



DESAYUNOS
7:30 AM - 11:30 AM

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.

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

4.000 c

COSTA RICAN MORNINGS

Huevo Frito Tierno, Gallo Pinto, Queso Turrialba, Salchichas y Platanos Fritos, Tortilla con Tomate y Natilla.

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

5.000 c

HUEVOS DE PASTOREO FRESCOS

Acompañados con Pan Francés | Served with French Bread

HUEVOS PLANOS AL GUSTO

FRITOS O REVUELTOS

FRIED OR SCRAMBLED

2.200 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

TWO TO SHARE

GIGI O MORNING WAVES

Pan Rústico Francés, Waffles Belgas con Dulce de Leche, Panqueques con Chocolate 70%, Mermelada de Papaya de Mamá, Mantequilla y Miel de Abeja, Huevos Fritos con Tocino, Queso Suizo y Jamón, Plato de Sandía, Piña y Mango

French Rustic Bread, Belgium Waffles with Dulce de Leche, Pancakes with 70% Chocolate, Mom's Papaya Marmalade, Butter and Honey, Fried Eggs with Bacon, Swiss Cheese and Ham, Watermelon, Mango and Pineapple Platter

9.500 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

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

8.400 c

FRENCH BAKERY

PAN CON CHOCOLATE 2 pcs
CHOCOLATE BREAD

2.500 c

CROISSANT CON MERMELADA DE MAMÁ 2 pcs
CROISSANT WITH MOM'S MARMALADE

2.640 c

PAN RUSTICO BLANCO CON MANTEQUILLA 3 pcs
RUSTIC WHITE BREAD WITH BUTTER

700 c

PAN RUSTICO BLANCO TOSTADO CON MANTEQUILLA 3 pcs
RUSTIC WHITE TOASTED BREAD WITH BUTTER

750 c

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

1.000 c

WAFFLE BELGA CON DULCE DE LECHE
BELGIUM WAFFLE WITH DULCE DE LECHE

3.300 c

SANDWICHES

SANDWICH DE POLLO

Sandwich con Pollo, Tocino, Lechuga Fresca, y Mayonesa
Sandwich with Chicken, Bacon, Fresh Lettuce, and Mayonnaise

4.800 c

SANDWICH DE CARNE

Sandwich de Roast Beef, Repollo Fresco, y Salsa BBQ
Sandwich with Roast Beef, Fresh Colslaw, and BBQ Sauce

7.000 c

SANDWICH DE SALMON

Sandwich de Salmón Ahumado, Queso Crema e Hierbas
Sandwich with Smoked Salmon, Cream Cheese, and Herbs

8.500 c

TROPICAL BOWLS

FRUIT SASHIMI

Salsa de Cítricos, Sandía, Mango y Piña
Citrus Szauce Watermelon, Mango and Pineapple

1.600 c

SALAD

Aguacate, Tomate y Balsamico
Avocado, Tomato and Balsamic

2.000 c

GRANOLA

Granola, Nueces, Marañones, Miel y Leche
Granola, Pecans, Cashews, Honey and Milk

2.600 c

YOGURT NATURAL

Con Miel de Abeja y Mango
With Honey and Mango

3.150 c

CHIA PUDDING

Con Coulis de Maracuyá
With Passionfruit Coulis

3.500 c

FAVORITOS DE LA MAÑANA

PLATANO MADURO 500 c
RIPE PLATAIN

500 c

TOCINO AHUMADO 5 pcs
SMOKED BACON

1.500 c

QUESO TURRIALBA FRITO 3 pcs
FRIED TURRIALBA CHEESE

1.750 c

JAMON 4 pcs
HAM

2.000 c

QUESO SUIZO 4 pcs
SWISS CHEESE

2.600 c

SALCHICHON 4 pcs
SAUSAGE

2.700 c

MERMELADA PAPAYA 500 c
PAPAYA MARMALADE

500 c

COULIS DE MARACUYÁ 500 c
PASSIONFRUIT COULIS

500 c

DULCE DE LECHE 500 c
CARAMEL SAUCE

500 c

SALSA DE CHOCOLATE 600 c
CHOCOLATE SAUCE

600 c

MIEL DE ABEJA 800 c
HONEY

800 c

MANTEQUILLA 1.000 c
BUTTER

1.000 c

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

VEGANO
VEGAN

PICANTE
SPICY

MUY PICANTE
VERY SPICY

+506 8676 7889

wearegigi

wearegigi.com

hola@wearegigi.com

GIGI'O

ALMUERZOS Y CENAS

BOCAS

YUCAS BRAVAS

Yucas cortadas a mano fritas con Salsa de Tomate Ahumado Picante, Alioli y Perejil.
Handcut Yucca Fries with Smoked Spicy Tomato Sauce, Alioli & Parsley.

STICKY CHICKEN

Pollo Empanizado Frito con Salsa Sweet Chili, Marañones Tostados y Nori.
Coated Fried Chicken with Sweet Chili Sauce, Toasted Cashews & Nori.

GUACAMOLE

Servido con Pico de Gallo acompañado con Chips de Tortillas.
Served with Pico de Gallo accompanied with Tortilla Chips.

MARISCOS DE JAMAICA CON CAMARONES

Camarones Marinados en Jerk (Condimento Jamaicano) y Aceite de Coco.
Shrimps Marinated with Jerk (Jamaican Seasoning) & Coconut Oil.

ENSALADAS

ENSALADA TICA

Lechuga Fresca, Tomates Cherry, Nueces, Frijoles, Maíz, Aguacate y Vinagreta Balsámica.
Fresh Lettuce, Cherry Tomatoes, Nuts, Beans, Corn, Avocado and Balsamic Vinaigrette.

ENSALADA CAESAR'S

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

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

VEGANO/VEGAN	4.900 c
POLLO/CHICKEN	6.300 c
CAMARONES/SHRIMPS	6.400 c
ATÚN/TUNA	6.300 c

ENSALADA CON QUESO ENVUELTO EN TOCINO

Lechuga Fresca, Vinagreta de Limón y Miel, Mango y Queso envuelto con Tocino.
Fresh Lettuce, Lemon and Honey Vinaigrette, Mango and Cheese wrapped with Bacon.

ENSALADA SALMON AHUMADO

Lechuga Fresca, Salmon Ahumado, Pepino, Aderezo de Yogurt con Cebollino y Crutones.
Fresh Lettuce, Smoked Salmon, Cucumber, Yogurt Dressing with Chives and Croutons.

PESCADOS FRIOS

TATAKI DE ATÚN FLAMADO

Servido con Salsa de Soya y Mayonesa de Jengibre.
Served with Soy Sauce & Ginger Mayo.

CEVICHE DE CAMARONES

Camarones marinados en Leche de Tigre con Culantro, Cebolla Morada, Apio.
Shrimps marinated in Leche de Tigre with Cilantro, Red Onion & Celery.

CEVICHE CLÁSICO

Marlin Blanco marinado en Leche de Tigre con Culantro, Cebolla Morada, Apio.
White Marlin marinated in Tiger's Milk with Cilantro, Red Onion & Celery.

CEVICHE HIBISCUS

Marlin blanco infusionado con Flor de Jamaica, Agridulce y Fresco.
Sour Sweet and Fresh White Marlin infused with Hibiscus Rose.

CEVICHE TROPICAL

Marlin Blanco marinado en Leche de Tigre con Culantro, Cebolla Morada, Apio, Maracuyá y Mango.

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



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PICANTE
SPICY



MUY PICANTE
VERY SPICY

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

LANGOSTAS

LANGOSTA CON ENSALADA DE CAESAR

Langosta de 450g con Ensalada de Caesar.
450g Lobster with Caesar Salad.

21.000 c

LANGOSTA TROPICAL

Langosta de 450g servido con Ensalada de Aguacate y Aderezo de Maracuyá.
450g Lobster served with Avocado, and Passionfruit Dressing Salad.

22.000 c

LANGOSTA CON LINGUINE

Langosta de 450g acompañado de Linguini con Conchas y Crema de Hongos.
450g Lobster served with Linguine with Shellfish, and Mushrooms Cream.

25.000 c

LANGOSTA CON PESTO & PARMESANO

Langosta entera de 700g al horno con Pesto, y Queso Parmesano.
Whole 700g Lobster baked with Pesto, and Parmesan Cheese.

30.500 c

LANGOSTA ENTERA

Langosta entera de 700g servida al Ajillo.
Whole 700g Lobster served with Garlic and Spices.

31.000 c

2.450 c

4.100 c

4.200 c

4.800 c

4.400 c

4.900 c

6.300 c

6.400 c

6.300 c

6.500 c

10.000 c

5.400 c

4.900 c

7.300 c

7.700 c

8.600 c

CARIBEÑO

RICE & BEANS CON POLLO

Tradicional Rice & Beans Caribeño acompañado con Pollo Caribeño, Platano maduro y Ensalada.
Traditional Caribbean Rice & Beans served with Caribbean Chicken, Fried Platain & Salad.

6.900 c

CURRY CARIBEÑO

Chayotes, Camotes, Zanahorias, Apio, Cebollin, Culantro, Limón y Leche de Coco.

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

VEGANO/VEGAN 7.000 c

POLLO/CHICKEN 9.900 c

CAMARONES/SHRIMPS 11.800 c

CATCH OF THE DAY

Pesca del dia frito con Salsa Caribeña.
Catch of the day fried with Caribbean Sauce.

10.800 c

PARGO ENTERO

Pargo entero frito en Salsa Caribeña.
Whole fried Red Snapper with Caribbean Sauce.

12.900 c

LOMITO DE RES

Lomito con Salsa de Champiñones, Coco y Pimienta.
Beef Tenderloin with Mushrooms, Coconut, and Black Pepper Sauce.

13.900 c

PURA VIDA

TACOS DE POLLO

Tortillas hechas a mano con Pollo, Guacamole y Cebolla encurtida.
Handmade Tortillas with Chicken, Guacamole and Pickled Onions.

5.200 c

TACOS DE CAMARONES

Tortillas hechas a mano con Camarones, Guacamole y Cebolla encurtida.
Handmade Tortillas with Shrimp, Guacamole and Pickled Onions.

6.200 c

LINGUINE CON TOCINO

Linguini con Tocino, Nata, Ajo y Queso Parmesano.
Linguine with Bacon, Cream, Garlic and Parmesan Cheese.

6.400 c

LINGUINE CON POLLO

Linguini con Crema Dulce, Champiñones, Pollo y Queso Parmesano.
Linguine with Cream Sauce, Mushrooms, Chicken & Parmesan Cheese.

6.600 c

4.900 c **LINGUINE CON TOMATES CHERRY** 6.750 c

Linguini con Aceite de Albahaca, Tomates Cherry y Queso Parmesano.
Linguine with Basil Oil, Cherry Tomatoes and Parmesan Cheese.

7.300 c **LINGUINE CON CONCHAS** 8.300 c

Linguini con Mejillones y Almejas, Vino Blanco, Crema Culce, y Ajo.
Linguine with Clams and Mussels, White Wine, Cream Sauce, and Garlic.

7.700 c **HAMBURGUESA ANGUS** 10.500 c

Pan Brioche, Torta Angus, Queso Cheddar, Mayonesa de la casa, Tomate, Lechuga.
Brioche Bun, Angus Burger, Cheddar Cheese, Homemade Mayo, Tomato, Lettuce.

POSTRES

CHURROS 3.300 c

BOUNTY ICE CREAM 3.800 c

CRÈME BRÛLÉE 4.100 c

CHOCOLATE LAVA CAKE 4.800 c

SIDES

PLATANOS 900 c

YUCAS FRITAS 1.000 c

SALADS 1.100 c

PATACONES 1.100 c

PAPAS FRITAS 1.700 c

RICE & BEANS 2.200 c