



CROWNE PLAZA®

UN HOTEL IHG

SAN JOSÉ LA SABANA



ROOM SERVICE MENÚ DESAYUNO

Disponible de 5:00 a.m. a 11:00 a.m.

Available from 5:00 a.m. until 11:00 a.m.

Desayuno Típico

€11.500

Plato de frutas, gallo pinto, huevos al gusto, plátano frito, tortillas suaves, queso fresco, canasta de panes, mermelada de la casa, mantequilla, café, té y leche, jugo de naranja o jugo verde.

Typical Breakfast

Fruit plate, gallo pinto, eggs as you like, fried plantains, soft tortillas, fresh white cheese, homemade bread in a basket, homemade marmalade, butter, coffee, tea, milk, orange juice or green juice.

Desayuno Americano

€11.500

Papas hashbrown, huevos al gusto, tocineta, tostadas u orden de panqueques, mermelada de la casa, mantequilla, café, té, leche, jugo de naranja o jugo verde.

American Breakfast

Hashbrowns, eggs as you like, bacon, toast or orden of pancakes, homemade marmalade, butter, coffee, tea, milk, orange juice or green juice.

Desayuno Continental

€7.320

Plato de frutas, canasta de panes, mermelada de la casa, mantequilla, café, té, leche, jugo de naranja o jugo verde.

Continental Breakfast

Fruit plate, homemade bread in a basket, homemade marmalade, butter, coffee, tea, milk, orange juice or green juice.

Desayuno Saludable

€9.410

Plato de frutas, yogurt y granola, omelet de claras y espinaca, tostadas integrales, mermelada de la casa, mantequilla, café, té, leche, jugo de naranja o jugo verde.

Healthy Breakfast

Fruit plate, yogurt and granola, whites omelette with spinach, whole bread toast, homemade marmalade, butter, coffee, tea, milk, orange juice or green juice.

Desayuno Vegetariano

€7.320

Plato de frutas, tostón con aguacate - zucchini - pepino - tomate - aceite de oliva, canasta de panes, mermelada de la casa, mantequilla, café, té, leche, jugo de naranja o jugo verde.

Vegetarian Breakfast

Fruit plate, toast with avocado - zucchini - cucumber - tomato - olive oil, homemade bread in a basket, homemade marmalade, butter, coffee, tea, milk, orange juice or green juice.

ROOM SERVICE MENÚ

APERITIVOS | APPETIZERS

Ceviche de Pescado Fish Ceviche

€6.500

Hongos Derretidos

€6.200

Vino Oporto, Tomillo, Provolone, Crostini con Ajo.

Melted Mushrooms

Port wine, Thyme, Provolone, Garlic Crostini.

Croqueta de Papa y Chorizo Nativo

€5.850

Papa tamizada con chorizo mexicano sobre culis de remolacha.

Potato Croquette and Nativo Chorizo

Sifted potato, Mexican chorizo on beetroot coulis.

ENSALADAS | SALADS

Ensalada César con Pollo

€7.500

Parmegiano, Anchoa, Croutones.

Caesar Salad with Chicken

Parmigiano, Anchovy, House Croutons.

Ensalada de Pera y Arúgula

€7.900

Queso Feta de Vaca, Pecanas Confitadas.

Arrugula & Pear Salad

Goat Cheese, Candied Pecans.

Ensalada Griega

€6.900

Queso Feta de Vaca, Quinoa Tostada.

Greek Salad

Feta Cheese, Toasted Quinoa.

SOPAS | SOUPS

Sopa de Tortilla

€6.400

Aguacate, Tortilla Crujiente, Culantro.

Tortilla Soup

Avocado, Crispy Tortilla, Cilantro.

Sopa de Pollo

€5.900

Fondo de ave, vegetales de temporada, pasta cabello de angel y huevo pochado.

Chicken Soup

Poultry stock, seasonal vegetables, angel hair pasta and poached egg.

*Impuestos incluidos / Include taxes

HAMBURGUESAS & SANDWICHES BURGERS & SANDWICHES

Hamburguesa Especial Nattivo **€11.900**

Carne Angus, Tocineta, Lechuga, Tomates, Queso Americano & Pepinillo. Con papas fritas.

Nattivo Special Burger

100% Angus Beef, Bacon, Lettuce, Tomatoes, American Cheese & Pickles. With fries.

Hamburguesa de Pollo

Pechuga de Pollo a la Parrilla, Jamón de Pavo, Queso Americano, Lechuga, Tomato, Pepinillo, Aderezo Chipotle y Papas Fritas. **€9.000**

Chicken burger

Grilled Chicken Breast, Turkey Ham, American Cheese, Lettuce, Tomato, Pickle, Chipotle Dressing & Fries.

Club Sándwich

Pan Molde, Jamón Ahumado, Queso Americano, Filet de Pollo Asado, Tomato y Lechuga Fresca. Con papas fritas. **€8.200**

Club Sandwich

Regular Loaf Bread with Smoked Ham, American Cheese, Roasted Chicken Breast, Tomato & Fresh Lettuce. With fries.

Wrap con Pollo César

Lechuga Romana Crujiente, Pechuga de Pollo Grill, Tomato, Aderezo César, Queso Parmegiano. Con papas fritas. **€7.500**

Chicken Caesar Wrap

Crispy Roman Lettuce, Grilled Chicken Breast, Tomatoe, Caesar Dressing, Parmesan Cheese. With fries.

PLATOS FUERTES & PARRILLA MAIN COURSES & GRILL

***Todos nuestros cortes Angus acompañados con vegetales asados y puré de papa al ajo rostizado.**

***All Angus cuts served with grilled vegetables & roasted garlic mashed potatoes.**

Lomito de Res Angus, 8 onzas. **€23.900**

Angus Beef Tenderloin, 8 oz.

Lomito de Res Nacional, 8 onzas. **€15.950**

National Beef Tenderloin, 8 oz.

Ribeye Steak Angus, 12 onzas. **€24.950**

Angus Ribeye Steak, 12 oz.

Entraña Angus, 8 onzas. **€19.850**

Angus Skirt Steak, 8 oz.

Costilla de Cerdo Glaseada **€15.500**

Ensalada de Repollo Cremoso, Papa Crujiente, Salsa BBQ Maracuyá.

Glazed Pork Ribs

Creamy Cabbage Salad, Crispy Potatoes Wedge, Passion Fruit BBQ Sauce.

Lomo de Res al Grill **€12.500**

320 Gr de Lomo Ancho de Res, acompañado de puré de papa y vegetales grillados, aceite de hierbas, sal gruesa, chimichurri argentino.

Grilled Beef Loin

320 Gr of Beef Loin, accompanied with mashed potatoes and grilled vegetables, herb oil and coarse salt, Argentine chimichurri.

Filet de Pollo al Grill **€8.900**

Pechuga de pollo a la parrilla, vegetales grillados, papa campesina, aceite de hierbas y sal gruesa, chimichurri argentino.

Grilled Chicken Filet

Grilled chicken breast, grilled vegetables, country potato, herb oil and coarse salt, Argentine chimichurri.

Scaloppini de Pollo **€9.500**

Pasta Cabello de Ángel, Limón, Alcaparras, Salsa de Vino Blanco, Pasta Aglio Olio y Vegetales.

Chicken Scaloppini

Angel Hair Pasta, Lemon, Capers, White Wine Sauce, Pasta Aglio Olio & Vegetables.

PARA NIÑOS | FOR KIDS

Nuggets de Pollo **€4.100**

Trocitos de pechuga de pollo empanizados y acompañados de papas fritas.

Chicken Nuggets

Breaded chicken breast pieces served with French fries.

Pasta Anistelle **€4.900**

Pasta al dente que muestra divertidas figuras, mezclada perfectamente en una deliciosa salsa cuatro quesos.

Anistelle Pasta

Al dente pasta that shows fun shapes, mixed perfectly in a delicious four cheese sauce.

***Impuestos incluidos / Include taxes**

PIZZAS Y PASTA

PIZZAS & PASTA

Focacha

Aceite de oliva, sal y romero.

Focaccia

Olive oil, salt.

€3.500

Pizza Caprichosa

Una explosión de sabores con jamón cocido, champiñones naturales, aceitunas negras, sobre una base de salsa de tomate y queso mozzarella derretido.

Pizza Capricciosa

A burst of flavors with cooked ham, fresh mushrooms, black olives, on a base of tomato sauce and melted mozzarella cheese.

€9.800

Pizza Margarita

La esencia de la cocina italiana en su máxima expresión; salsa de tomate de la casa, selecto queso mozzarella y albahaca sobre una masa perfectamente horneada.

Pizza Margherita

The essence of Italian cuisine at its finest; homemade tomato sauce, premium mozzarella cheese and basil on a perfectly baked crust.

€8.900

Pizza Marinara

Auténtico sabor italiano con salsa de tomate de la casa, ajo, orégano, selecto queso mozzarella, un toque de aceite de oliva sobre una masa crujiente.

Pizza Marinara

Authentic Italian flavor with homemade tomato sauce, garlic, oregano, premium mozzarella cheese and a touch of olive oil on a crispy crust.

€8.900

Pizza Jamón y Hongos

La combinación perfecta de jamón cocido y champiñones frescos sobre una base de salsa de tomate y queso mozzarella derretido en una masa perfectamente horneada.

Pizza Ham and Mushroom

The perfect combination of tender ham and fresh mushrooms on a base of tomato sauce and melted mozzarella cheese on a perfectly baked crust.

€9.300

Pizza Prosciutto Crudo y Arúgula

Una combinación excepcional de sabores italianos con prosciutto crudo, arúgula fresca y queso Grana Padano en una masa fina y crujiente.

€12.500

Pizza Prosciutto Crudo and Arugula

An exceptional combination of Italian flavors with prosciutto crudo, fresh arugula and Grana Padano cheese on a crispy crust.



Pizza Diavola

Una explosión de sabor picante con pepperoni y queso mozzarella derretida sobre una base de salsa de tomate en una masa crujiente.

Pizza Diavola

A spicy flavor explosion with pepperoni and melted mozzarella cheese on a base of tomato sauce on a crispy crust.

€9.300



Pizza Caprese

Una combinación fresca y vibrante de tomate, fresco queso bocconcini, albahaca y aceite de oliva sobre una masa crujiente.

Pizza Caprese (Vegetarian)

A fresh and vibrant combination of tomato, fresh bocconcini cheese, basil and olive oil on a crispy crust.

€9.300

Pasta Amatriciana

Pasta al dente Mezze Maniche con panceta crujiente, salsa de tomate, Pecorino Romano, con un toque de aceite de oliva extra virgen y vino blanco.

Pasta Amatriciana

Mezze Maniche pasta cooked al dente with crispy pancetta, tomato sauce, Pecorino Romano cheese and a touch of extra virgin olive oil and white wine.

€10.500

Spaguetti Boloñesa

Una mezcla irresistible de carne de res y cerdo con una salsa de tomate de la casa, servida con spaguetti al dente.

Spaghetti Bolognese

An irresistible blend of beef and pork in a home made tomato sauce, served with al dente spaghetti.

€8.500

Tagliatelle Alfredo

La elección perfecta para los amantes del lujo culinario, con tagliatelle en una sedosa salsa de queso parmesano, mantequilla, un toque de vino blanco, jamón y hongos.

Tagliatelle Alfredo

The perfect choice for culinary indulgence lovers, featuring tagliatelle in a silky sauce made with Parmigiano cheese, butter, a hint of white wine, jam and mushrooms.

€9.900

***Impuestos incluidos / Include taxes**

Ghocchis al Pesto €9.200

La armonía perfecta de gnocchis con una exquisita salsa de albahaca, macadamia molida y queso parmigiano.

Gnocchi with Pesto

The perfect harmony of gnocchi with an exquisite sauce made with basil, ground macadamia nuts and Parmigiano cheese.

Spaguetti "Chitarra" Pepe e Limone €9.200

Un festín de sabores con spaguetti "guitarra" al dente, resaltado por la frescura de la pimienta negra, chispa de limón y queso Grana Padano.

Spaghetti Chitarra Pepe e Limone

A feast of flavors with al dente spaghetti, enhanced by the freshness of black pepper, a hint of lemon and Grana Padano cheese.

Bucatini al Pomodoro €8.900

Pasta bucatini con tomate de la casa, albahaca y un toque de aceite de oliva extra virgen.

Bucatini al Pomodoro

Bucatini pasta with homemade tomato sauce, basil and a touch of extra virgin olive oil.

Cioppino de Mariscos €9.900

Marinara Fresca, Mariscos Mixtos. Elija el tipo de pasta de su preferencia.

Cioppino Frutti Di Mare

Fresh Marinara Sauce & Seafood Mix. Choose the type of pasta of your preference.

Opción Gluten Free e Integral

REGIÓN DEL MAR Y AGUAS DULCES SEA AND FRESHWATER REGION

Fantasía de Pulpo y Camarones €16.850

Pimientos Salteados, Salsa Chipotle.

Octopus and Shrimp Fantasy

Sautéed Bell Peppers, Chipotle Sauce.

Salmón Phanaeng €12.850

Pasta de Trigo Sarraceno, Curry Rojo Tailandés y Sésamo.

Salmon Phanaeng

Buckwheat Pasta, Red Thai Curry & Sesame.

Corvina "Estilo Urbano" €16.900

Aceitunas Negras y Verdes, Alcaparras, Tomate Fresco, Pasta Aglio Olio.

Seabass "Urban Style"

Black & Green Olives, Capers, Fresh Tomato, Aglio Olio Pasta.

Filet de Atún en Mantequilla Cítrica de Almendras €9.800

Lomo de atún sellado al hierro, rebosado en mantequilla con cítricos, alcaparras, tomate cherry y almendras tostadas.

Tuna Filet in Citrus Almond Butter

Iron-seared tuna loin, covered in butter with citrus fruits, capers, cherry tomatoes and toasted almonds.

REGIÓN URBANO COSTARRICENSE COSTA RICAN URBAN REGION

Arroz con Pollo €7.950

Típico del Bosque.

Rice with Chicken

Typical from the Forest.

Casado de Pollo o Casado de Lomito €8.900

Arroz, Frijoles, Plátano Maduro, Queso Semiduro, Tomate, Repollo, Culantro y Tortilla de Maíz.

Traditional Casado Dish

Rice and Beans with Chicken or Beef Stew, Cheese, Tomatoes, Cabbage, Coriander & Corn Tortilla.

RINCÓN VEGETARIANO VEGETARIAN CORNER

Wrap Vegano €6.900

Vegetales Parrillados, Alioli Español.

Vegan Wrap

Grilled Vegetables, Spanish Aioli.

POSTRES | DESSERT

Ópera de Chocolate Ngabe €3.900

Chocolate Ngabe Opera

Tarta de Frutas Exótica Nattivo €3.900

Exotic Nattivo Fruit Tart

Arroz con Leche Aromatizado a la Canela €3.900

Cinnamon Flavored Rice Pudding

***Impuestos incluidos / Include taxes**

ROOM SERVICE MENÚ FUJI

Lunes a sábado: Almuerzo de 12:00 m.d. a 3:00 p.m.
Cena de 6:00 p.m. a 10:00 p.m.
Domingo y días festivos de 12:00 m.d. a 10:00 p.m.

Monday to Saturday: Lunch from 12:00 p.m. to 3:00 p.m.
Dinner from 6:00 p.m. to 10:00 p.m.
Sunday and holidays from 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

APERITIVOS | APPETIZERS

Tori Tatsuta Age **€5.600**
Pollo frito estilo japonés.
Japanese style fried chicken.

HiyashiWakame **€5.400**
Alga estilo japonés.
Japanese style seaweed.

Kani Salad **€6.000**
Ensalada tipo japonés con cangrejo.
Japanese style salad with crab mear.

PLATOS FUERTES
MAIN COURSES

Todos nuestros platos en set vienen acompañados de sopa miso y arroz blanco.
All our main courses sets include miso soup and white rice.

Tempura Combination Set **€16.700**
Camarones, pescado y vegetales fritos.
Deep fried shrimp, fish and vegetables.

Teriyaki Set
Lomito | *Beef* **€12.500**
Pollo | *Chicken* **€10.700**
Salmón | *Salmon* **€12.300**
Cola Amarilla | *Yellowtail* **€19.800**

Syoga Yaki Set
Carne salteada en jengibre y salsa de soya.
| *Sautéed meat with ginger and soy sauce.*
Cerdo | *Pork* **€10.300**
Pollo | *Chicken* **€10.300**

Wafu Beef Steak Set **€12.900**
Hamburguesa japonesa de la casa.
House hamburger japanese style.

Curry Rice **€9.400**
Carne y vegetales en salsa curry sobre arroz.
Beef and vegetables in curry sauce over rice.

Gomoku Chan Chan **€9.400**
Arroz frito con camarón, cerdo y huevo.
Fried rice with shrimp, pork and eggs.

Tan Men **€10.600**
Sopa de fideos ramen con vegetales, pollo, cerdo y base de soya.
Ramen noodles soup with vegetables, chicken, pork and soy bean base.

ROLLOS DE SUSHI | SUSHI ROLLS
Filadelphia Maki **€7.300**
Rollo de salmón ahumado y queso crema.
Smoked salmon & cream cheese rolls.

Negihama Maki **€6.700**
Rollo de cola amarillo y cebollines.
Yellowtail & green onion rolls.

California Roll **€6.000**
Rollo de cangrejo, aguacate y huevos de pez volador.
Roll made with crab, avocado & flying fish roe.

Tuna Poki Maki **€8.400**
Rollo de atún picante.
Spicy tuna roll.

Caterpillar Maki **€12.300**
Rollo de angila y aguacate.
Eel & avocado roll.

Alaska Maki **€9.100**
Rollo de salmón, queso crema y aguacate.
Salmon, cream cheese & avocado roll.

Rainbow Maki **€10.900**
Rollo de salmón, atún y aguacate.
Salmon, tuna & avocado.

Midori Maki **€10.100**
Rollo de camarón y aguacate.
Shrimp & avocado roll.

Ishikari Maki **€11.800**
Rollo de salmón y huevo de salmón.
Salmon & salmon eggs roll.

Dinamita Maki **€7.100**
Rollo california con mayonesa (picante).
California roll with mayonnaise (spicy).

POSTRES | DESSERTS
Helado Teppan **€4.900**

*Impuestos incluidos / Include taxes

ROOM SERVICE MENÚ CENA

Disponible de 10:00 p.m. a 5:00 a.m. todos los días.
Available from 10:00 p.m. until 5:00 a.m. every day.

Ceviche de Pescado **¢6.500**
Fish Ceviche

Ensalada César con Pollo **¢7.500**
Parmegiano, Anchoa, Croutones.
Caesar Salad with Chicken
Parmigiano, Anchovy, House Croutons.

Sopa de Pollo **¢5.900**
Fondo de ave, vegetales de temporada, pasta cabello de angel y huevo pochado.
Chicken Soup
Poultry stock, seasonal vegetables, angel hair pasta and poached egg.

Casado de Pollo o Casado de Lomito **¢8.900**
Arroz, Frijoles, Plátano Maduro, Queso Semiduro, Tomate, Repollo, Culantro y Tortilla de Maíz.

Wrap Vegano **¢6.900**
Vegetales Parrillados, Alioli Español.
Vegan Wrap
Grilled Vegetables, Spanish Aioli.

Hamburguesa Especial de Nativo **¢11.900**
Carne Angus, Tocineta, Lechuga, Tomates, Queso Americano & Pepinillo. Con papas fritas.
Nativo Special Burger
100% Angus Beef, Bacon, Lettuce, Tomatoes, American Cheese & Pickles. With fries.

Hamburguesa de Pollo **¢9.000**
Pechuga de Pollo a la Parrilla, Jamón de Pavo, Queso Americano, Lechuga, Tomate, Pepinillo, Aderezo Chipotle y Papas Fritas.
Chicken burger
Grilled Chicken Breast, Turkey Ham, American Cheese, Lettuce, Tomato, Pickle, Chipotle Dressing & Fries.

Club Sándwich **¢8.200**
Pan Molde, Jamón Ahumado, Queso Americano, Filet de Pollo Asado, Tomate y Lechuga Fresca. Con papas fritas.
Club Sandwich
Regular Loaf Bread with Smoked Ham, American Cheese, Roasted Chicken Breast, Tomato & Fresh Lettuce. With fries.

Lomito de Res Nacional, 8 onzas. **¢15.950**
National Beef Tenderloin, 8 oz.

Pizza Margarita **¢8.900**
La esencia de la cocina italiana en su máxima expresión; salsa de tomate de la casa, selecto queso mozzarella y albahaca sobre una masa perfectamente horneada.

Pizza Margherita
The essence of Italian cuisine at its finest; homemade tomato sauce, premium mozzarella cheese and basil on a perfectly baked crust.

Pizza Jamón y Hongos **¢9.300**
La combinación perfecta de jamón cocido y champiñones frescos sobre una base de salsa de tomate y queso mozzarella derretido en una masa perfectamente horneada.

Pizza Ham and Mushroom
The perfect combination of tender ham and fresh mushrooms on a base of tomato sauce and melted mozzarella cheese on a perfectly baked crust.

Spaguetti Boloñesa **¢9.900**
Una mezcla irresistible de carne de res y cerdo con una salsa de tomate de la casa, servida con spaguetti al dente.

Spaghetti Bolognese
An irresistible blend of beef and pork in a home made tomato sauce, served with al dente spaghetti.

Cioppino de Mariscos **¢8.500**
Marinara Fresca, Mariscos Mixtos. Elija el tipo de pasta de su preferencia.
Cioppino Frutti Di Mare
Fresh Marinara Sauce & Seafood Mix. Choose the type of pasta of your preference.

Fantasia de Pulpo y Camarones **¢16.900**
Pimientos Salteados, Salsa Chipotle.
Octopus and Shrimp Fantasy
Sautéed Bell Peppers, Chipotle Sauce.

Corvina “Estilo Urbano” **¢16.850**
Aceitunas Negras y Verdes, Alcaparras, Tomate Fresco, Pasta Aglio Olio.
Seabass “Urban Style”
Black & Green Olives, Capers, Fresh Tomato, Aglio Olio Pasta.

POSTRES | DESSERT

Ópera de Chocolate Ngabe **¢3.900**
Chocolate Ngabe Opera

Arroz con Leche Aromatizado a la Canela **¢3.900**
Cinnamon Flavored Rice Pudding

***Impuestos incluidos / Include taxes**

BEBIDAS | DRINKS

GASEOSAS
SOFT DRINKS

€2.100

- Coca Cola
- Coca Cola sin azúcar
- Ginger Ale
- Sprite
- Fresca

BEBIDAS NATURTALES
NATURAL DRIKS

€2.500

- Papaya
- Sandia
- Fresa
- Limonada
- Te frío

CAFÉ
COFFEE

€1.800

- Americano
 - Capuccino
 - Macchiato
 - Late
 - Frapucchino
 - Expresso sencillo
 - Expresso doble
- €2.400
- €2.400
- €2.400
- €2.400
- €2.000
- €3.500

TE
TEA

€1.600

- Manzanilla
- Menta
- Verde
- Frutas

BATIDOS
MILKSHAKES

€3.200

- Fresa
- Chocolate
- Vainilla

CERVEZAS
BEER

€2.900

- Nacionales | National Beer
- Imperial, Imperial light, Pilsen

- Nacionales Premium | National Premium Beer
 - Bavaria Gold, Bavaria Light
- €3.500

- Cerveza Internacional | International Beer
 - Heineken, Corona, Modelo
- €4.000

- Cerveza artesanal | Cerveza Artisanal
- €5000

VINOS
WINES

Copa Tinta | Red Wine Glass

€6.000

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon
Carmenere, Pinot Noir Fuzion blend
Tempranillo, Malbec

Copa Blancos | White Wine Glass

€6.000

Casillero del Diablo Sauvignon blanc,
Chardonnay. Fuzion blend Chardonnay,
Chenin blanc

Si usted tiene alguna observación referente algún tipo de alergia, por favor notifíquelo al salonerero antes de ordenar.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

El servicio de entrega a la habitación tiene un cargo adicional de \$2 usd.

Room delivery service has an additional charge of \$2 usd.