



# *Chiquita Cabana*

RESTAURANT

*A taste of Mexico*



## APPETIZERS / APERITIVOS

price includes a 10%  
staff service charge

**Guacamole & Chips** ..... ¢ 4,500

Corn tortilla chips, guacamole & pico de gallo salsa.

*Chips de maíz, guacamole y salsa de pico de gallo.*

**Ceviche Mahi Mahi / Ceviche de Dorado** ..... ¢ 6,400

**Shrimp Ceviche / Ceviche de Camarón** ..... ¢ 7,000

Mexican style shrimp, sweet pepper, red onions, mangoes, cilantro in lime juice w/ corn tortilla chips.

*Camarones estilo Mexicano, chile dulce, cebolla morada, mango, cilantro en jugo de limón con chips de maíz.*

**Mexican Cowboy Beans / Frijoles Vaqueros Charros** ..... ¢ 4,500

Hearty dish of pinto beans w/ ground beef, smoked bacon, onions, sweet peppers, roasted tomato, cilantro in a tangy bbq sauce, served w/ avocado & corn tortilla chips.

*Generoso platillo de frijoles pintos con carne molida de res, tocineta ahumada, cebolla, chile dulce, tomate rostizado, cilantro en una salsa ligeramente agridulce "bbq", servido con aguacate y chips de maíz.*

**Azteca Soup / Sopa Azteca** ..... ¢ 6,000

Smoked pulled chicken, tomato base soup, avocado, Oaxaca cheese & sour cream w/ crispy corn tortilla chips.

*Pollo ahumado desmechado en sopa de tomate, aguacate, queso Oaxaca y natilla con tiras de tortilla fritas.*

**Mexican Style Beef / Carne a la Mexicana** ..... ¢ 5,500

Shredded beef w/ onion, choose either sweet or jalapeño peppers w/ corn tortilla chips, cilantro & avocado.

*Carne desmechada con cebolla, a su elección: chile dulce o jalapeño, con tortillas de maíz, culantro y aguacate.*

**Chicken Quesadillas / Quesadillas de Pollo** ..... ¢ 6,000

Black refried beans, shredded chicken, mozzarella cheese w/ guacamole, pico gallo salsa & sour cream.

*Frijoles negros refritos, pollo desmechado, queso mozzarella con guacamole, salsa de pico gallo y natilla.*

**Fried Calamari Rings / Aros de Calamar Fritos** ..... ¢ 7,250

Lightly breaded & flash-fried calamari rings w/ mango & ginger sauce.

*Aros de calamar fritos con salsa de mango y gengibre.*



price includes a 10%  
staff service charge

**Plant Based Chickpeas Poke Bowl / Tazón de Poke Vegano**  ..... ¢ 9,000

Chickpeas, seasoned rice, mixed quinoa, edamame, beets, carrots, cherry tomatoes, diced mango, guacamole, sesame seeds, seaweed & Asian dressing.


Garbanzos, arroz sazonado, quinoa mixta, edamame, remolacha, zanahorias, tomate cherry, mango, guacamole, ajonjolí, algas verdes y aderezo Asiático.

**Tuna Poke Bowl / Tazón de Poke** ..... ¢ 10,000

4 oz yellowfin tuna sashimi, seasoned rice, beets, carrots, cherry tomatoes, diced mango, guacamole, sesame seeds, seaweed & Asian dressing.

115g atún aleta amarilla sashimi, arroz sazonado, remolacha, zanahorias, tomate cherry, mango, guacamole, ajonjolí, algas verdes y aderezo Asiático.

## NACHOS & WRAPS

**Plant Based Nachos / Nachos Vegano**  ..... ¢ 7,500

Tortilla corn chips, refried beans, chickpeas, mango, guacamole, pico de gallo & jalapeños.

Tortilla chips, frijoles molidos, garbanzos, mango, guacamole, pico de gallo y jalapeños.

**Chiquita's Chili Nachos** ..... ¢ 8,500

Tortilla corn chips, covered w/ chili con carne & beans, fresh diced tomato, scallions, melted mozzarella, sharp cheddar, sour cream & guacamole.

Chips de maíz, chilli con carne, tomate fresco, cebollinos, mozzarella, queso cheddar, natilla y guacamole.

**Grilled Chicken Wrap w/ Mango Chipotle / Wrap de Pollo con Mango Chipotle** ..... ¢ 8,500


Grilled chicken, lettuce, tomato, mozzarella, red onion, mango chipotle pepper mayo in a flour tortilla.

Serverd w/ French fries.

Pollo a la parrilla, lechuga, tomate, mozzarella, cebolla morada, mayonesa de mango con chile chipotle en tortilla de harina. Servido con papas fritas.



price includes a 10%  
staff service charge

**Veggie Wrap / Wrap Vegetariano**  .....

¢ 7,500

Fresh grilled vegetables, hummus, guacamole & smoked chipotle sour cream in a flour tortilla.

Served w/ French fries.

*Vegetales frescos, hummus, guacamole y crema ahumada de chipotle en tortilla de harina.*

*Servido con papas fritas.*

**Beef Tenderloin Fajitas Wrap / Wrap de Fajitas de Lomito** ..... ¢ 11,000

Grilled tenderloin strips sautéed w/ julienne onions & sweet peppers, melted cheddar cheese in a flour tortilla.

Served w/ French fries.

*Fajitas de lomito salteadas con cebollas tipo juliana, chile dulce, queso cheddar en tortilla de harina. Servido con papas fritas.*

**Grilled Chicken Sandwich w/ Jalapeño / Sándwich de Pollo con Jalapeño** ..... ¢ 8,000

Grilled chicken, lettuce, tomato, caramelized onions w/ jalapeño & avocado aioli. Served w/ French fries.

*Pechuga de pollo a la parrilla, lechuga, tomate, cebolla caramelizada con mayonesa de jalapeño y aguacate.*

*Servido con papas fritas.*

## TACOS & BURRITOS

**Tacos de Birria** ..... ¢ 5,500

Grilled tortilla w/ birria & mozzarella w/ birria sauce, cilantro, diced pineapple, onion & jalapeños.

*Tortilla a la parrilla con birria y mozzarella con salsa de birria, culantro, trozos de piña, cebolla y jalapeños.*

**Shredded Pork Pibil Tacos / Tacos de Cerdo Mechado Pibil** ..... ¢ 5,500

Shredded roasted pork marinated in fresh orange juice w/ axiote seeds, spices on a soft corn tortilla w/ pickled red onion & cilantro.

*Panzada de cerdo desmechada marinada en jugo de naranja, especias, semillas de achiote en tortilla suave de maíz con cebolla morada encurtida y cilantro.*

**Smoked Chicken Tacos / Tacos de Pollo Ahumado** ..... ¢ 5,500

Smoked shredded chicken on a soft corn tortilla, mango pico gallo salsa, jalapeño, pickled onion & avocado.

*Pollo ahumado desmechado en tortilla suave de maíz, pico de gallo de mango, jalapeño, cebolla encurtida y aguacate.*



price includes a 10%  
staff service charge

**Chiquita's Beef Tacos** ..... ¢ 7,500  
Ground beef, cheddar cheese, shredded lettuce, onions, cilantro & green tomato 'tomatillo' salsa. Choose either soft or hard taco shell tortilla.

*Carne molida, queso cheddar, lechuga, cebolla, cilantro y salsa de tomatillo verde. A su elección: Tortilla suave o tortilla de taco duro.*

**Chiquita's Beef Burrito / Burrito Carne Chiquita** ..... ¢ 8,500  
Ground beef, refried black beans, rice, avocado, fresh tomato, lettuce & cheddar cheese on a soft flour tortilla.

*Carne molida, frijoles molidos, arroz, aguacate, tomate fresco, lechuga y queso cheddar con tortilla de harina.*

**Enchilada Cochinita Pibil** ..... ¢ 5,500  
Shredded roasted pork marinated in fresh orange juice on a soft corn tortilla w/ green tomato 'tomatillo' salsa, axiote seeds, sour cream & crumbled cheese.

*Panzada de cerdo desmechada marinada con jugo de naranja, especias y semillas de achiote en tortilla suave de maíz, salsa de tomatillo verde, natilla y queso.*

**Pulled Pork Burrito / Burrito de Panzada** ..... ¢ 9,500  
Roasted pulled pork w/ mustard & garlic glaze, Mexican rice, charro beans, mixed cheese & fresh tomato on a soft flour tortilla.

*Panzada de cerdo mechada con glaseado de mostaza y ajo, arroz Mexicano, frijoles charros, quesos mixtos (cheddar y mozzarella) y tomate fresco con tortilla de harina.*

**Chicken Burrito, Fried Preparation / Burrito Frito de Pollo** ..... ¢ 7,500  
Fried burrito filled w/ smoked shredded chicken, charro beans, mixed cheese (cheddar & mozzarella), green tomato 'tomatillo' salsa. Served w/ pico gallo salsa & guacamole.

*Burrito frito relleno con pollo ahumado desmechado, frijoles charros, queso mixto (cheddar y mozzarella), salsa de tomatillo verde. Servido con salsa pico de gallo y guacamole.*

## MAIN COURSE / PLATO FUERTE

**Seared Tuna Chiquita Style / Atún sellado estilo Chiquita** ..... ¢ 17,000  
Classic Mexican Tajin seared yellowfin tuna, pineapple pico gallo salsa & jalapeños. Served w/ mashed potato & vegetables.

*Atún aleta amarilla sellado con tajín, pico gallo de piña y jalapeños. Servido con puré de papa y vegetales.*

price includes a 10%  
staff service charge

**Grilled Mahi Mahi Veracruz / Dorado a la Veracruzana** ..... ¢ 16,000

Grilled mahi mahi filet, onions, green olive, capers in a white wine garlic fresh tomato sauce. Served w/ Mexican rice & green salad w/ avocado.

Filet de dorado a la parrilla, cebolla, aceitunas verdes, alcaparras en salsa de vino blanco, ajo y tomate fresco. Servido con arroz Mexicano y ensalada verde con aguacate.

**Beef Tenderloin Chipotle / Lomito al Chipotle** ..... ¢ 19,000

10oz grilled beef tenderloin wrapped w/ bacon & smoked jalapeño chipotle pepper sauce. Served w/ mashed potato & mixed vegetables.

300g lomito a la parrilla envuelto con tocineta y salsa de chile chipotle ahumado. Servido con puré de papa y vegetales mixtos.

**Beef Tenderloin Fajitas / Fajitas de Lomito** ..... ¢ 14,800

5oz beef tenderloin fajitas w/ sautéed onions, red & green peppers, guacamole, pico de gallo salsa, sour cream & soft corn tortilla.

140g de Fajitas de lomito con cebolla salteada, chile dulce, guacamole, salsa de pico gallo, natilla y tortilla suave de maíz.

**Molcajete Fresh Jumbo Shrimp / Camarones Jumbo Frescos al Molcajete** ..... ¢ 20,000

Sautéed, fresh, jumbo, ocean shrimp, marinated in garlic, smoked chipotle pepper & lemon juice. Served w/ Mexican rice, grilled whole scallions & avocado.

Camarones jumbo, frescos de la costa salteados en marinada de ajo, chile chipotle ahumado y jugo de limón. Servido con arroz Mexicano, aguacate y cebolla de cambray a la parrilla.

**Puebla Style Fresh Jumbo Shrimp / Camarones Frescos Jumbo Estilo Puebla** ..... ¢ 19,500

Sautéed, fresh, jumbo, ocean shrimp, in a roasted jalapeño & creamy poblano pepper sauce. Served w/ Mexican rice & green salad.

Camarones jumbo, frescos de la costa, salteados en una delicada crema de chile poblano y jalapeño. Servido con arroz Mexicano y ensalada verde.



price includes a 10%  
staff service charge

## DESSERTS / POSTRES

Churros .....	¢ 3,500
w/ caramel & chocolate syrup. Con salsa de cajeta y chocolate.	
Key Lime Pie w/ Tequila / Tarta de lima con Tequila .....	¢ 3,500
Passion Fruit Cheese Cake / Cheese cake de Maracuyá .....	¢ 3,500
Coconut Flan / Flan de Coco .....	¢ 3,500

## BOTTLED SOFT DRINKS 12oz / GASEOSAS EN VIDRIO 354ML

7 Up .....	¢ 1,300
Coca-Cola Regular or Zero .....	¢ 1,300
Canada Dry Ginger Ale .....	¢ 1,300
Fresca .....	¢ 1,300
Red Bull 8oz / 250ml .....	¢ 2,500
Tonic Water / Agua Tónica .....	¢ 1,600
Club Soda Carbonated / Soda Burbujas .....	¢ 1,300
Fanta: Orange-Naranja, Grape-Uva, Kolita .....	¢ 1,300

## REFRESHING DRINKS / AGUAS Y JUGOS

Bottled Water 60oz / Agua Embotellada 1.75L .....	¢ 2,000
Bottled Water 20oz / Agua Embotellada 600ml .....	¢ 1,300
San Pellegrino Water 25oz / Agua San Pellegrino 750ml .....	¢ 3,900
Milkshake / Batido en Leche con Helado .....	¢ 3,600
Orange Juice 8oz / Jugo de Naranja 235ml .....	¢ 2,250
Homemade Iced Tea 12oz / Té frío hecho en casa 354ml .....	¢ 1,300
Crushed Ice Lemonade Frappé 12oz / Limonada Frappé 354ml .....	¢ 2,200



price includes a 10%  
staff service charge

Tropical Brand, Bottled Iced Tea, Peach Flavor 12oz / **Tropical, Té frío** ..... ¢ 1,300

**Melocotón 354ml**

Fruit Slushy Frappé 12oz / **Batido de Frutas Frappé 354ml** ..... ¢ 2,200

Choose between water or milk w/ one of the following fruits: banana, papaya, strawberry or pineapple.

**Batido en agua o leche con unas de las siguientes frutas: banano, papaya, fresa o piña**

## COFFEE CHOICES (ONE SHOT) / **BEBIDAS DE CAFÉ**

### COLD 10oz / **FRIOS 300 ml**

Cappuccino ..... ¢ 2,600

Iced Coffee ..... ¢ 2,000

Latte ..... ¢ 3,200

Mocha ..... ¢ 3,400

Mocha Latte ..... ¢ 3,600

Black Coffee or Tea 5 oz / **Taza de Té o Café Negro 150 ml** ..... ¢ 1,300

Coffee w/ Milk / **Taza de Café con Leche 150 ml** ..... ¢ 1,800

### HOT 2oz / **CALIENTES 60 ml**

Cappuccino ..... ¢ 2,400

Espresso ..... ¢ 2,000

Latte ..... ¢ 3,000

Mocha ..... ¢ 3,400

Mocha Latte ..... ¢ 3,400

## BEER 12oz / **CERVEZAS 354ML**

Pilsen Standard 4.5% or Dark 6% ..... ¢ 1,900

Imperial Standard, Silver or Light ..... ¢ 1,900

Bavaria Standard, Light or Master ..... ¢ 2,600

Modelo (México) Gold or Dark ..... ¢ 1,900

Corona or Sol (México) 11oz/330 ml ..... ¢ 2,800



price includes a 10%  
staff service charge

## MARGARITA BAR

### Jarana House Tequila

2oz Margarita w/ Triple Sec .....	¢ 5,500
2oz Margarita w/ Grand Marnier .....	¢ 7,150
2oz Jarana Tequila Shot / <b>Shot Tequila de la Casa 60ml</b> .....	¢ 2,200

## PREMIUM TEQUILA

### 1800 Tequila

2oz 1800 Margarita w/ Triple Sec .....	¢ 8,800
2oz 1800 Margarita w/ Grand Marnier .....	¢ 10,450
2oz 1800 Shot / <b>Shot 1800 60ml</b> .....	¢ 5,500

### Don Julio

2oz Don Julio Margarita w/ Triple Sec .....	¢ 12,500
2oz Don Julio Margarita w/ Grand Marnier .....	¢ 14,150
2oz Don Julio Shot / <b>Shot Don Julio 60ml</b> .....	¢ 9,200

### Patrón

2oz Patrón Margarita w/ Triple Sec .....	¢ 12,500
2oz Patrón Margarita w/ Grand Marnier .....	¢ 14,150
2oz Patrón Shot / <b>Shot Patrón 60ml</b> .....	¢ 9,200

### Herradura

2oz Herradura Margarita w/ Triple Sec .....	¢ 12,500
2oz Herradura Margarita w/ Grand Marnier .....	¢ 14,150
2oz Herradura Shot / <b>Shot Herradura 60ml</b> .....	¢ 9,200

### Mezcal

2oz Mezcal Margarita w/ Triple Sec .....	¢ 10,800
2oz Mezcal Margarita w/ Grand Marnier .....	¢ 12,450
2oz Mezcal Shot / <b>Shot Mezcal 60ml</b> .....	¢ 7,500



price includes a 10%  
staff service charge

## COCKTAILS / COCTÉLES

<b>Bloody Mary</b> .....	¢ 5,000
2 oz Smirnoff Vodka, tomato juice, Tabasco hot sauce, Lea & Perrins sauce, salt, pepper & lemon. 60 ml de Smirnoff Vodka, jugo de tomate, tabasco, Lea & Perrins, sal, pimienta y limón.	
<b>Caipirinha</b> .....	¢ 4,000
2 oz Brazilian Cachaca 51, lemon juice & sugar. 60 ml de Cachaca 51, jugo de limón y azúcar.	
<b>Strawberry or Pineapple Daiquiri / Daiquiri de Fresa o Piña</b> .....	¢ 4,000
2 oz Flor de Caña Rum, lemon & sugar. Choose either: strawberry or pineapple. 60 ml de Ron Flor de Caña, limón y azúcar. A su elección de fruta: fresa o piña	
<b>Strawberry or Pineapple Colada / Fresa o Piña Colada</b> .....	¢ 4,000
2 oz Flor de Caña Rum, lemon & sugar. Choose either: strawberry or pineapple. 60 ml de Ron Flor de Caña, limón y azúcar. A su elección de fruta: fresa o piña	
<b>Mai Tai</b> .....	¢ 5,000
2 oz Flor de Caña Rum, Almond Liqueur, orange juice & pineapple. 60 ml de Flor de Caña, licor de Almendras, jugo de naranja y piña.	
<b>Mojito Cubano</b> .....	¢ 5,000
2 oz Flor de Caña Rum, mint, lemon juice & soda water. 60 ml de Ron Flor de Caña, hierba buena, jugo de limón y soda.	
<b>Monkey Biz</b> .....	¢ 4,000
2 oz Smirnoff Vodka, Baileys, coconut cream & banana. 60 ml Smirnoff Vodka, Baileys, crema de coco y banano.	
<b>Pain Killer</b> .....	¢ 4,000
2 oz Flor de Caña Rum, coconut cream, pineapple & orange juice. 60 ml de Ron Flor de Caña, crema de coco, piña y jugo de naranja.	



price includes a 10%  
staff service charge

**Peachy Mango** ..... ¢ 4,000  
2 oz Flor de Caña Rum, peach liqueur, fresh banana & mango.  
*60 ml Ron Flor de Caña, licor de melocotón, banano y mango.*

**Pura Vida** ..... ¢ 4,000  
2 oz Flor de Caña Rum, Cacique, Triple Sec, frozen mango & orange juice.  
*60 ml de Ron Flor de Caña, Cacique, Triple Sec, mango y jugo de naranja.*

**Sangría Red or White 10oz / Sangría Roja o Blanca 295ml** ..... ¢ 4,500  
Red or white wine, rum, Triple Sec, orange juice, Canada Dry ginger ale & fresh apple chunks.  
*Vino Blanco o Tinto, ron, Triple Sec, jugo de naranja, Canada Dry ginger ale y trozos de manzana.*

**CHILI GUARO** ..... ¢ 2,800  
2 oz Costa Rica's Cacique Firewater, pepper, salt, lemon, tomato juice & Tabasco sauce.  
*60 ml Guaro Cacique, sal, pimienta, limón, jugo de tomate y Tabasco.*

**LIQUEURS 2oz / LICORES 60ML**

Amaretto .....	¢ 4,100	Baileys .....	¢ 3,500
Café Rica .....	¢ 2,500	Cointreau .....	¢ 5,000
Grand Marnier .....	¢ 5,500	Jägermeister .....	¢ 3,500
Sambuca .....	¢ 4,000		

**GIN / GINEBRA**

	2oz BY SHOT / POR SHOT 60ml	W/ MIXER / CON LIGA
Beefeater .....	¢ 3,600	¢ 4,200
Bombay .....	¢ 4,000	¢ 4,600
D'Argent Bleu London Dry Gin .....	¢ 2,200	¢ 2,800
Tanqueray .....	¢ 3,500	¢ 4,100

**VODKA**

	2oz BY SHOT / POR SHOT 60ml	W/ MIXER / CON LIGA
Absolut .....	¢ 2,900	¢ 3,500
Grey Goose .....	¢ 6,000	¢ 6,600
Smirnoff .....	¢ 2,200	¢ 2,800
Titos .....	¢ 4,900	¢ 5,500



price includes a 10% staff service charge

### RUM / RONES

2oz BY SHOT / **POR SHOT 60ml** W/ MIXER / **CON LIGA**

Cacique .....	¢ 2,200	¢ 2,800
Captain Morgan .....	¢ 4,500	¢ 5,100
Centenario 12 años .....	¢ 4,500	¢ 5,100
Centenario 7 años .....	¢ 2,800	¢ 3,400
Flor de Caña 12 años .....	¢ 4,500	¢ 5,100
Flor de Caña Oro .....	¢ 2,200	¢ 2,800
Malibú .....	¢ 2,900	¢ 3,500

### WHISKY & BOURBON

2oz BY SHOT / **POR SHOT 60ml** W/ MIXER / **CON LIGA**

Buchanans .....	¢ 5,900	¢ 6,500
Chivas Regal .....	¢ 5,000	¢ 5,600
Crown Royal .....	¢ 5,000	¢ 5,600
Jack Daniels Tennessee .....	¢ 5,000	¢ 5,600
Jim Beam .....	¢ 4,000	¢ 4,600
Johnnie Walker Black Label .....	¢ 5,000	¢ 5,600
Johnnie Walker Red Label .....	¢ 2,900	¢ 3,500
Old Parr .....	¢ 5,000	¢ 5,600

### WINE BY THE GLASS 7oz / **VINO POR COPA 214ML**

#### WHITE / **BLANCO**

#### RED / **TINTO**

Pinot Grigio .....	¢ 3,200	Malbec-Syrah .....	¢ 3,200
Chardonnay .....	¢ 3,200	Merlot .....	¢ 3,200
Sauvignon Blanc .....	¢ 3,200	Cabernet Sauvignon .....	¢ 3,200



price includes a 10%  
staff service charge

**WHITE WINE BY THE BOTTLE 25oz**  
**VINO BLANCO POR BOTELLA 750ML**

Carmen Chardonnay (CHILE) .....	¢ 13,195
Carmen Sauvignon (CHILE) .....	¢ 13,195
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc (CHILE) .....	¢ 13,795
Santa Julia Pinot Grigio (ARGENTINA) .....	¢ 12,695
Santa Rita 120 Chardonnay (CHILE) .....	¢ 11,795
Maipo Chardonnay (CHILE) .....	¢ 7,695
Maipo Sauvignon Blanc (CHILE) .....	¢ 7,695

**RED WINE BY THE BOTTLE 25oz**  
**VINO TINTO POR BOTELLA 750ML**

Carmen Cabernet Sauvignon (CHILE) .....	¢ 13,195
Carmen Merlot (CHILE).....	¢ 13,195
Casillero del Diablo Cabernet (CHILE) .....	¢ 13,795
Norton D.O.C. Malbec (ARGENTINA) .....	¢ 14,795
Santa Rita Secret Reserve Red Blend (CHILE) .....	¢ 14,395
Cavit Pinot Noir (ITALIA) .....	¢ 14,395
Maipo Cabernet (CHILE) .....	¢ 7,695
Maipo Merlot (CHILE) .....	¢ 7,695



price includes a 10%  
staff service charge

## SPARKLING WINE BY THE BOTTLE 25oz

### BOTELLA VINO ESPUMANTE 750ML

Blue Nun Sparkling (GERMAN / ALEMANIA) .....	€ 15,395
Sparkling Concha y Toro Brut (CHILE) .....	€ 14,995
Abbazia Blendí Extra Dry (ITALIA) .....	€ 10,295

## QR CODES / CÓDIGOS QR



EL AVIÓN



ANACONDA  
CAFÉ



CHIQUITA CABANA



BAGUETTE  
BACKERY & CAFE



LA CANTINA



EL WAGON



ZIP COASTER



HOTEL COSTA  
VERDE

