

GIGI'O

PURA VIDA

FIESTA DE PINTO Y QUESO

Burrito relleno de Gallo Pinto, Queso Fundido, Ensalada de Tomate
Burrito filled with Gallo Pinto, Melted Cheese, Tomato Salad

3.000 c

TOSTADAS CON DOS QUESOS

2 Piezas de Pan Tostado con Queso cheddar, Queso suizo y Jamón Frito en Mantequilla, y ensalada fresca

4.000 c

2 Pieces of Toasted Bread with Cheddar Cheese, Swiss Cheese and Ham Fried in Butter, and Fresh Salad

CROQUE MADAME

2 Piezas de Pan Tostado con Queso cheddar, Jamón y Huevo Frito encima.

4.000 c

2 Pieces of Toasted Bread with Cheddar Cheese, Ham and Fried Egg on top.

COSTA RICAN MORNINGS

Huevo Frito Tierno, Gallo Pinto, Queso Turrialba, Albondigas de carne y Platanos Fritos, Tortilla con Tomate y Natilla

5.000 c

Sunny Side up Fried Egg, Gallo Pinto, Fried Turrialba Cheese, Meat balls, and Fried Plantains, Tortilla with Tomato and Sourcream

HUEVOS DE PASTOREO FRESCOS

Acompañados con Pan | Served with Bread

HUEVOS PLANOS AL GUSTO

FRITOS O REVUELTOS
FRIED OR SCRAMBLED

2.200 c

HUEVOS CON TOCINO AL GUSTO

FRITOS O REVUELTOS
FRIED OR SCRAMBLED

3.500 c

OMELETTE PLANO

OMELETTE PLAIN

2.200 c

OMELETTE CON VEGETALES

OMELETTE WITH VEGETABLES

3.200 c

OMELETTE CON TOCINO

OMELETTE WITH BACON

4.000 c

OMELETTE CON QUESO

OMELETTE WITH CHEESE

4.000 c

HEALTHY

SUNRISE SYMPHONY

Sashimi de Frutas con Salsa de Cítricos, Sandía, Mango y Piña, Yogurt Natural con Miel y Mango, Pudín de Chía con Leche de Almendras y Maracuyá, Granola con Nueces y Leche, Ensalada con Aguacate y Balsámico

8.400 c

Fruit Sashimi with Citrus Sauce, Watermelon, Mango and Pineapple, Natural Yoghurt with Honey and Mango, Chia Pudding with Almond Milk and Passionfruit, Granola with Nuts and Almond Milk, Salad with Avocado and Balsamic

FAVORITOS DE LA MAÑANA

PLATANO MADURO
RIPE PLATAIN

500 c

MERMELADA PAPAYA
PAPAYA MARMALADE

500 c

TOCINO AHUMADO 5 pcs
SMOKED BACON

1.500 c

COULIS DE MARACUYÁ
PASSIONFRUIT COULIS

500 c

QUESO TURRIALBA FRITO 3 pcs
FRIED TURRIALBA CHEESE

1.750 c

DULCE DE LECHE
CARAMEL SAUCE

500 c

JAMON 4 pcs
HAM

2.000 c

SALSA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE SAUCE

600 c

QUESO SUIZO 4 pcs
SWISS CHEESE

2.600 c

MIEL DE ABEJA
HONEY

600 c

ALBONDIGAS 4 pcs
MEAT BALLS

2.900 c

MANTEQUILLA
BUTTER

1.000 c

SWEET CORNER

PANCAKES CON SALSA DE CHOCOLATE 70% 2 pcs
PANCAKES WITH CHOCOLATE SAUCE

1.800 c

TOSTADAS FRANCESAS CON PIÑA CONFITADA 2 pcs
FRENCH TOAST WITH CANDIED PINEAPPLE AND SPICES

2.900 c

CREME BRULEE
CREME BRULEE

4.100 c

WAFFLE CON DULCE DE LECHE

WAFFLE WITH DULCE DE LECHE

3.300 c

TROPICAL BOWLS

FRUIT SASHIMI
Salsa de Cítricos, Sandía, Mango y Piña

1.600 c

Citrus Szauce Watermelon, Mango and Pineapple

SALAD
Aguacate, Tomate, Marañones y Balsamico

2.000 c

Avocado, Tomato, Cashews and Balsamic

GRANOLA
Granola, Nueces, Marañones, Miel y Leche

2.600 c

Granola, Pecans, Cashews, Honey and Milk

YOGURT NATURAL
Con Miel de Abeja y Mango

3.150 c

With Honey and Mango

EMPIEZA LA FIESTA

YUCAS BRAVAS
Yucas cortadas a mano fritas con Salsa de Tomate Ahumado Picante, Alioli y Perejil.

2.450 c

Handcut Yucca Fries with Smoked Spicy Tomato Sauce, Alioli & Parsley.

GUACAMOLE
Servido con Pico de Gallo acompañado con Chips de Tortillas.

4.200 c

Served with Pico de Gallo accompanied with Tortilla Chips.

ENSALADA CAESAR'S
Lechuga, Crutones de Pan, Perejil y Aderezo Caesar's.

4.900 c

Lettuce, Bread Crumbs, Parsley & Caesar's Dressing.

LINGUINE CON POLLO
Linguini con Crema Dulce, Champiñones, Pollo y Queso Parmesano.

6.600 c

Linguine with Cream Sauce, Mushrooms, Chicken & Parmesan Cheese.

RICE & BEANS CON POLLO
Tradicional Rice & Beans Caribeño acompañado con Pollo Caribeño, Platano maduro y Ensalada.

6.900 c

Traditional Caribbean Rice & Beans served with Caribbean Chicken, Fried Platain & Salad.

CEVICHE CLÁSICO
Marlin Blanco marinado en Leche de Tigre con Culantro, Cebolla, Apio.

7.300 c

White Marlin marinated in Tiger's Milk with Cilantro, Onion & Celery.

CURRY CARIBEÑO
Chayotes, Camotes, Zanahorias, Apio, Cebollin,

7.000 c

Culantro, Limón y Leche de Coco.

CAMARONES/SHRIMPS

11.800 c

Chayotes, Sweet Potatoes, Carrots, Celery, Scallions, Cilantro, Lemon & Coconut Milk.

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

VEGANO
VEGAN

PICANTE
SPICY

MUY PICANTE
VERY SPICY

+506 8676 7889 wearegigi

wearegigi.com hola@wearegigi.com

Excluyendo cargo por servicio 10% e impuesto sobre ventas 13%
Excluding service charge 10% and Sales tax 13%