

*Queso
Palmito*

Palmito

Somos PURA VIDA

Kahli

By Chef Sophia

Yuca

Pati

Horchata

*Alitas
Pinto*



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



GLUTEN
FRIENDLY



LIBRE DE
LÁCTEOS



VEGETARIANO

Los platos identificados con cada símbolo son cocinados con ingredientes aptos para cada caso, pero en una cocina donde se preparan otros alimentos, puede existir contaminación cruzada o trazas.

Los impuestos de IVA y servicio están incluidos en los precios de todo el menú.



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
- Piña albahaca
- Fresa, limón y sandía
- Resbaladera en leche
- Crema artesanal en leche
- Agua de saapo

-Extra batido en leche de vaca: **¢500**

-Extra batido en leche de almendra: **¢700**

GASEOSAS

¢1.800

- Coca Cola regular
- Coca Cola Zero
- Ginger Ale
- Soda
- Vaso Michelado

¢500

TÉ FRÍO CON LIMÓN

¢1.800

Cocteles

CLÁSICOS:

- MOJITO** **¢3.700**
- MOJITO DE FRESA** **¢3.900**
- MARGARITA** **¢3.900**
- MOSCOW MULE** **¢4.500**
- MOSCOW MULE FRESA** **¢4.900**
- APEROL SPRITZ** **¢4.900**
- CUBA LIBRE: ron con coca** **¢4.900**

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** receta original de Kahli. **¢3.900**
- GUARO E'SAPO.** Caciue y agua de saapo. **¢2.900**
- MONTEVERDE.** Pulpa de cas, hierbabuena y caciue. **¢2.900**

GIN TONICS:

- BOTÁNICOS:** elegí entre enebro, cardamomo o hibisco. **¢4.500**
- ESPECIADOS:** elegí entre albahaca, romero, hierba buena o menta. **¢4.500**
- CÍTRICOS:** elegí entre limón o naranja. **¢4.500**
- FRUTOS ROJOS:** fresa, arándanos, mora y cranberry. **¢4.500**
- MARACUYÁ:** ginebra con compota de maracuyá hecha en Kahli. **¢4.500**
- MORPHO:** ginebra, almibar de flor Morpho y naranja. **¢4.900**



Cervezas

Cerveza Imperial o Pilsen: **¢1.900**
Imperial regular, light, Silver y Ultra.

Cerveza Bavaria: **¢2.500**
Gold, Light, Master's Edition.

Cerveza Heineken Draft: **¢3.000**

Cerveza Corona **¢2.500**

Vaso michelado **¢500**

Vinos

Copa de vino tinto **¢3.900**

Copa de vino blanco **¢3.900**

Copa de mimosa con espumante y frutos rojos **¢2.500**

(Mimosas disponibles únicamente sábados y domingos)

Destilados

Shot de vodka - Smirnoff **¢2.500**

Shot de ron - Flor de Caña 7 años **¢2.900**

Shot de Tequila - Jarana **¢2.900**

Shot whisky - Old Parr o Black Label **¢5.600**

Digestivos

Limoncello **¢3.000**

Baileys **¢3.500**

PREGUNTÁ POR LAS BOTELLAS DE VINO DISPONIBLES.

CAFÉS *Calientes*

CLÁSICOS



AMERICANO

Pequeño: **₡1.700**

Grande: **₡2.300**



CAPPUCCINO

Pequeño: **₡1.900**

Grande: **₡2.500**



LATTE

Pequeño: **₡1.900**

Grande: **₡2.500**

IRLANDÉS (whisky, café, leche, sirope de crema irlandesa) **₡2.900**

MOKA (Espresso, chocolate y leche) **₡2.900**

KAHLI DE SABOR **₡3.000**

(espresso, leche y espuma, y sirope con sabor a: avellanas, menta, crema irlandesa, caramelo, amaretto o vainilla)

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**

ORIGINAL

COOKIES AND CREAM **₡3.500**

Café caliente con chocolate Hersheys Cookies and Cream, espresso, leche condensada y chantilly.

Filtrados.

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

1 taza: **₡2.800**



VANDOLA



KALITA

2 tazas: **₡3.900**

VARIEDADES DE CAFÉ: preguntá por las disponibles según temporada.

CAFÉS *Frios*

¡ARMÁ TU CAFÉ FRÍO!

₡3.900

La base incluye café, helado, leche, chantilly y hielo. Adicioná de 1 a 3 opciones a elegir entre:

- Chocolate.
- Dulce de leche.
- Siropes: caramelo, vainilla, amaretto, crema Irlandesa, avellanas o menta.
- Galletas Oreo.
- Chocolate blanco.
- Leche condensada.
- Canela.
- Ron o Baileys.

COFFEE ICED LATTE CLÁSICO **₡2.500**

COFFEE ICED LATTE SABORIZADO **₡2.900**

A elegir entre: caramelo, vainilla, amaretto, crema irlandesa, avellanas o menta.



CAFÉ CALIENTE: COOKIES AND CREAM

CAFÉ FRÍO AL GUSTO

Té de Gencha

₡2.500

Extra de leche **₡500**

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

SALTED CARAMEL: Rooibos, trozos de caramelo, trocitos de almendras, pedacitos crocantes de avellana y sal perla.

PALACIO ROYAL: Trozos de fresas, frambuesas, arándanos, vallas, papaya, grosellas y flor de Jamaica.

BORA BORA: Trozos de manzana, papaya, frambuesa, fresas, pasas de corintio, bayas de saúco, grosella negra, flor de Jamaica, flor de girasol y flor de anciano azul. **Se puede servir frío.**

ROIBOS TROPICAL: Rooibos, rodajas de toronja, trozos de guayaba, cáscara de limón y naranja, flores de anciano blancas y 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**

"LA CURIOSIDAD ANTOJÓ AL GATO"

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

€3.900 

Entradas

"COSTA RICA EN MI BOCA"

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

€5.500   

"CARIBBEAN CHEESE"

Mozzarella fresca frita con miel de tapa dulce, jengibre y limón, y galleta salada de jengibre.

¢6.900 🌱



"TURNO DE TÍA MARILÚ"

La creadora de los mejores picadillos en toda Alajuela. Croquetas de picadillo de papa con carne mechada acompañadas de tocineta, mayonesa de culantro y de chipotle.

¢4.200 🌱



"CARIÑO DE MAMÁ"

Crema de ayote: un clásico de Kahli acompañado de pancito con topping de chipotle y culantro.

¢4.900



"¡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 🌱



"AL QUE QUIERE CALDO...MUCHAS TAZAS"

Nuestra clásica crema de tomate acompañada de pancito con topping de chipotle y culantro.

¢4.900



"SE HIZO LA RUSA"

Los españoles le llaman a esto ensaladilla rusa pero nosotros quisimos llenarla de mucho sabor tico. Aguacate relleno de ensaladilla fría de papa, vegetales y atún, con chips de remolacha.

¢4.900 🌱 🌱



"ANTOJO DE EMBARAZO"

Ceviche frito con deliciosos trozos de corvina marinados en limón, empanizados y cocidos, servidos con cebolla morada, mango, chile dulce, culantro y mucho limón.

¢7.900 🌱



"LA ALEGRÍA DE DON FER"

Mi suegro ama este risotto de hongos con espejo de salsa napolitana y pancito artesanal.

Pollo **¢10.900**
Camarones **¢13.900**



Risottos y Arroces



"COSTA VERDE"

Nuestros suelos están llenos de este color y de él nacen una inmensa variedad de vegetales y hierbas que incluimos en esta creación original: arroz cremoso de culantro y albahaca con mix de quesos. Proteína a la parrilla a elegir, y mermelada de remolacha acompañada de hongos salteados con chile morrón.

Churrasco 300g **¢12.500**
Rib eye 300g **¢13.900**
Salmón 200g **¢12.900**



"TICO-CHAUFA"

Una creación que recuerda al siempre delicioso arroz chaufa peruano pero fusionado con nuestro sello tropical: arroz frito con vegetales acompañado de proteína a la plancha a elegir, con chutney de mango, panameño y culantro picado. Acompañado de ensalada de berros chinos y mix de lechugas con aderezo de culantro.

Pollo **¢8.500**
Corvina **¢9.900**



"¡SAN VITO LINDO!"

Esta región ubicada en el sur del país ha recibido a una gran comunidad italiana que enriquece nuestra gastronomía. Spaguetti a la marinera: camarones, almejas, mejillones, calamares y jaiba, a elegir entre salsa blanca o salsa de tomate.

₡10.900



"MAGIA Y PASTA"

Fettuccini con pollo, hongos y espinacas, acompañado de pancito con trozos de hongos frescos salteados. Elegí entre salsa bechamel o de tomate.

Hacelo vegetariano 🌱 cambiando el pollo por vegetales.

₡9.900



Pastas

"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



"MESA LLENA CON LOS NONNOS"

Los domingos los abuelos de mi esposo, sus hijos y nietos honraban la cultura italiana de sus raíces. Pasta fresca hecha en casa: Raviolis rellenos de queso mozzarella, ricota y turrialba, acompañados de hongos blancos y porcini, salsa aurora y daditos de queso turrialba a la plancha.

₡9.500 🌱



"EN RUTA A SAN CARLOS"

Carne de res a la parrilla, enyucado de queso, frijoles molidos, mermelada de tomate y ensalada con aderezo de culantro. El viaje que mi papá hace todas las semanas. 🌱

Churrasco 300g	¢12.500
Rib eye 300g	¢13.900
Lomito 300g	¢16.900



Carnes

"MAR Y TIERRA"

Lo mejor de ambos mundos. Carne de res a elegir, con camarones cremosos servidos en plato de hierro caliente, con esfera Kahli de plátano maduro, vegetales de temporada y papas rostizadas.

Rib Eye 200g	¢15.500
Lomito 200g	¢16.900



"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 acompañados de patacones, frijoles molidos, salsa caribeña, mousse de palmito y albahaca, y coco dulce.

€10.900



Mariscos



"MAREA DE EMOCIONES"

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

€12.900

"CHALUPAS MARINAS"

Dos chalupas de tortilla palmeada frita con cubos de salmón fresco y camarones salteados, lechuga, aguacate, mango, pepino, cebollitas crispy, ajonjolí y aderezado con salsa soya de mango.

€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 confit de tomate cherry.

₡10.900  



Pollo



"CÓMO NO HABRÍA DE CANTARTE MI PUERTO VIEJO"

Pollo caribeño con plátano maduro, salsa caribeña y ensalada criolla. Pedilo también con camarones o corvina.
(Picante leve).

Pollo caribeño ₡9.900

Camarones ₡11.900

Corvina ₡12.900



"POZOL DE DOÑA GLENDA"

Mi suegra es famosa por este pozol de pollo con maíz cascado y culantro, con aguacate y chips de tortilla. Amor en cada bocado.

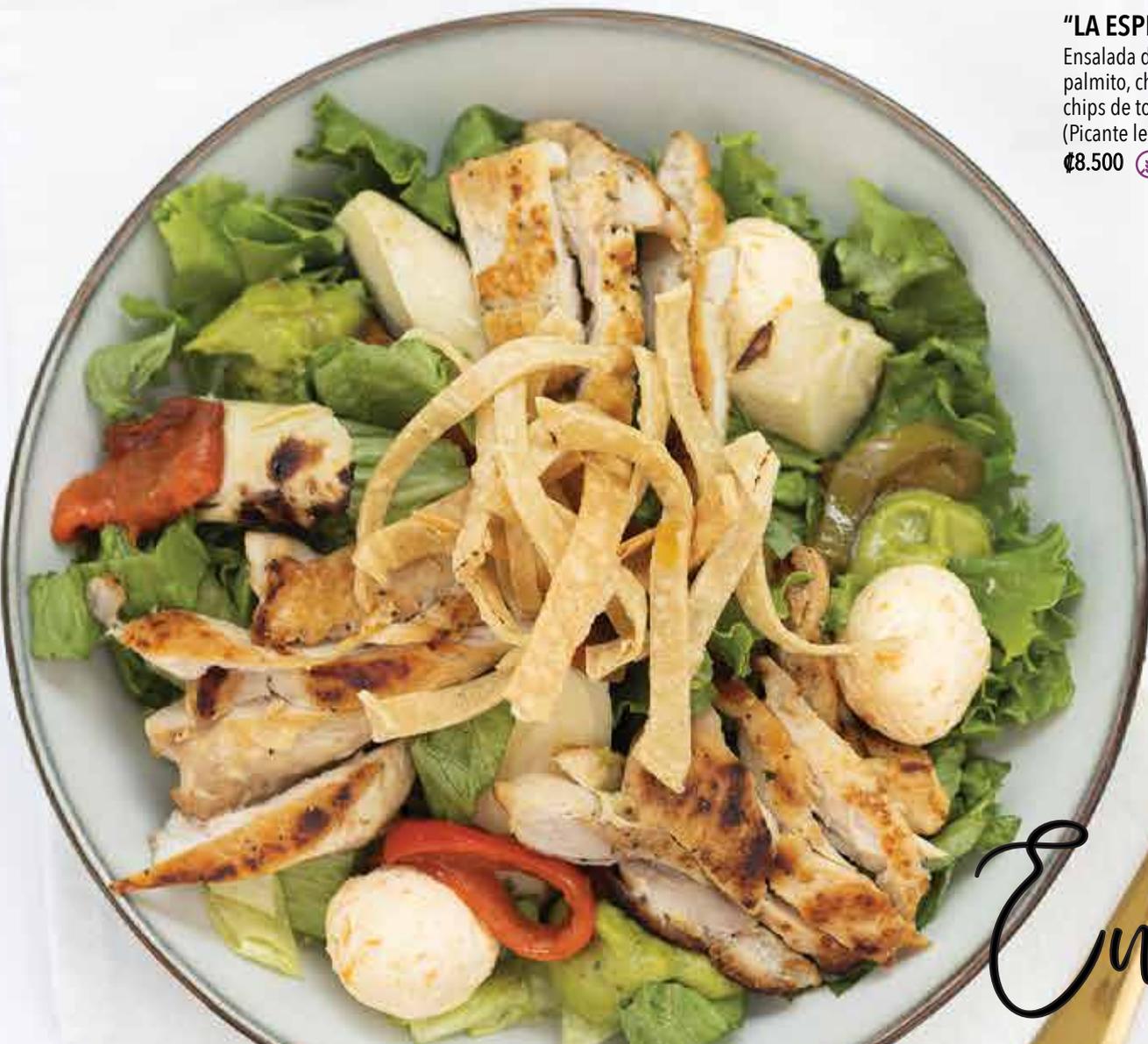
₡8.500  



"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).
\$8.500 



Ensaladas



"PASEO EN FAMILIA"

A muchos no les pudo faltar los huevos duros, las papitas y más en un paseo al que recuerda esta ensalada. Lomito con lechuga, radicchio, fresas, nueces, huevo duro, trozos de papas salteadas y vinagreta de balsámico.

Rib Eye \$9.500
Lomito \$11.500



Street Food



"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 por aparte. Acompañada de papas fritas sazonadas. **¢9.500**



"BRISA DE MANZANILLO":
HAMBURGUESA CARIBEÑA



"ME LA MEREZCO":
HAMBURGUESA KAHLI



"LA SUIZA DE TURRIALBA":
HAMBURGUESA SUIZA

"BRISA DE MANZANILLO"

Hamburguesa caribeña: filet de pollo en salsa caribeña, ensalada de repollo con mayonesa de panameño, queso mozzarella y trozos de coco dulce servidos dentro de nuestro delicioso pan artesanal. Acompañada de papas fritas sazonadas. **¢8.900**

"ME LA MEREZCO"

Hamburguesa Kahlí: torta con 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 con 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**



"ZAPOTEANDO"

Un clásico en las fiestas de fin de año, con nuestro toque personal. Vigorón de chicharrón de panzada hecho en Kahli, con croqueta de yuca, ensalada de mango verde rallado y repollo morado, tomate cherry, limón en gajos y aderezo de culantro.

₡8.900  



"EL KEYLOR DE LOS TACOS"

Tacos Kahli: chicharrón en tortillas palmeadas con costra de queso mozzarella, culantro, cebolla morada encurtida, aguacate y fondo de olla de carne en un solo plato. ¡Imbatible!

₡8.900 



"LA FAVORITA DE THOMPSON"

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

₡7.900



Postres

"PARA VOS QUERIDA LILLY"

Inspirado en mi amiga Lilly q.e.p.d.

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

€4.900



"25 DE JULIO"

Crema de horchata glaseada servida sobre base de maní con leche condensada cocinada.

€4.500 



"PARA ESTO VOY AL GIMNASIO"

Domo de pie de limón.

€3.900



"ARENAL MÁGICO"

Volcán de chocolate: queque de chocolate caliente con lava de chocolate por dentro, recordando a nuestro imponente volcán Arenal. Acompañado de brownie con muselina, nuez y 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.

€4.200



"QUEQUE MACARENA"

De color rosado, con colochitos, alegre y de sabor a Churchill. Todo lo que le encanta y caracteriza a mi amada sobrinita. Torta húmeda de Churchill rellena de muselina de Churchill, con barquillos caseros y cajeta de leche pinito. Acompañado de shot de leche pinito y leche condensada.

€4.900



"TORTA CHILENA"

No sabemos por qué le dicen "chilena" si tal como la conocemos no es un postre tradicional de ese país, pero sí sabemos que a los ticos nos encanta. La nuestra es rellena de leche condensada cocinada, cubierta con chantilly con chocolate, y turronecillos caseros hechos en nuestra pastelería.

€3.900



"¿QUIÉN SOY YO PARA NEGARME?"

Nuestra receta original Kahli de queque de chocolate ligeramente humedecido, relleno con leche condensada cocinada y lustre casero original de chocolate.

€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.

€4.900



"¡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.

€7.900



OPCIONES

Cafeteras

MENÚ DE Niños

DISPONIBLES DE 3PM A 5:30PM

"CAFETEANDO CON LOS MÍOS"

€6.500

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.

"SÁNDWICH PURA VIDA"

€5.900

Sándwich de carne mechada, mayonesa de culantro, frijoles molidos, lechuga, tomate y queso turrialba frito.

"LA FRANCIA... DE SIQUIRRES"

€5.500

Pollo a la plancha, mayonesa de ajo, queso mozzarella y cebolla caramelizada. Todo aplastado y doradito con mantequilla.

"QUESO PALMEADO"

€4.600

¡Tortilla con muuuuuucho queso!

"FIESTA TÍPICA"

€4.200

Chorreada dulce.

"MANOS DE ABUELITA"

€4.000

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

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.

