FAVORITA DE THOMPSON"

Quesadilla de patí: una creación 100% original que fusiona el relleno clásico del patí limonense con frijoles caribeños y queso mozzarella. Acompañada de papas fritas sazonadas y salsa caribeña.

¢7.900



Postres

"PARA VOS QUERIDA LILLY"

Queque Raffaello: esfera de chocolate blanco con bizcocho de almendras, humedecido con leche de coco, con relleno y lustre de chocolate blanco. Una creación original llena de cariño y recuerdos.

€5.500



"25 DE JULIO"

Crema de horchata con glaseado de chocolate blanco, y base de leche condensada cocinada con maní.

€4.900



"PARA ESTO VOY AL GIMNASIO"

Domo de pie de limón con láminas de merengue deshidratado.

€4.500



"ARENAL MÁGICO"

Volcán de chocolate: queque de chocolate caliente con lava de chocolate por dentro, recordando a nuestro imponente volcán Arenal. Acompañado de helado de vainilla.

€4.500



"AMOR A PRIMERA VISTA"

Pie de pecanas calientito, acompañado de helado de vainilla.

€4.500



"MI PORCIÓN DE VITAMINA C"

Queque de zanahoria con nueces caramelizadas.
C\$4.500



"CHURCHILL EN EL PUERTO"

Una delicia puntarenense en tres versiones: panacota, cuadritos de esponja humedecida y crema muselina. Acompañado de una concha de barquillo casero.
C\$4.900



"LA FINCA DE TÍO OLMAN"

Flan de naranjilla, sobre una base de galleta sablé con crema muselina de sabor a naranjilla. Acompañado de prestiños ligeramente bañados en tapa dulce. Dedicado a nuestro querido tío que nos cultiva nuestras naranjillas en la zona de Dota.
C\$4.900



"¿QUIÉN SOY YO PARA NEGARME?"

Queque de chocolate ligeramente humedecido, relleno con leche condensada cocinada y lustre casero de chocolate.
C\$4.500



"21 DE DICIEMBRE"

Queque Naty: una versión moderna de nuestro postre mega popular inspirado en mi hermana, te presentamos esta deliciosa combinación de tres leches y cheesecake de maracuyá.
C\$4.500



"¡NO PUEDO DECIDIRME!"

Una trilogía de nuestros postres más populares en una versión más pequeña para que podás disfrutarlos todos: queque Naty, queque de chocolate y queque de zanahoria.
C\$7.900



Bebidas frías

100% NATURALES

Pedidos con azúcar, sustituto o sin azúcar.

-Elegí tu favorito:	€2.300
Cas	
Fresa piña	
Guanábana	
Limón hierbabuena	
Melón	
Mora y albahaca	
Naranja y zanahoria	
Piña albahaca	
Fresa, limón y sandía	
Resbaladera en leche	
Crema artesanal en leche	

-Extra batido en leche de vaca:	€500
-Extra batido en leche de almendra:	€700

GASEOSAS

Coca Cola regular	€1.800
Coca Cola Zero	
Ginger Ale	
Soda	
Vaso Michelado	€500

TÉ FRÍO CON LIMÓN

€1.800

Cervezas

CERVEZA IMPERIAL O PILSEN:	€1.800
IMPERIAL REGULAR, LIGHT, SILVER Y ULTRA.	
CERVEZA BAVARIA:	
GOLD, LIGHT, PURA MALTA, MASTER'S EDITION	€2.500
CERVEZA HEINEKEN DRAFT:	€3.300
CERVEZA CORONA:	€2.500
VASO MICHELADO:	€500
CERVEZA MICHELADA CON TAMARINDO Y MANGO:	€5.500

Vinos

COPA DE VINO TINTO TEMPRANILLO:	€3.900
COPA DE VINO BLANCO TEMPRANILLO VIURA:	€3.900
COPA DE MIMOSA (ESPUMANTE Y FRUTOS ROJOS)	€2.500

PREGUNTÁ POR LOS VINOS EN BOTELLA DISPONIBLES

Cockteles

CLÁSICOS:

MOJITO	€3.900
MOJITO DE FRESA	€3.900
MARGARITA	€3.900
MOSCOW MULE	€4.500

ORIGINALES:

SANGRÍA KAHLI de vino tinto.	€3.900
SANGRÍA BUEN DÍA de vino blanco con mango y frutas mixtas.	€3.900
LITRO DE SANGRÍA TINTA O BLANCA	€14.000
MARGARITA DE NARANJILLA.	€3.900
GUARO E'SAPO. Cacique y agua de sapo.	€2.900
MONTEVERDE. Pulpa de cas, hierbabuena y cacique.	€2.900
APEROL SPRITZ	€4.900

GIN TONICS:

AL GUSTO: Elegí hasta 4 opciones para acompañar tu agua tónica:	€4.900
-Especie: albahaca, romero, hierba buena, menta.	
-Botánicas: enebro, cardamomo, hibisco.	
-Frutas: fresa, arándanos, mango, mandarina, manzana verde.	
MARACUYÁ: ginebra con pulpa de maracuyá.	€4.900
MORPHO: ginebra, almibar de flor Morpho, naranja y flor de Hibisco.	€4.900



Destilados

VODKA con jugo de naranja	€2.900
RON CON COCA	€4.200
WHISKY	€4.500
SHOT DE TEQUILA	€2.900
SHOT DE CHILIGUARO	€1.500

Digestivos

LIMONCELLO	€3.000
BAILEYS	€3.500
DISARONNO	€4.000

Cafés CALIENTES

CLÁSICOS



AMERICANO

Pequeño: ₡1.600
Grande: ₡2.300



CAPPUCCINO

Pequeño: ₡1.800
Grande: ₡2.500



LATTE

Pequeño: ₡1.800
Grande: ₡2.500

IRLANDÉS (whisky, café, azúcar y chantilly)

₡2.900

MOKA (Espresso, chocolate, y leche)

₡2.900

ESPRESSOS

SIMPLE 1 onza

₡1.500

DOPPIO 2 onzas

₡2.000

AFFOGATO (sobre helado de vainilla)

₡2.000

CORTADO (con leche)

₡1.600

MACCHIATO (con espuma de leche)

₡1.600

ORIGINALES

COOKIES AND CREAM

₡3.500

CHATEAU (cereza, Baileys, café, leche y espuma)

₡3.000

KAHLI DE SABOR

₡3.000

(espresso, leche y espuma, y sirope con sabor a: Avellanas, Menta, Crema irlandesa, granadina o vainilla).

Métodos de infusión

Café de especialidad que te preparamos al momento. Elegí la variedad de café y el método de infusión que mejor resalte sus sabores. Nuestros baristas te asesorarán.

Métodos de infusión:



**PRENSA
FRANCESA**



CHEMEX



V60



AEROPRESS



VANDOLA



KALITA

Variedades de café:

MOKA

₡3.000

SL28

₡3.000

GEISHA

₡3.000

Cafés FRÍOS

BOURBÓN HELADO

Helado, chocolate, moka, licor de café, ron, café y chantilly.

₡3.900

COOKIE JAR

Galletas Oreo, helado, leche condensada, café y chantilly.

₡3.900

COCO CAFÉ

Café, leche, helado, coco horneado, caramelo y naranja.

₡3.900

COFFEE MARTINI

Café, Baileys y Disaronno.

₡3.900

CAFÉ DE HORCHATA

Café, horchata, leche condensada y nuez moscada.

₡3.500

Té de Gencha

₡2.500

Extra de leche ₡500



ROIBOS CHAI

Ingredientes:

Rooibos, pimienta negra, semillas de cardamomo, canela, clavo y anís.



SALTED CARAMEL

Ingredientes:

Rooibos, trozos de caramelo, trocitos de almendras, pedacitos crocantes de avellana, sal perla.



ORANGE & LEMONS

Ingredientes:

Té Pur Erh, naranja y jengibre.



PALACIO ROYAL

Ingredientes:

Trozos de fresas, frambuesas, arándanos, vallas, papaya, grosellas, flor de Jamaica.



BORA BORA

Ingredientes:

Trozos de manzana, papaya, frambuesa, fresas, pasas de corintio, bayas de saúco, grosella negra, flor de Jamaica, flor de girasol, flor de anciano azul.

Se puede servir frío.



ROIBOS TROPICAL

Ingredientes:

Rooibos, rodajas de toronja, trozos de guayaba, cáscara de limón y naranja, flores de anciano blancas, rooibos orgánico.

Se puede servir frío.

Otras bebidas

FRÍOS:

CHOCOLATE FRÍO

₡1.900

MILKSHAKES de vainilla o chocolate.

₡3.900

CALIENTES:

CHOCOLATE con marshmallows

₡2.100

TÉ

Infusiones de té Bigelow

₡2.000

Infusiones de té Bigelow en leche

₡2.300

AGUA DULCE en agua o en leche

₡1.600

OPCIONES

Cafeteras

MENÚ DE Niños

DISPONIBLES DE 3PM A 5:30PM

"QUESO PALMEADO"

¡Tortilla con muuucho queso!

¢4.200

"FIESTA TÍPICA"

Chorreada dulce.

¢4.200

"MANOS DE ABUELITA"

Piononos: empanaditas de plátano maduro con frijoles molidos y queso (2 unidades).

¢4.200

"CAFETEANDO CON LOS MÍOS"

Trío de bocadillos:

- Arrollado con crema de palmito.
- Croissant con tocineta y chile morrón.
- Quiche de crema de tomate con queso. Turrialba y queso mozzarella.

¢6.500

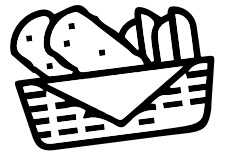
Pasta

EN SALSA POMODORO Y QUESO ¢5.500



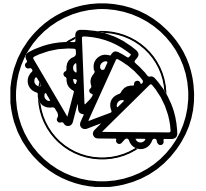
Strips de pollo

ACOMPAÑADOS DE PAPAS ¢5.500



Quesadilla de quesos

ACOMPAÑADA DE PAPAS ¢5.500



"CAFETEANDO CON LOS MÍOS":
TRÍO DE BOCADILLOS.

