San LUCAS

TREETOP DINING EXPERIENCE

Native experience
Experiencia nativa

Maridaje de bebidas ancestrales con ingredientes autóctonos. Pairing of specialty ancestral drinks with native ingredients

1 Kombucha
Acai, cucumber, lemon
Acai, pepino, limón

2 Chillitonic
Chiliguaro, tonic water
Chiliguaro, agua tónica

3 Blue zone
Horchata (corn), maiz pujagua, mezcal
Horchata (maiz), maiz pujagua, mezcal

4 Caribe
Rum, sugar cane, panamanian chili, pineapple kombucha
Ron, tapa dulce, chile panameño, kombucha de piña

5 Irazú
Costarican beer, cas, tequila
Cerveza de Costa Rica, cas, tequila

6 Chepe
Bourbon, mozote stick, fat-washing
Bourbon, mozozote, fat-washing

7 El team
Ponche, arroz, piña
Punch, rice, pineapple

8 La Liga
Brandy, apple liquor, coffee
Brandy, licor de manzana, café

$75
Experience price
Precio de la experiencia

$55
Non-alcoholic option
Opción sin alcohol

Wine experience
Maridaje del Chef

1 Charles Roux Blanc de Blancs Brut N.V.
Whine Par
Charles Roux
Grapes
100% Chardonnay
Region
France/Bourgogne
Wine style
Sparkling
Alcohol content
11.5%

2 Crios
Winery
Susana Balbo
Grapes
Torrentes
Region
Valle Uco/Argentina
Wine style
Argentinian Torrontés
Alcohol content
12.5%

3 Sr. Niño
Winery
Pradorey
Grapes
Tempranillo
Region
Ribera del Duero/Spain
Wine style
Spanish Red
Alcohol content
12.5%

4 J. Lohr Monterey
Winery
J. Lohr
Grapes
Chardonnay
Region
California/Monterey County
Wine style
Californian Chardonnay
Alcohol content
13.8%

5 Ibio
Winery
Don Bernardino
Grapes
Mencia
Region
Galicia/Ribeira Sacra
Wine style
Spanish Mencia
Alcohol content
14%

6 Chakana Nuna
Winery
Chakana
Grapes
Malbec
Region
Argentina/Mendoza
Wine style
Argentinian Malbec
Alcohol content
13.5%

7&8 Chef selection

Indulge in our exclusive monthly Chef's Wine Pairing Special, expertly curated to elevate your dining experience. Savor a selection of exquisite wines thoughtfully paired with our last 2 chef's surprise dishes.

Deléitese con nuestra exclusiva oferta mensual de maridaje de vinos del chef, seleccionada por expertos para mejorar su experiencia gastronómica. Saboree una selección de exquisitos vinos cuidadosamente combinados con los 2 últimos platos sorpresa del chef.

$60
Experience price
Precio de la experiencia

*The selection of wines may change without prior notice according to market availability
*La selección de vinos puede variar sin previo aviso segun disponibilidad del mercado

*Prices exclude taxes: 13% VAT and 10% service *Precios excluyen impuestos: 13% IVA y 10% servicio

Cócteles de Autor
Signature cockails

Sundown

Refreshing/tropical — Passion fruit, mint, triple sec and pineapple and honey-based liqueur

Refrescante/tropical — Maracuyá, hierbabuena, triple sec y licor con base de piña y miel

Roots

Citrus/sweet — Ginger, cane liquor and cocoa bitters

Cítrico/dulce — Jengibre, licor de caña y bitters de cacao

Montini

Bitter/sweet — Red fruit martini, gin, Jamaica flower and foam

Dulce/amargo — Martini de frutos rojos, ginebra, flor de Jamaica y espuma

Prisoner

Bitter — Liquor with bourbon, ginger and I.P.A. craft beer

Amargo — Licor con bourbon, jengibre y cerveza artesanal I.P.A.

Celaje

Citrus/bitter — Gin, botanical flavor, citrus aromas and bubbles

Cítrico/amargo — Ginebra, sabor botánico, aromas cítricos y burbujas

Magic Night

Sweet/digestive — Spiced rum, vanilla, condensed milk, nutmeg and chocolate

Dulce/digestivo — Ron especiado, vainilla, leché condensada, nuez moscada y chocolate

$16

Cocktail price
Precio de los cócteles

*Prices exclude taxes: 13% VAT and 10% service *Precios excluyen impuestos: 13% IVA y 10% servicio

Specialty cockails
Cócteles Especiales

Sapo Dorado — $14
Lemon, ginger, sugar cane, club soda and vodka
Limón, jengibre, tapa dulce, club soda y vodka

Lulus — $14
Lemon, blackberries, cream of clear sugar cane liquor
Limón, moras, crema de claras, licor de caña de azucar

Golden Toad Poison — $14
Lemon, chipotle, mango, sugar cane liquor
Limón, chipotle, mango, Licor de caña de azúcar

Sunset Margarita	$14
Black Berries Tonic	$14
Tropical Mojito	$14
Sangria	$14
Rusty Nail	$14

Cerveza **Beer**

Cerveza Artesanal - Artisan beer	$10
Cerveza Internacional- International beer	$8
Cerveza Nacional - National beer	$7

*Prices exclude taxes: 13% VAT and 10% service *Precios excluyen impuestos: 13% IVA y 10% servicio

Wines
Vinos

Champagne	Dom Perignon		France	$420	
	Moet & Chandon	Brut Imperial	France	$175	
Sparkling	Gemma di Luna Prosecco		Italy	$60	$15
	Charlex Roux		France	$55	$13
	Raventos Cava		España	$87	
Sauvignon Blanc	Sierra Blanca		Mexico	$65	
	Les Deux Tours		France	$65	
Chardonnay	Luca		Argentina	$78	
	Joseph Drouhin		France	$69	
	J Lohr Riverstone		USA	$75	$15
Malbec	Kaiken Ultra		Argentina	$65	
	Hermandad		Argentina	$113	
	Nuna Chakana *orgánico*		Argentina	$65	$15
Rose	Chateau Ste. Michelle		USA	$65	
	Los Vascos		Chile	$55	$15
	Muga		Spain	$60	
Cabernet Sauvignon	Honig		USA	$89	
	Crios		Argentina	$65	$15

*Prices exclude taxes: 13% VAT and 10% service *Precios excluyen impuestos: 13% IVA y 10% servicio

Wines
Vinos

Pinot Noir	Alma Fría	USA	$159	
	Joseph Drouhin	France	$82	
	Wapisa	Argentina	$69	
Tempranillo	Marques de Murrieta Reserva	Spain	$99	
	El Puntido	Spain	$176	
	Sr. Niño	Spain	$65	$16
	La Planta	Spain	$65	
	Prado del Rey Crianza	Spain	$75	
Merlot	Errazuriz Estate Reserve	Chile	$65	
Other varieties	Finca Cayega Verdejo	Spain	$55	
	Ibio Don Bernadino Mencia	Spain	$99	$15
	Errazuriz Reserva Siraz *vegano*	Chile	$55	
	Hugel Riesling	France	$64	
	Petit Cayega Albariño	Portugal	$55	
	Banfi Poggio alle Mura Sangiovesse	Italy	$121	
	Crios De Susana Balbo Torrontes	Argentina	$65	
	Santa Margheritta Pinot Grigio	Italy	$95	
	Alegria de Tharsys Cava Dulce	España	$85	

*Prices exclude taxes: 13% VAT and 10% service *Precios excluyen impuestos: 13% IVA y 10% servicio

Soft drinks
Bebidas

Pellegrino - Agua Panna 1000ml	$7
Natural smoothies - Bebidas naturales	$5
Gaseosas - Sodas	$5
Kombucha	$7
Ice tea - Té frio	$5
Hot Chocolate - Chocolate caliente	$5
Coffee Americano - Expresso - Cappucino - Latte - Café	$5
Tea Sencha -Té Sencha	$7

After Meal Mint, rose petals, orange peel, mallow, nettle leaves and licorice root.
Menta, pétalos de rosa, cáscaras de naranja, malva, hojas de ortiga y raíz de regaliz.

Bed Time Chamomile flowers, lemon balm, roses, lavender, blackberry leaves, mint, hazelnut, lemongrass, marigold leaves.
Flores de manzanilla, melisa, rosas, lavanda, hojas de zarzamora, menta, avellana, zacate de limón, hojas de caléndula.

Spicy Chai Black tea, ginger, cardamom, cinnamon, cloves, anise and black pepper.
Té negro, jengibre, cardamomo, canela, clavo, anís y pimienta avellana, negra.

Bora Bora Apple pieces, papaya, raspberry, strawberries, currants, elderberries, black currant, hibiscus flower, sunflower flower, blue cornflower flower.
Trozos de manzana, papaya, frambuesa, fresas, pasas de corintio, bayas de sauco, grosella negra, flor de jamaica, flor de girasol, flor de aciano azul.

French Vanilla Black tea, vanilla pieces.
Té negro, trozos de vainilla.

Calming Tea Flowers of heather, linden, calendula, malva, safflower, roses and pieces of apple.
Flores de brezo, tilo, caléndula, malva, cártamo, rosas y trozos de manzana.

Happy Tummy Rooibos, Aloe Vera, Chamomile, Turmeric, Peppermint, Fennel, Melissa Leaves, Coconut, Sea Buckthorn Berries, Swee
Blackberry Leaves, Blue Cornflower Flower and Chlorella Algae Powder.
Rooibos, Aloe Vera, Manzanilla, Cúrcuma, Menta, Hinojo, Hojas de Melissa, coco, bayas de espino de

*Prices exclude taxes: 13% VAT and 10% service *Precios excluyen impuestos: 13% IVA y 10% servicio

Licores
Hard drinks

Johnnie Walker Blue Label	$59
Buchanans Deluxe 12	$15
Chivas Regal 18	$20
Johnnie Walker Black Label	$15
Old par 12	$15
Jack Daniel	$8
Wild Turkey	$8
Ron Zacapa 23 años	$20
Ron Centenario 30 años	$35
Ron Centenario 25 años	$20
Ron Flor de Caña 12	$15
Tequila Don Julio Reposado	$25
Tequila Patrón Silver	$20
Tequila Don Julio 1942	$59
Cocnag XO	$59
Vodka Grey Goose	$15
Vodka Tito's	$15
Vodka Absolute	$8
Mezcal Monte Lobos	$8
Mezcal Verde	$8
Frangelico	$8
Licor 43	$8
Café Rica	$8
Cachaca	$8
Malibu coco	$8
Jagermeister	$8
Baileys	$8
Pisco	$8
Amarula	$8
Limoncello	$8

*Prices exclude taxes: 13% VAT and 10% service *Precios excluyen impuestos: 13% IVA y 10% servicio