NOGUI'S

desde 1974

VINO TINTO / BOTELLA
RED WINE / BOTTLE

› Catena Malbec	¢31.300
› Las Moras Organic Malbec	¢31.300
› Las Moras Cavernet Sauvignon	¢19.300
› Two Oceans	¢23.100
› Woodbrigde Mondavi Cab. Sauvig	¢20.600
› Aliwen Reserva Pinot Noir	¢14.100

VINOS TINTOS / COPA
RED WINE / GLASS

› Sonata Cabernet Sauvignon	¢4.900
› Sonata Merlot	¢4.900

VINO BLANCO / BOTELLA
WHITE WINE / BOTTLE

› Astica Chardonnay	¢11.700
› Woodbridge Mondavi Chardonnay	¢17.800
› Wood MoNDAVI Sauvignon Blanc	¢16.500

VINO BLANCO / COPA
WHITE WINE / GLASS

› Astica Chardonnay	¢4.900
› Sonata Sauvignon Blanc	¢4.900

VINO ROSADO / BOTELLA
ROSÈ WINE / BOTTLE

› Woodbridge Zinfandel Rosè	¢17.600

ESPUMANTES
BRUT

› Segura Viudas Reserva BLEND	¢22.400
› Undurraga Demi Sec BLEND	¢13.400
› Blue Nun 24 K BLEND	¢19.200
› Freixenet Ice Rose/ Bottle	¢18.900
› Freixenet Ice Rose/ Glass	¢4.900

CERVEZA BOTELLA
BEER BOTTLE

› Pilsen / Rock Limón	¢2.400
› Imperial Silver / Light / Ultra	¢2.400
› Ámbar IPA	¢3.600
› Ámbar Pilsener	¢3.600
› Ámbar light	¢3.600
› Bavaria Dark/Gold/Light/Chill	¢3.600
› Heineken	¢3.600
› Corona	¢3.600
› Trigueña Weissbier	¢3.600
› Smirnoff Negra / Verde / Roja	¢3.200

PICHELES
PITCHERS

› Mojito	¢32.500
› Piña Colada	¢32.500
› Daikiri	¢32.500
› Margarita	¢32.500
› Ron Punch/ Congo Guaro	¢29.000
› Sangría	¢29.000
› Imperial Draft	¢9.600

NOGUI'S
desde 1974

CÓCTELES DEL BARTENDER
BARTENDER SPECIAL COCKTAILS

- **TROPICAL OLD FASHIONED** ¢8.800
  Crown Royal, Midori, piña, gotas amargas, cereza.
- **SPRITZ** ¢6.500
  Aperol, proseco, agua gasificada.
- **MARTINI** ¢6.500
  Gin o Vodka, Dry or Dirty, gotas de Vermout.
- **NEGRONI** ¢6.500
  Bombay Sapphire, Campari, Vermouth Rosso.
- **MOJITO** ¢6.500
  Ron, hierbabuena, azúcar, soda.
- **CAIPIRINHA** ¢6.500
  Cachaça, limón, azúcar.
- **BLOODY MARY** ¢6.500
  Vodka, jugo de tomate, especies, limón.
- **NOGUIS** ¢8.800
  Absolut, Curaçao, soda, maracuyá.
- **URRACA** ¢7.800
  Mezcal, mora, limón.
- **GUARO SOUR** ¢5.800
  Cacique, lime juice, azúcar.
- **CONGO GUARO** ¢5.800
  Cacique, Café Rica, crema de coco.
- **SANGRÍA** ¢5.800
- **MIMOSA** ¢5.800
- **MUDSLIDE** ¢9.000
  Baileys, Vodka, Kahlua, licor de cacao,crema.

GIN AND TONIC

- **MORA Y ROMERO** ¢7.800
- **NARANJA Y CANELA** ¢7.800
- **PEPINO** ¢7.800

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, limón.

- **ORIGINAL** ¢6.500
- **CAS** ¢6.900
- **MARACUYÁ** ¢6.900
- **SANDÍA** ¢6.900
- **TAMARINDO** ¢6.900
- **DON JULIO / PATRON** ¢10.800

DAIQUIRI

Ron, limón, triple sec.

- **ORIGINAL** ¢6.500
- **BANANO** ¢6.900
- **MANGO** ¢6.900
- **PIÑA** ¢6.900
- **FRESA** ¢6.900

MOCKTAILS

- **CHILI SODA** ¢4.600
  Salt, limón, chile, agua gasificada.
- **MIMUCHA** ¢4.600
  Kombucha con jugo de naranja.
- **FIZZ TROPICAL** ¢4.600
  Fresa, piña, kiwi, maracuyá, agua gasificada.
- **VIRGIN MARY** ¢4.600
  Jugo de tomate, especies.

TRAGOS / SHOTS

- **GUAROCO** ¢3.900
  Cacique, crema de coco.
- **LEMONDROP** ¢3.900
  Vodka, limón, azúcar.
- **JAGER BOMB** ¢6.500
  Jagermeister, Red Bull.
- **COSTA RICAN FLAG** ¢3.900
  Cacique, Blue Curaçao, granadina.
- **B-52** ¢3.900
  Kahlúa, Baileys, Vodka.
- **CHILIGUARO** ¢3.900

JUGOS NATURALES
NATURAL JUICES

› Limonada / Lemonade	¢3.000
› Naranjada / Orangeade ♥	¢3.000
› Jugo Naranja / Orange Juice	¢3.900
› Jugos de Frutas / Fruit Juices	¢3.000
› Mixto de Frutas / Mixed Fruit Juice	¢3.900
› Mixto con Yogurt / Mixed w Yogurt	¢3.900
› Mixto con Yogurt y Granola Mixed w Yogurt & Granola	¢4.400
› Mixto de Vegetales Mixed Vegetables	¢4.100
› Piña, Jengibre y Menta ♥ Pineapple, Ginger & Mint	¢3.900
› Piña, Linaza y Apio Pineapple, Flaxseed & Celery	¢3.900
› Sandía, Menta y Limón Watermelon, Mint & Lemon	¢3.900
› Sandía, Jengibre y Miel Watermelon, Ginger & Honey	¢3.900
› Mango, Almendra y Miel ♥ Mango, Almond & Honey	¢3.900
› Té Frío / Iced Tea	¢3.000
› Té Frío Limonada Frozen Iced Tea Lemonade	¢3.000
› Jenjibre Limonada ♥ Ginger Lemonade	¢3.900
› Jugo de Linaza / Linseed Juice	¢3.900
› Pipa fría / Fresh Coconut Water ♥	¢2.000
› Agregue / Add: Valor de cada ingrediente/ Each	¢1.500

Agua de pipa/ Leche de almendra/ Leche de coco/ Semillas de chia/ Semillas de cáñamo.
Coconut water/ Almond milk/ Coconut milk/ Chia seeds/ Hemp seeds.

MILKSHAKES
MILKSHAKES

Su helado Costarricense favorito, licuado con leche y cubierto con crema chantilli.
The best Costa Rican Ice Cream & Milk blended with fresh whipped cream on top!

› Fresa / Strawberry	¢5.200
› Chocolate ♥	¢5.200
› Vainilla / Vanilla	¢5.200
› Vainilla & Mango	¢6.500
› Vainilla, Café Espresso y Banano ♥	¢6.900
› Affogato: Vainilla y Café Espresso	¢5.900

OTRAS BEBIDAS
OTHER DRINKS

› Agua Mineral Grande / Large	¢5.000
› Agua Mineral Pequeña / Small	¢4.000
› Agua grande / Large Water	¢3.300
› Agua pequeña / Small Water	¢2.000
› Refresco Tropical Melocotón	¢2.000
› Cranberry	¢2.200
› Kombucha, Wild Brews	¢3.900
› Coca Cola	¢2.000
› Coca Cola Zero	¢2.000
› Fanta	¢2.000
› Ginger Ale	¢2.000
› Fresca	¢2.000
› 7UP	¢2.000
› Quinada	¢2.000
› Club Soda	¢2.000
› Jugo de Tomate / Tomato Juice	¢2.400

NOGUI'S
desde 1974

CAFÉS CALIENTES
HOT COFFEE

› **Espresso**	¢1.700
› Espresso Cortado	¢2.000
› Macchiato	¢3.000
› Capuccino	¢2.700
› Capuccino con Sabor	¢3.700
› Latte	¢2.600
› Latte con Sabor	¢3.600
› Café Mocha	¢3.600
› Café Negro	¢1.600
› Café Americano	¢1.700
› Café con leche	¢2.000
› Descafeinado	¢2.200

CAFÉS FRÍOS
ICED COFFEE

› Doña Latte	¢6.500
› Mocha	¢4.200
› Frappe	¢4.200
› Capuccino Frío	¢4.200

COLD BREW
Variedades: Geisha o Montecristo

› Cold Brew	¢3.600
› Cold Brew con leche	¢3.900

Coffea diversa
JARDÍN DE VARIEDADES

TE

› Te Verde	¢1.700
› Te Negro/ Manzanilla/ Juanilama	¢1.700

CHOCOLATES

› Chocolate Frío Gourmet	¢2.400
› Chocolate Caliente	¢2.400

POSTRES HECHOS EN CASA
HOMEMADE DESSERTS

› **Mudslide Coctel** ♥ ¢9.000
Baileys, cacao Liqueur, Kalhua, Vodka, Cream.

› **Pie de Coco con Crema** ♥
Coconut Cream Pie ¢4.500

› **Pie de Banano con Crema** ♥
Banana Cream Pie ¢4.500

› **Pie de Chocolate con Crema**
Chocolate Cream Pie ¢4.500

› **Pie de Piña con Helado de Vainilla** ♥
Pineapple Pie with Vanilla Ice Cream ¢4.900

› **Pie de Piña Vegano** V
Vegan Pineapple Pie ¢4.900
Con helado de vainilla de Coconut Bliss / With vanilla icecream by Coconut Bliss.

› **Pie de Manzana con Helado de Vainilla**
Apple Pie with Vanilla Ice Cream ¢4.900

› **Pie de Maracuyá**
Passion Fruit Pie ¢4.500

› **Banana Split** ¢5.200

› **Sundae de Pie de Piña** ♥
Pineapple Pie sundae ¢4.900

› **Helado con frutas, crema y macadamia**
Ice cream with fruit, cream and macadamia ¢5.200

› **Helado**
Ice cream ¢3.200
Vainilla o Chocolate / Vanilla or Chocolate

ENTRADAS
APPETIZERS

› **Patacones / Fried Plantains** ♥ V ¢5.200
Con Frijoles Molidos y Guacamole / *With Refried Beans and Guacamole*

› **Chips con Salsa Fresca y Guacamole** ♥ V
Tortilla Chips Fresh salsa and Guacamole ¢4.600

› **Ahí Poke** ¢8.600
Servido con aguacate y chips de tiquisque / *Served with avocado and taro chips.*

› **Calamares Empanizados**
Breaded Calamari ¢6.200
Con Macadamia / *With Macadamia*

› **Pulpo a las Brasas** ♥
Grilled Octopus ¢9.800
Con papas salteadas en reducción balsámica.
With sauteed potatoes and balsamic reduction.

› **Chicharrones** ¢5.800
Con yuca, salsa fresca y limón.
With cassava, fresh salsa and limón.

› **Chifrijo** ♥ ¢6.200
Chicharron, arroz, frijoles, salsa fresca, aguacate.
Bay beans, rice pork, fresh salsa and avocado.

› **Calamares al Ajillo**
Garlic Calamari ¢6.600

› **Coctel de Camarones**
Shrimp Cocktail ¢12.500

› **Dedos de Pescado con Papas Fritas**
Fish Fingers with French Fries ♥ ¢6.600

› **Dedos de Pollo con Papas Fritas** ♥
Chicken Fingers with French Fries ¢5.800

› **Papas Francesas**
French Fries V ¢3.200

› **Tabla Vegana / Vegan board** ¢8.300
Picadillo de papaya verde, pejibaye, cebolla caramelizada, pate de hongos y marañón, coliflor asada, puré de yuca, pan vegano, Naranja / *Green papaya hash, peach palm, red onion marmalade, mushroom cashew pate, roasted cauliflower, mashed cassava, orange.*

CEVICHE
CEVICHE

› **Ceviche de Pescado** ♥
Fish Ceviche ¢7.000

› **Ceviche de Camarones**
Shrimp Ceviche ¢7.600

› **Ceviche Mixto** ♥
Mixed Ceviche ¢7.600

› **Ceviche de Platano Verde** V
Green Plantain ¢5.000

ENSALADAS
SALADS

› **Ensalada de Pollo a la Parrilla** ♥
Grilled Chicken Salad ¢8.600
Lechuga, repollo morado, zanahoria, tomate, aguacate, piña fresa y pollo a la parrilla / *Lettuce, red cabbage, carrot, tomato, avocado, pineapple, strawberry & grilled chicken.*

› **Ensalada Verde Especial**
Green Special ¢6.500
Aguacate, hongos y palminto con ensalada verde.
Green salad plus avocado, mushrooms, hearts of palm.

› **Ensalada Cesar**
Caesar Salad ¢6.500
Lechuga romana, croutons y queso parmesano.
Romaine, croutons and parmesan cheese.

› **Ensalada Cesar con Pollo**
Caesar Salad with Chicken ¢9.100

› **Ensalada Lideresa** ♥ V
Lideresa Salad ¢8.800
Lechugas, espinaca, arugula, radicchio, hierbabuena, pejibaye, palmito, aguacate, cebolla morada, aceituna, kalamata, alcaparras, hongos, zanahoria, pepino, remolacha,rábanos. Servida con frijoles y quinoa.
Lettuce, spinach, arugula, radicchio, spearmint, peach palm, heart of palm, avocado, red onion, kalamata olives, capers, mushrooms, carrot, cucumber, beet, radish. Served with beans and quinoa.

NOGUI'S
desde 1974

GALLOS
TACOS

Acompañados con salsa fresca, arroz, y frijoles.
Served with pico de gallo, rice, and beans.

› **Gallos de Pescado** ♥
Fish Tacos ¢8.800
2 tortillas de trigo con pescado a la parrilla, repollo blanco y morado, zanahoria / *2 flour tortillas with grilled fish, white and red cabbage*

› **Gallos de Camarón** ♥
Shimp Tacos ¢9.800
2 tortillas de trigo con camarones salteados con ajo y cebolla, lechuga, repollo morado, aguacate, y aceitunas negras / *2 flour tortillas with sauté shrimp, garlic and onion*

› **Gallos de Langosta**
Lobster Tacos ¢15.200
2 tortillas de trigo con langosta salteada con ajo y cebolla, lechuga, zanahoria, repollo morado, aguacate, aceitunas negras / *2 flour tortillas with sautè lobser, garlic, and onion - lettuce, carrot, red cabbage, avocado, black olives*

› **Gallos de Pollo** ♥
Chicken Tacos ¢9.800
2 tortillas de trigo con pollo ala parrilla con ajo y cebolla, lechuga, repollo morado, aguacate, aceitunas negras / *2 flour tortillas with grilled chicken, garlic and onion, lettuce, red cabbage, avocado, black olives*

› **Gallos Carnitas de Cerdo**
Pork Carnitas Tacos ¢7.900
2 tortillas de maíz, con carnitas de cerdo, chile dulce, cebolla / *2 corn tortillas with pork canitas, bellpepper, onion*

› **Trío de Gallos / Tacos Trio** ♥ ¢12.900
Mezcla de gallo de camaron, pescado y carnitas,
3 Tacos: 1 Shrimp, 1 Fish, 1 Carnitas

› **Gallos Veganos / Vegan Taco** (V) ¢7.900
2 tortillas de trigo con ayote, lechuga, berros, rábanos
2 flour tortilla with squash, lettuce, watercrest, radishes

HAMBURGUESA Y SANDWICH
BURGERS & SANDWICHES

Con papas fritas, papas de la casa, chips ticos o fruta. / With french fries, potato wedges, tico chips or fruit.

› **Hamburguesa** ♥
Bacon Cheeseburger ¢10.200
Con queso, tocineta, lechuga y tomate.
With cheese, bacon, lettuce and tomato.

› **Hamburguesa Vegana** (V)
Vegan Burger ¢10.200
Pan vegano, Beyond Meat, tomate, cebolla, guacamole, "provolone" vegano. / Vegan bread, Beyond Meat, tomatoe, onion, guacamole, vegan "provolone"

› **Soprano** ♥
Grilled Steak Sandwich ¢14.700
Lomito, queso, hongos, ajo y cebolla, lechuga.
Tenderloin, cheese, mushrooms, garlic, onion and letucce.

› **Pechuga de Pollo a la Parrilla** ♥
Grilled Chicken ¢9.100
Pan de hamburguesa, queso, aguacate, tomate y lechuga. *Hamburguer bread, cheese, avocado, tomato and lettuce.*

› **Pescado**
Grilled Fish ¢9.600
Lechuga, tomate, queso, filet de dorado a la parrilla.
Lettuce, tomato, cheese, frilled mahi mahi filet.

› **BLT** ♥ ¢6.500
Tocineta, lechuga, tomate.
Bacon, lettuce and tomato.

› **Hot Dog** ¢4.500
Con repollo y pepinillos.
With cabbage and sweet relish.

CASADOS A LA PARILLA
FROM THE GRILL

- **ACOMPAÑADO CON/ SERVED WITH**
  1. Arroz, frijoles, picadillo, plátano maduro, ensalada.
     Rice, beans, sweet plantains, vegetables, salad.
  2. Puré de tiquizque y ensalada.
     Mashed taro and salad.
- **SALSA A ELEGIR/ YOUR CHOICE OF SAUCE**
  1. Hongos y ajo/ Mushrooms and garlic.
  2. Salsa cremosa jalapeña/ Creamy Jalapeño.
  3. Naranja y chile dulce / Orange and bell pepper sauce.
  4. Cremosa de teriyaki / Creamy Teriyaki.
  5. Criiolla (ajo, cebolla, tomate) / garlic, onion, tomato

PROTEINA
PROTEIN

› **Filet de Dorado a la Parilla** ♥
Grilled Mahi Mahi Filet ¢12.800

› **Filet de Atun a la Parilla** ♥
Grilled Tuna Filet ¢12.800

› **Camarones Salteados al Ajillo** ♥
Garlic Shrimp Sauteed ¢16.500
Camarones salteados con ajillo y cebolla
Shrimp sauteed with garlic and onion

› **Lomito a la Parilla** ♥
Grilled Beef Tenderloin ¢15.600
Corte deliciosos de lomito local
Delicious cut of local beef

› **Filet de Pollo a la Parilla**
Grilled Chicken Breast Filet ¢9.100

› **Pincho Pollo a la Parilla**
Grilled Chiken Kebobs ¢10.400
Con pollo y vegetables / With chicken and vegtables

› **Pincho Lomito a la Parilla**
Grilled Tenderloin Kebobs ¢14.300
Con lomito y vegetables / With tenderloin and vegtables

MAR & TIERRA
SURF & TURF

› **Lomito & Camarones** ¢17.700
Beef Tenderloin & Shrimp
Grilled 1/2 Beef Tenderloin and 1/2 Shrimp

› **El Trio** ♥ ¢20.600
Beef Tenderloin, Fish and Shrimp
½ Filete de Pescado, ½ Lomito y Camarones.
½ Fish Filet, ½ Tenderloin and Shrimp

VEGANO
VEGAN

› **Casado Vegano** ♥ Ⓥ
Vegan Casado ¢7.800
Arroz integral, picadillo de papaya verde, puré de tiquizque / Served with green papaya hash, mashed taro, brown rice.

› **Pincho Vegano** Ⓥ
Vegan Kebobs ¢7.800
Berenjena, zucchini, tomate, cebolla, chile dulce. Con Arroz integral, picadillo de papaya verde, puré de tiquizque / Eggplant, zucchini, tomato, onion, bellpepper. Served with green papaya hash, mashed taro, brown rice.

ARROCES
RICE DISHES

› **Bowl Ahi Poke**
Ahi Poke Bowl ¢8.400
Atün marinado con soya, ajonjolí y ajo con arroz, aguacate y berros / *Marinated tuna with soy, sesame, and garlic. With rice, avocado and greens* ♥

› **Arroz con Pollo**
Costa Rican Chicken Fried Rice ¢7.800
Servido con ensalda y papas fritas
Served with salad and french fries ♥

› **Arroz con Camarones**
Costa Rican Shrimp Fried Rice ¢9.200
Servido con ensalda y papas fritas
Served with salad and french fries

NOGUI'S
desde 1974

ESPECIALES DEL CHEF
CHEF'S SPECIAL

› **Pargo Entero**
Whole Fried Red Snapper ♥ ¢17.300
Servido con Arroz, frijoles, picadillo, plátano maduro, ensalada. / *Nogui's World Famous Whole Fried Red Snapper is served with rice, beans, sweet plantains, vegetables, salad.*

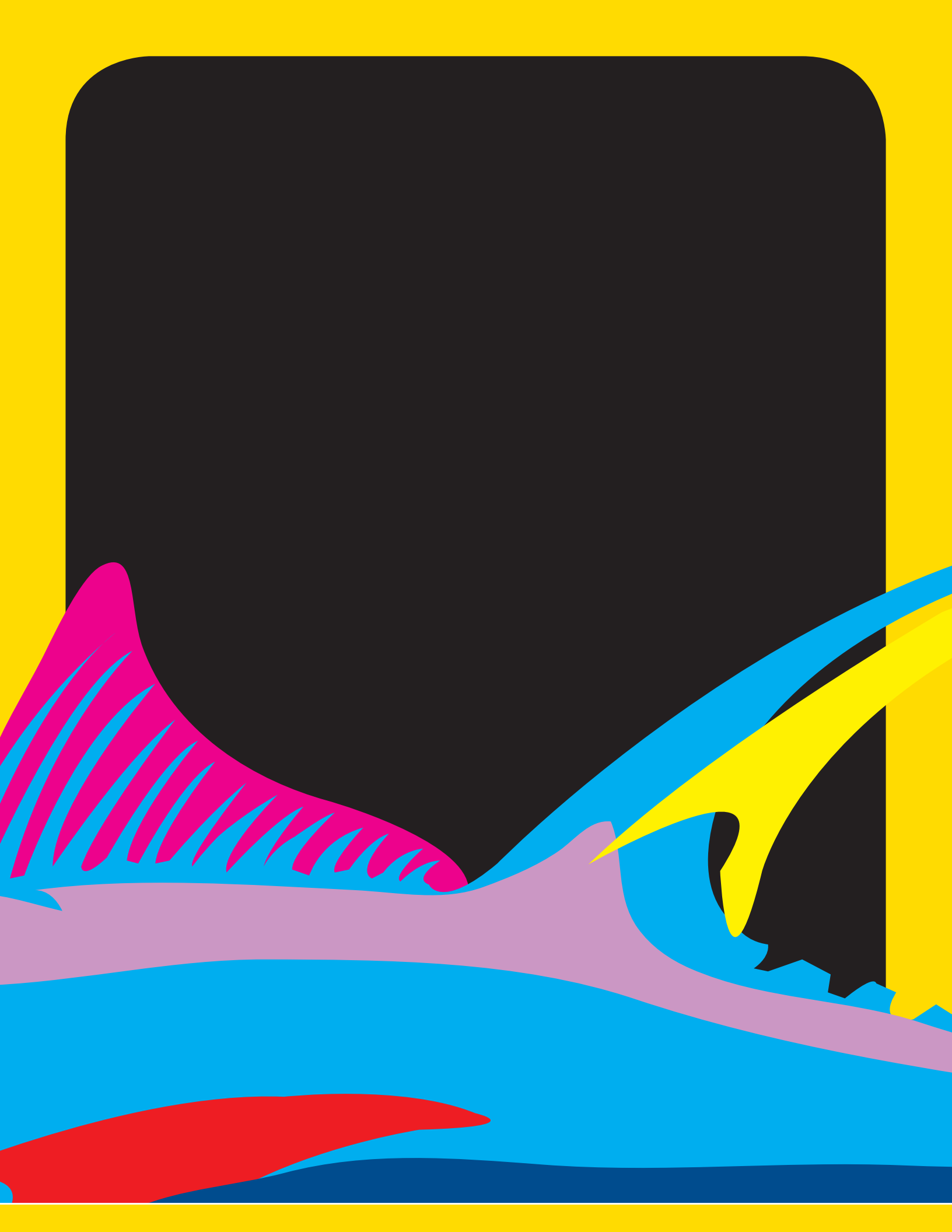
› **Pargo Relleno de Camarones**
Red Snapper stuffed with Shrimp ¢21.100
Con salsa caribeña, patacones y ensalada.
With caribean sauce, smashed plantains and salad.

› **Mar, Tierra & Huerta** ♥
Sea, Land & Orchad ¢19.700
Lomito a la parrilla, pulpo, camarón al ajillo y vegetales.
Grilled Tenderloin, octopus, garlic shrimp & vegetables.

› **Langosta Entera**
Lobster ¢29.400
Serivido con arroz, ensalada, y papas caseras
Served with rice, salad, and home made potato chips

› **Arroz con Mariscos** ♥
Seafood Rice ¢13.400
Exquisita mezcla de mariscos frescos con arroz y especies de la temporada.
Exquisite mix of fresh seafood with rice and seasonal species.

› **Pasta con Mariscos** ♥
Seafood Pasta ¢15.900
Mezcla de mariscos frescos acompañados con la pasta de su preferencia.
Mix of fresh seafood accompanied by your favorite pasta.

› **Trío del Mar**
Seafood Trio ¢16.200
Camarón, Pulpo, Dorado, torta de tiquizque y salsa mediterránea. / *Shrimp, Octopus, MahiMahi, Taro & mediterranean sauce.*

› **Sopa o Crema de Mariscos**
Seafood Soup or Cream ¢9.400