



tropical pleasure

MENÚ DE BARBACOA

ENTRANTES (ELIGE UNO)

ENSALADA DE PAPAYA VERDE

ENSALADA CÉSAR

CEVICHE DE COCO

TARTAR DE ATÚN

PROTEÍNAS (ELIGE TRES)

LOMITO DE RES

FILETE DE ATÚN

FILETE DE DORADO

BROCHETA DE CAMARONES

PECHUGA DE POLLO

1/2 COLA DE LANGOSTA (**ADICIONAL +25\$)

GUARNICIONES (ELIJA TRES)

PURÉ DE PAPAS

VERDURAS AL VAPOR

PAPAS AL HORNO CON ROMERO

CHAMPIÑONES

FAJITA DE VERDURAS

PURÉ DE CAMOTE

SALSAS (A ELEGIR TRES)

SALSA DE MANTEQUILLA DE LIMÓN

PESTO

CHIMICHURRI

SALSA BBQ

SALSA DE PIMIENTA

SALSA CARIBEÑA

POSTRES (ELIGE UNO)

PLATO DE FRUTAS TROPICALES

TARTA DE QUESO MARACUYÁ

FLAN DE CARAMELO

FONDANT DE CHOCOLATE

GIGI BEACH

tropical pleasure

BBQ MENU

STARTERS (CHOOSE ONE)

GREEN PAPAYA SALAD

CEASAR SALAD

COCONUT CEVICHE

TUNA TARTAR

PROTEINS (CHOOSE THREE)

BEEF TENDERLOIN

TUNA STEAK

DORADO FILLET

PRAWN SKEWER

CHICKEN BREAST

1/2 LOBSTER TAIL (**ADDITIONAL +25\$)

SIDES (CHOOSE THREE)

POTATO MASH

STEAMED VEGETABLES

ROSEMARY BAKED POTATOES

SAUTEED MUSHROOMS

VEGETABLE FAJITA

SWEET POTATO PUREE

SAUCES (CHOOSE THREE)

LEMON BUTTER SAUCE

PESTO

CHIMICHURRI

BBQ SAUCE

PEPPERCORN SAUCE

CARIBBEAN SAUCE

DESSERTS (CHOOSE ONE)

TROPICAL FRUIT PLATTER

MARACUYA CHEESECAKE

CARAMEL FLAN

CHOCOLATE FONDANT



MENÚ DE COMIDAS CARIBEÑAS

PRIMER CURSO

CEVICHE CLÁSICO | CORVINA, AGUACATE, PICO DE GALLO, RÁBANO, LIMÓN, CHIPS DE YUCA

SEGUNDO CURSO

CAMARONES | PURÉ DE YUCA FRITO, ACELGA, SALSA CARIBBENA

SOPA

RONDÓN | CORVINA, YUCA, PLÁTANOS VERDES, LECHE DE COCO

PLATO PRINCIPAL

RICE AND BEANS | POLLO CARIBEÑO, SALSA DE COCO, ENSALADA DE REPOLLO, PLÁTANO MADURO

POSTRE

FONDANT DE CHOCOLATE BRIBRI | HELADO DE VAINILLA, MEZCLA DE COMPOTA DE FRUTAS ROJAS



CARIBBEAN DINING MENU

STARTER

CEVICHE CLASICO | CORVINA, AVOCADO, PICO DE GALLO, BABY RED RADISH, LIMON,
YUCA CHIPS

INTERMEDIATE

CAMARONES | FRIED YUCA PUREE, SAUTEED CHARD, SALSA CARIBBENA

SOUP

RONDON | CORVINA, YUCA, GREEN PLANTAINS, COCONUT MILK

MAIN COURSE

RICE AND BEANS | CARIBBEAN STYLE PULLED CHICKEN, COCONUT GRAVY, CABBAGE
SLAW, GRILLED LIME

DESSERT

BRIBRI CHOCOLATE FONDANT | VANILLA ICE CREAM, MIX BERRY COMPOTE

GIGI BEACH

Private Chef Breakfast Menu

Para compartir

Gallo pinto, bacon, mature plantain, turrialba cheese, fresh tomato and cucumber, butter, jam, tropical fruits, bread selection

Gallo pinto, tocineta, platano maduros, queso turrialba, tomate y pepino fresco, mantequilla, marmeladas, frutas tropicales, seleccion de pan

A la Carte

Avo-Toast

Avocado Toast, Pico de Gallo, Fried Eggs

Tostada de aguacate, pico de gallo, huevos fritos

Shakshouka

Poached eggs, Tomato Sauce, Onion, Pepper, Parsley

Huevo escalfado, salsa pomodoro, cebolla, chile dulce, perejil

Eggs your way

Scrambled, fried or boiled with condiments

Revueltos, fritos o hervidos, con condimentos.

Granola

Homemade Granola, Yoghurt, Strawberry, Banana, Honey

Granola hecho en casa, yogurt, fresa, banana, miel

Pancake

Canadian Maple Syrup, Fresh berries, Toasted Almond

Sirop de Maple, frutas rojas, almendras tostadas