

D`CORNER

Jacó **FOOD & GAMES**

ALGO PARA TODOS

CEVICHE D` PESCADO

Tradicional, servido con aguacate y chips de maíz ¢7.500. Mini ceviche ¢4.500

CEVICHE MIXTO D`CORNER

Pescado, camarones, pulpo, mejillones, maíz dulce, sweet chili, aguacate y patacones ¢ 9.000

SASHIMI D` ATÚN *Nuevo!*

Finas lonjas de atún fresco con cebollino, aguacate, ajonjolí, cebolla morada y aderezo ponzu ¢ 6.000

TARTAR D` ATÚN

Con mango, cebolla morada, cebollino aguacate, semillas de ajonjolí y salsa de soya dulce. Servido sobre patacón ¢ 7.000

COCKTAIL DE MARISCOS *Nuevo!*

Pescado y mariscos mixtos con salsa a base de tomate y jugo de limón, ligeramente picante. Servido con aguacate y patacones ¢ 10.000

PATACONES

Con guacamole, frijoles molidos y pico de gallo ¢ 4.000. Extra fajitas de carne o pollo ¢ 2.500. Extra de camarones o poke de atún ¢ 3.500

DEDOS D` PESCADO

Empanizados con panko y servidos con papas fritas y aderezo de salsa tártara de la casa ¢ 6.500

CAMARONES EMPANIZADOS *Nuevo!*

Servido con papas fritas y aderezo chipotle ¢ 7.500

AROS DE CALAMAR *Nuevo!*

Servido con papas fritas y aderezo tártara ¢ 6.000

SOPA AZTECA *Nuevo!*

Clásica ¢ 5.000 Con opción de pollo ¢6.500

TACOS DE LA CASA

2 tacos con tortilla de maíz, ensalada de repollo con zanahoria, cebolla morada, maíz dulce, tomate, guacamole y aderezo de culantro con ajo Opción de carne o pollo, pescado o camarones salteados ¢6.500

CHIFRIJO ESTILO D`CORNER

Arroz blanco, frijoles y pico de gallo, aguacate, chips de maíz, chicharrón de carne y tostado, plátano maduro y aderezo de culantro de la casa ¢7.500. Mini chifrijo ¢4.000 | *sustituye cerdo por pollo

QUESADILLAS DE LA CASA

Tortilla de harina, con queso mozzarella derretido, servido con frijoles molidos y aderezo de culantro. Con pico de gallo y guacamole al lado. Con carne o pollo ¢7.000 Mixta ¢8.000

NACHOS D`CORNER

Chips de maíz con frijoles queso mozzarella derretido, servido con guacamole, salsa de queso cheddar jalapeño y aderezo de culantro Con carne o pollo ¢7.000 Mixta ¢8.000

Mini nachos de carne o pollo ¢ 5.500

AROS DE CEBOLLA

Crocantes, hechos en casa servidos con aderezo ranch ¢ 5.000

JALAPEÑO POPPERS

Hechos en casa, rellenos de queso cheddar, servidos con aderezo ranch ¢ 5.500

DEDOS DE QUESO

Hechos en casa con salsa marinara ¢ 4.500

DEDOS D` POLLO

Empanizados con panko acompañados con papas fritas y aderezo mostaza miel ¢ 5.500

ALITAS DE POLLO

Buffalo, BBQ, sweet chili, mostaza miel, cajun o teriyaki. Servido con palitos de apio, zanahoria y aderezo ranch

ORDEN DE 6 ALITAS ¢ 6.000

ORDEN DE 12 ALITAS ¢ 11.000

ENSALADA MIXTA D`CORNER

Lechugas mixtas, tomate, pepino, maíz dulce, palmito, almendra rebanada, espinaca, zanahoria rayada, mango, aguacate, cebolla morada, queso frito y aderezo italiano ¢5.500 | Con pollo ¢7.500 Con camarones o pescado ¢ 8.500

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

HAMBURGUESAS

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS ESTÁN HECHAS CON PAN ARTESANAL ESTILO BRIOCHE CON SEMILLAS DE AMAPOLA, ACOMPAÑADAS DE ENSALADA, PAPAS O YUCA FRITA EXTRA DE PAPA EN GAJO SAZONADA O AROS DE CEBOLLA €700

CHAMPIONS BURGER *Nuevo!*

Con doble torta de carne a la parrilla, huevo frito, salsa de queso cheddar, con tocineta crispy, lechuga, pepinillo y tomate € 10.500

BACON CHICKEN BURGER

Con pechuga de pollo a la parrilla con hongos y cebolla salteada, queso mozzarella y cheddar, tocineta, lechuga, tomate, pepinillos y aderezo de mostaza miel € 8.000

PHILLY CHEESE STEAK

Fajitas de carne salteadas con BBQ, cebolla morada y chile dulce, pepinillos, queso cheddar y mozzarella. Servido en pan baguette € 7.500

FISH BURGER

Filet de pescado empanizado con panko, salsa tártara, lechuga, tomate y cebolla morada €8.000

D' CORNER BURGER

Con aros de cebolla crocante, hongos fundidos con queso mozzarella, pepinillos, tomate, lechuga y salsa de BBQ € 8.500 Extra tocineta €1.000

SPICY CALI BURGER

Torta sazonada con cajun, queso mozzarella, jalapeño poppers, guacamole con pico de gallo, pepinillos y aderezo chipotle € 8.500 Extra tocineta €1.000

DOBLE CHEDDAR BACON BURGER

Con doble queso cheddar, tocineta, cebolla morada, tomate, lechuga y pepinillos con aderezo culantro € 9.000 (Extra huevo frito €500)

GORGONZOLA APPLE BACON BURGER

Con tocineta con maple, compota de manzana, queso gorgonzola derretido, espinaca salteada y tomate € 9.000

BOWLS Y PLATOS FUERTES

BOWL DE ATÚN

Estilo tataki con cajun, aguacate, ajonjolí, edamames, cebollín, semillas de marañón, chutney de mango, arroz jazmine y salsa de soya dulce € 8.500

BOWL DE DORADO

Estilo blackened con aguacate, pico de gallo, mango, arroz jazmine, semillas de ajonjolí, plátano maduro y aderezo chipotle € 9.500

BOWL DE CAMARONES

Empanizados con panko y rebozados en aderezo sweet chili sobre arroz jazmin, mango, semillas de ajonjolí y vegetales € 8.500

BOWL DE MARISCOS *Nuevo!*

Poke de atún, pulpo y camarones al ajillo con vegetales, aguacate, edamames, mango y arroz jazmin €11.000

BOWL PULPO Y PATATAS

Trocitos de pulpo salteados con mantequilla y ajo con papa mini y vegetales al romero, arroz jazmin y guacamole con aderezo de culantro y chipotle € 10.000

BOWL DE CARNE

Fajitas de res salteadas con cebolla morada, chile dulce, salsa de ostiones, semillas de marañón y vegetales, con arroz jazmine € 8.000

BOWL DE POLLO TERIYAKI

Pechuga de pollo en trocitos salteada con cebollín, almendra rebanada, salsa teriyaki, piña y semillas de ajonjolí, con arroz jazmin y vegetales €7.500

BOWL DE POLLO TEMPURA *Nuevo!*

Con salsa de naranja, semillas de marañón, arroz jazmin y vegetales mixtos €8.500

RICE AND BEANS CARIBEÑO

Con muslo de pollo en salsa caribeña con coco ligeramente picante acompañado de ensalada de repollo y plátano maduro. €8.500

SOPA DE MARISCOS

Tradicional mezcla de mariscos con pescado y vegetales de temporada, servido con arroz blanco € 8.500 (en agua) | En leche de coco € 10.000

MARISCADA AL AJILLO *Nuevo!*

Para una persona, selección de mariscos y dorado salteados en mantequilla y ajo, servidos con arroz y vegetales salteados €12.000

PULPO ENTERO AL GRILL *Nuevo!*

Pulpo a la parrilla, bañado en salsa de ajo y mantequilla, acompañado de arroz blanco y vegetales €13.000

PARGO FRITO PEQUEÑO *Nuevo!*

Con patacones, rice and beans y salsa caribeña € 10.000

ARROZ CON CAMARONES

Ensalada y papas fritas €8.500

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con salsa BBQ servida con arroz jazmin y vegetales €7.500

PASTA PENNE AL PESTO

Con pechuga de pollo en trocitos, hongos, cebolla morada, espinaca y chile dulce €8.500

COSTILLAS DE CERDO ST. LOUIS

En salsa tamarindo chipotle servido con yuca frita y ensalada de la casa € 9.000

RIB EYE 350 GR

A la parrilla con salsa de hongos o chimichurri y 2 acompañamientos a su elección €14.500

CASADO ESPECIAL *Nuevo!*

Con rice and beans, huevo frito, vegetales, ensalada criolla, plátano maduro, queso frito y opción de proteína: fajitas de carne o pollo, pescado o carne de cerdo €7.500

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



D'CORNER

Jacó FOOD & GAMES



COCTELERÍA

CANTARITOS ₡4.500

Tequila de la casa, jugo de limón y naranja, Milory de toronja, tajín, chamoy y fruta picada
Maracuya ₡4.500

Mango Mezcal ₡5.000

Smirnoff Tamarindo Spicy ₡5.000

PIÑA COLADA ₡4.000

Premium con Flor de Caña 12 años ₡6.000

MOJITO

Limón, maracuya o fresa ₡4.000

Premium con Flor de caña 12 años ₡6.000

MOSCOW MULE

Vodka Ketel One, gaseosa de jengibre y sour mix ₡5.000

APEROL SPRITZ ₡5.500

Aperol, soda, prosecco Maschio y naranja

GIN & TONICS

Cítrico con Tanqueray Sevilla ₡4.500

Frutos rojos con Gibson de fresa ₡4.500

Pepino con Hendrick's ₡5.500

SANGRIA DE LA CASA

Receta de la casa, tinta o blanca ₡4.000

SANGRIA ROSE

Con vino rosado y frutos rojos ₡4.500

CERVEZAS

Imperial original- Light - Ultra - Silver ₡1.900

Pilsen ₡1.900

Baldazos 6 birras ₡9.000

Bavaria Light - Gold - Master - ₡2.500

Baldazo 6 birras ₡12.000

Sol - Heineken y Heineken 0 ₡2.500

Baldazo 6 birras ₡12.000

Bebida gasificada Adam y Eva ₡ 2.500

Smirnoff Ice (Black, rojo, guaraná) ₡ 2.500

MARGARITA DE LA CASA

Limón, fresa, maracuya o mango ₡4.000

MARGARITA PICANTE

Tequila reposado, ancho reyes, jalapeño y sal picante en el borde ₡5.500

MARGARITA PREMIUM

Tequila Don Julio Blanco y Grandmanier ₡7.000

Don Julio Reposado ₡8.000

TAMARINDO MEZCAL

Licor de mezcal, tamarindo spicy, pulpa de tamarindo, sour mix y borde de tajín ₡5.000

PALOMA

Tequila, sour mix, gaseosa toronja H2O y borde de tajín ₡4.000

WATERMELON VODKA MARTINI

Vodka Ketel One, sirope de sandía, jugo de sandía, grandmanier, hierbabuena ₡5.000

HENNESSY BERRY MOJITO

Coñac Hennessy, hierbabuena, arándanos y fresas, jugo de limón, agave, splash soda Evervess ₡5.000

EXPRESSO BAILEYS MARTINI

Baileys, expreso y Vodka Ketel One ₡5.500

NO ALCOHÓLICAS

JUGOS NATURALES

Piña, piña con albahaca, fresa, maracuyá, mango,

sandia, limonada con hierbabuena, naranja ₡1.750

TROPICAL Té de limón o melocotón ₡ 1.500

GASEOSAS

Pepsi, Pepsi 0, Milory Toronja y kolita, Ginger Ale y Soda Evervess

Cola Cola, Coca Zero, 7Up, fresca, Fanta naranja, kolita, agua tónica Evervess ₡1.700

SHIRLEY TEMPLE 7up y jugo de cerezas ₡1.800

ARNOLD PALMER Frozen ₡2.000

MAX ENERGY ₡2.000

Botella de agua Cristal pequeña ₡1.400

Botella de agua San Pellegrino 500ml ₡2.500

**CONSULTA SOBRE NUESTRAS PROMOS
DIARIAS EN COCTELES Y BEBIDAS**

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



D'CORNER

FOOD & GAMES JACO



COCKTAILS

CANTARITOS

Tequila, lime & orange juice, Milory grapefruit soda, tajin rim and fruits ¢4.500
Passion fruit & Passoa ¢4.500
Mango mezcal ¢5.000
Smirnoff Spicy tamarindo ¢5.000

PIÑA COLADA ¢4.000

Premium with Flor de Caña 12 years rum ¢6.000

MOJITO

Lime, passion fruit or strawberry ¢4.000
Premium with Flor de caña 12 years ¢6.000

MOSCOW MULE

Ketel One Vodka, ginger beer and sour mix ¢5.000

APEROL SPRITZ

Aperol, soda, prosecco Maschino and orange ¢5.000

GIN & TONICS

Cítric with Tanqueray Sevilla ¢4.500
Mix berries with strawberry Gibson gin ¢4.500
Cucumber with Hendrick's ¢5.500

HOUSE SANGRIA

House recipe, red or white ¢4.000

SANGRIA ROSE

With pink wine and berries ¢4.500

BEERS

Imperial Original- Light - Ultra - Silver ¢1.900
Imperial Original- Light - Ultra - Silver ¢1.900
Pilsen ¢1.900
Pilsen ¢1.900
Bucket 6 bottles ¢9.000
Bucket 6 bottles ¢9.000
Bavaria Light - Gold - Master - ¢2.500
Bavaria Light - Gold - Master - ¢2.500
Bucket 6 bottles ¢12.000
Bucket 6 bottles ¢12.000
Corona - Sol - Heineken ¢2.500
Corona - Sol - Heineken ¢2.500
Bucket 6 bottles ¢12.000
Bucket 6 bottles ¢12.000
Adam y Eva ¢ 2.500
Adam y Eva ¢ 2.500
Smirnoff Ice (Black, red, guaraná) ¢ 2.500
Smirnoff Ice (Black, red, guaraná) ¢ 2.500

HOUSE MARGARITA

Lime, passion fruit, strawberry or mango ¢4.000

SPICY MARGARITA

Reposado tequila, ancho reyes, jalapeño cordial and spicy salt rim ¢5.500

MARGARITA PREMIUM

Don Julio Silver Tequila and Grandmanier ¢7.000
Don Julio Reposado tequila ¢8.000

TAMARINDO MEZCAL

Mezcal, tamarindo spicy, tamarindo pulp, sour mix and tajin rim ¢5.000

PALOMA

Tequila, sour mix, H2O grapefruit soda & tajin rim ¢4.000

WATERMELON VODKA MARTINI

Ketel One Vodka, watermelon syrup and juice, grandmanier and peppermint ¢5.000

HENNESSY BERRY MOJITO

Coñac Hennessy, ppeppermint and berries, lime juice, agave and Evervess soda ¢5.000

EXPRESSO BAILEYS MARTINI

Baileys, expreso and Ketel One vodka ¢5.500

NON - ALCOHOLICS

NATURAL JUICES

Pineapple - Strawberry - Orange - Passion fruit -
Watermelon - Mango - Mint Lemonade ¢1.750

BOTTLED ICE TEA Lemon or peach tea ¢ 1.500

SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi 0, Milory grapefruit or kolita, Ginger Ale y Evervess Soda Regular Coke, Zero Coke, 7 up, fresca, orange or red fanta, Evervess Tonic water, ¢1.700

SHIRLEY TEMPLE 7up and cherry juice ¢1.800

ARNOLD PALMER Frozen ¢2.000

MAX ENERGY ¢ 2.000

Small bottle water Cristal ¢1.400

San Pellegrino 500ml ¢2.500

CHECK OUR DAILY DRINKS SPECIAL

TAXES INCLUDED