



VB

RESTAURANTE EL SENDERO

En Villa Blanca, el día no comienza con el reloj, sino con la bruma que abraza
pacientemente nuestras montañas y el canto de las aves que
despiertan el bosque. Aquí, la naturaleza dicta el ritmo,
y nuestra cocina es el reflejo de esa armonía.

Este menú nace de un viaje: una travesía que conecta las técnicas de la
gastronomía internacional con los secretos mejor guardados de nuestra tierra.

Cada plato cuenta la historia de las manos locales que, con amor y respeto,
cosechan la frescura que hoy llega a su mesa. Al elegir estos ingredientes, no solo
alimentamos el cuerpo, sino que apoyamos directamente a las familias de
productores de nuestra comunidad.

Déjese llevar por una experiencia donde el mundo se encuentra con el bosque
nuboso. Bienvenidos a nuestra mesa, bienvenidos a una historia que se saborea.

*At Villa Blanca the day does not begin with the clock, but with the mist that
patiently embraces our mountains and the singing of the birds that
awaken the forest. Here, nature dictates the rhythm,
and our cuisine is a reflection of that harmony.*

*This menu is born from a journey: a voyage that connects international culinary
techniques with the best-kept secrets of our land. Each dish tells the story of the
local hands that, with love and respect, harvest the freshness that arrives at your
table today. By choosing these ingredients, we not only nourish the body, but
also directly support our community's farming families.*

*Let yourself be carried away by an experience where the world meets the cloud
forest. Welcome to our table, welcome to a story to be savored.*



VB

ENTRADAS APPETIZERS

Croquetas de Papa y Jalapeño / *Potato Jalapeño Croquettes*

\$12

Croquetas crujientes de puré de papa, rellenas de tocineta y chile jalapeño servidas con alioli picante.

Crispy mashed potato croquettes, filled with bacon and jalapeño pepper served with spicy aioli

Empanadas Colombianas / *Colombian Empanadas*

\$12

Tradicional empanada colombiana rellena de papa y chorizo, servida con la típica salsa de ají.

Crispy traditional Colombian turnover filled with potato and sausage, served with the typical ají sauce.

Cazuela de Queso y Picaña / *Cheese and Picanha Casserole*

\$14

Cazuela de quesos gratinados, con picaña a la parrilla y chimichurri al estilo argentino y pan hecho en casa

Casserole filled with melted cheeses, topped with grilled picanha and drizzled with Argentine-style chimichurri served with homemade bread.

Los precios están en dólares americanos. No incluyen impuestos.

Prices in US Dollars. Taxes and service fees not included.



VB

CEVICHERS

Ceviche de Chile Tatemado /

Fire-roasted Bell Pepper Ceviche

\$14

Pescado marinado con jugo de limón, chile dulce tatemado y gengibre, cebolla crujiente. Un ceviche único, donde el sabor ahumado del chile rostizado le da un toque especial al pescado.

Fish marinated with lemon juice, roasted bell pepper, ginger, crispy onion.

A unique ceviche where the smoky flavor of the roasted chili adds a special twist to the fish.

Ceviche Tico / Tico Style Ceviche

\$12

Pescado marinado con jugo de limón, cebolla y chile dulce , servido con cebolla morada, culantro y chips crujientes de plátano verde.

Fish marinated in lemon, onion, and bell pepper, served with julienned red onion, cilantro, and crispy green plantain chips.

Ceviche Frito / Fried Ceviche

\$12

Trocitos de pescado empanizados, servido con aguacate y cebolla morada, marinado en leche de tigre.

Crispy breaded pieces of fish with avocado and red onion, marinated with leche de tigre.



VB

SOPAS SOUPS

Sopa de Pollo / Chicken Soup

\$13

Sopa de pollo al estilo costarricense con verduras y trozos de pollo acompañada de tortillas de maíz.

Tico-style Chicken Soup with vegetables, pieces of chicken and accompanied with corn tortilla.

Sopa de Osobuco / Ossobuco Soup

\$14

Un reconfortante caldo de osobuco de res , con elote a la parrilla y mini zanahorias, acompañado con tortillas de maíz.

A comforting, light beef ossobuco soup, with grilled corn and mini carrots, served with yellow corn tortillas.

Crema de Tomate Rostizado / Roasted Tomato Cream Soup

\$14

Tomates rostizados lentamente, mezclados en una sopa cremosa con ajo y romero servida con pan hecho en casa.

Slow-roasted tomatoes , blended into a creamy soup with garlic and rosemary, served with home made bread.

Crema Mariscos y Garbanzos / Seafood & Chickpea Cream Soup

\$16

Delicioso caldo cremoso de mariscos y garbanzos en una mezcla suave de crema de leche, acompañado de cebolla crispy y pan hecho en casa.

A delicious creamy seafood and chickpea soup with a light cream sauce, served with crispy onions and homemade bread.



VB

ENSALADAS

SALADS

Bowl de Quinoa y Camarón / *Quinoa & Shrimp Bowl*

\$18

Quinoa mixta con camarones salteados, aguacate, tomate, cebolla y mango servida con aderezo de maracuyá.

Mixed quinoa with sautéed shrimp, avocado, tomato, onion and mango served with passion fruit dressing.

Ensalada Villa Blanca / *Villa Blanca Salad*

\$16

Lechuga fresca de la huerta servida con aguacate y queso ahumado de la casa, acompañada de salteado de zuquinis, hongos, cebolla y tomates cherry, aderezo balsámico y miel.

Garden-fresh lettuce served with avocado and smoked cheese, accompanied with sautéed zucchini, mushrooms, onion, and cherry tomatoes, balsamic and honey dressing.

Ensalada de Salmón / *Salmon Salad*

\$19

Lechugas mixtas, huevos de codorniz, tocineta, almendras, gajos de naranja, mini vainicas y salmón, hacen este plato espectacular, aderezo de maracuyá.

Garden-fresh lettuce, quail egg, bacon, almonds, orange wedges, mini green beans and salmon make this salad a spectacular dish, passion fruit dressing.



V/B

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Arroz Cremoso de Mariscos / Creamy Seafood Rice

\$21

Camarones, pescado y pulpo salteados en cebolla, vino blanco, caldo de pescado y ajo, terminado con azafrán, queso padano y mozzarella.

Sautéed shrimp, fish and octopus with onion and garlic in fish stock and white wine, finished with saffron sauce, Padano cheese and mozzarella.

Pescado a la Plancha / Pan Seared Fresh Fish

\$21

Pescado blanco a la plancha, servido sobre puré de camote zanahoria y mini vainicas, en una delicada salsa cremosa de tomate cherry.

Pan seared white fish, served with carrot sweet potato puree and mini green beans on a delicate creamy cherry tomato sauce.

Salmón en Salsa de Maracuyá / Passion Fruit Salmon

\$23

Salmón a la parrilla sazonado a las finas hierbas acompañado de palmito asado y tomate gratinado con queso, en salsa dulce de maracuyá

Grilled salmon seasoned with fresh herbs on a bed of grilled heart of palm and passion fruit reduction, accompanied by a tomato gratin.

Pollo en Costra de Semillas / Seed Crusted Chicken

\$19

Pechuga de pollo en costra de semillas secas y pasas, acompañado de puré de camote zanahoria y mini vainicas.

Crusted chicken breast with dried seeds and raisins, served with carrot sweet potato puree and mini green beans.



VB

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Lomo a lo Pobre / *Steak & Eggs*

\$25

Suave picaña a la plancha, servido con un par de huevos fritos, una porción de papas gajo y acompañado de cebolla salteada.

Tender grilled beef picanha served with two sunny-side-up eggs, potato wedges and accompanied by sautéed onions.

Trilogía de Brasas Villa Blanca /

\$25

Villa Blanca Grill Trilogy

Fajitas de pollo salteadas, picaña con chimichurri argentino y costillas ahumadas en salsa BBQ, ensalada cole slaw de papaya y tortillas de maíz.

Sautéed chicken fajitas, grilled picanha with argentinian chimichurri and smoked ribs with BBQ sauce, papaya cole slaw and corn tortillas

Camarones y Entraña de Res / *Shrimps & Steak*

\$32

Camarones empanizados bañados en alioli de jalapeño picante sobre entraña de res a la parrilla acompañado de palmito parrillado y mini zanahorias.

Breaded shrimp in spicy jalapeño aioli, served over grilled skirt steak, accompanied with grilled heart of palm and baby carrots.

BBQ Costillas al Ahumador / *Texas-Styled Smoked BBQ Ribs*

\$26

Media costilla de cerdo estilo Texas con salsa barbacoa secreta de la casa, servida con ensalada de col y papaya verde y gajos de papa caseros.

Half rack of pork ribs with the house's secret barbecue sauce, served with green papaya coleslaw and homemade potato wedges.



PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Casado Costarricense / *Costa Rican Casado*

\$18

Tradicional casado costarricense, arroz, frijoles, picadillo, plátano y ensalada acompañado de tortilla de maíz, a escoger pollo, carne o cerdo desmenuzado.

Traditional Costa Rican Casado, rice, beans, picadillo hash, plantains, salad and corn tortilla. Your selection of chicken, beef or pulled pork.

Hamburguesa Clásica / *Classic Burger*

\$18

Hamburguesa de 8 onzas a la parrilla con lechuga, tomate, queso, cebolla salteada, salsa de la casa servida con papas gajo.

Grilled 8 oz burger with lettuce, tomato, cheese, sauteed onion and house sauce, served with potato wedges.

Hamburguesa de Cerdo Desmenuzado / *Pulled Pork Burger*

\$18

Hamburguesa de cerdo desmenuzado con ensalada coleslaw de papaya, queso, salsa BBQ y servida con papas gajo.

Pulled pork burger with papaya coleslaw, cheese, BBQ sauce, served with potato wedges.

Hamburguesa de Torta de Plátano Maduro / *Ripe Plantain Burger*

\$16

Torta empanizada de plátano maduro y brocoli , queso, lechuga y tomate acompañada de papas gajo.

Breaded patty made with ripe plantain and broccoli, cheese, and topped with lettuce and tomato, served with potato wedges.



PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Pasta en Salsa Aurora / *Pasta in Aurora Sauce*

\$17

Penne ó fettuccine salteados en una cremosa salsa pomodoro con queso padano finamente rallado.

Penne or fettuccine sautéed in creamy pomodoro sauce with finely grated padano cheese.

Pasta y Tocineta / *Pasta & Bacon*

\$18

Penne ó fettuccine en una salsa cremosa de tocineta y queso padano.

Penne or fettuccine sautéed in creamy bacon sauce with padano cheese.

Pasta Aglio e Olio / *Aglio e Olio Pasta*

\$16

Penne ó fettuccine salteada en aceite de oliva, ajo, perejil y queso padano.

Penne or fettuccine sautéed with olive oil, garlic, parsley, and topped with Padano cheese.

Arroz Cremoso de Palmito y Hongos /

\$16

Creamy Heart of Palm and Mushrooms Rice

Delicioso falso risotto, arroz cremoso con palmito, hongos frescos y quesos.

Delicious faux-risotto, a creamy rice-style dish made with hearts of palm, mushrooms and cheeses.



VB

POSTRES DESSERTS

Arroz con Dulce de Leche / *Dairy Caramel Rice Pudding*

\$11

Clásico de la cocina hogareña, arroz cremoso con dulce de leche, cremoso y exquisito.

Creamy rice pudding, a traditional home made recipe combined with dairy and dulce de leche for a smooth and exquisite touch.

Crème Brûlée de Café / *Coffee Crème Brûlée*

\$11

Suave y cremoso, con una capa de azúcar caramelizada que agrega un crujiente y dulce final.

Smooth and creamy, with a delicious caramelized sugar topping that adds a crunchy and sweet ending.

Queque de Banano / *Banana Cake*

\$10

Suave y esponjoso queque de banano cubierto con salsa cremosa de chocolate que le da un toque irresistible.

A soft and fluffy banana cake, topped with a rich and creamy chocolate ganache that gives it an irresistible touch.

Helado Hecho en Casa / *Homemade Ice Cream*

\$10

Consulte los sabores disponibles.

Ask for the available flavors

Los precios están en dólares americanos. No incluyen impuestos.

Prices in US Dollars. Taxes and service fees not included.