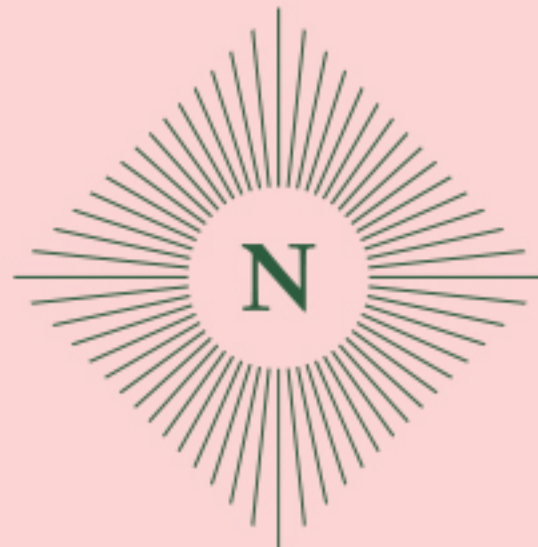


NAUTA

Tamarindo | *Restaurant* | Costa Rica





ENTRADAS
STARTERS



Ceviche de Pescado *Fish Ceviche*

Ceviche tradicional costarricense, caldo de limón, cebolla, alioli de chile y chips de plátano maduro

Traditional Costa Rican ceviche, fresh fish, lime juice, onions, chili aioli, plantain chips

\$15



Tiradito de Pescado *Fish Tiradito*

Pescado crudo en finas lonjas, jugo de limón y aceite de oliva

Thinly sliced raw fish, lime juice, chili oil

Atún o Dorado
Tuna or Dorado

\$15



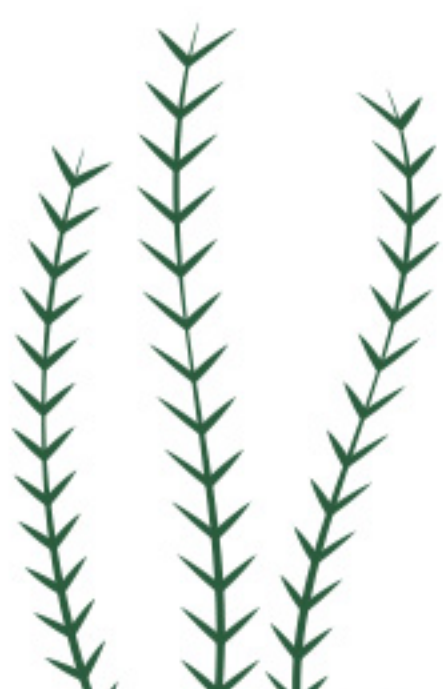
Island Rolls

Mix de vegetales envueltos en hoja de arroz, manga, fideos de arroz con salsa soya y naranja

Rice paper stuffed with vegetables, mango, rice noodles, soy sauce, orange

Vegetariano / Vegetarian **\$12**

Camaron / Shrimp **\$14**



Hummus con Vegetales *Hummus with Vegetables*

Hummus cremoso casero, pan pita y verduras crudas

Homemade creamy hummus, pita bread, crudites

\$12





Plato Nauta

Para Compartir
To Share

Pescado frito, hummus, crudités
fajitas asiáticas y fajitas de pollo

*Fish fingers, hummus, crudites,
asian fajitas, chicken wings*

\$28



Guacamole + chips

\$12





PRINCIPALES
MAINS



Ensalada Nauta
Nauta Salad

Mix de lechugas, vegetales, aguacate
y aderezo cítrico

*Mixed greens, vegetables, avocado,
citrus dressing*

Pollo / Chicken \$16

Camaron / Shrimp \$19



Sopa Azteca Picante
Spicy Azteca Soup

Tomate, chips de tortilla, aguacate

Tomato, tortilla chips, cheese, avocado

\$14





Quesadillas

Tortillas de harina, rellenas de queso con pico de gallo, guacamole, salsa buffalo, salsa ranch casera

Flour tortilla cheese quesadilla, pico de gallo, homemade ranch, buffalo chilli oil

Pollo / Chicken **\$15**

Camaron / Shrimp **\$18**

Alitas

Wings

BBQ

Buffalo

Mango & Maracuya *Picante

Servido con crudites

BBQ

Buffalo

Mango & Maracuya *Spicy

Served with crudites

\$14





Hamburguesa Nauta *Nauta Burger*

Torta de res premium, cebolla caramelizada, hongos salteados, queso y tocineta

Prime grade beef, caramelized onion, sauteed mushrooms, cheese, bacon

\$18



Cheese Burger

Torta de res premium, queso, tomate, lechuga, tocineta, salsa casera

Prime grade beef, cheese, tomato, lettuce, bacon, homemade sauce

\$14





Steak Frites

Lomito de res, papas fritas,
mantequilla de la casa

*Beef tenderloin, french fries,
Nauta special butter*

\$25

Bowl Carnitas Asadas *Grilled Carnitas Bowl*

Arroz de Sushi, carnitas de res salteadas
o pollo en salsa oriental con vegetales
al sésamo

*Sticky Rice beef carnitas or chicken
in sweet soy sauce, sesame vegetables*

\$16





Poke

Pescado fresco o vegetales en una salsa asiatica en cama de arroz sushi, aguacate y cebollin

Fresh fish or vegetables in an asian inspired sauce, on a bed of sushi rice, avocado and chives

Atún / Tuna \$18

Salmón / Salmon \$20

Vegano / Vegan \$14



Tacos de Pescado

Fish Tacos

Dorado frito, tortillas, ensalada de repollo, cebollitas marinadas en rosa jamica, cebollas horneadas, tiras de camote y salsa picante

Fried Mahi Mahi, flour tortillas, baked onions, hibiscus onions, sweet potato wedges, coleslaw, hot sauce

\$18



Club Sandwich

Pan de molde, pechuga de pollo, jamón, huevo frito, tocineta, queso, tomate, lechuga y mayonesa

Toasted bread, chicken breast, ham, fried egg, bacon, cheese, tomato, lettuce, mayonnaise

\$17



Veggie Sandwich

Hummus, chile morron y vegetales de temporada

Hummus, roasted red pepper, seasonal vegetables

\$14





Pasta Pesto con Pollo
Chicken Pasta Pesto

Pasta servida con un pesto de Kale, sésamo, parmesano, jalea de tomates rostizados y tostados

Pasta served with kale pesto, sesame, parmesan, roasted tomatos

Opción vegetariana sin pollo / *Vegeterian option available withour chicken*

\$21



Pollo Frito Sandwich
Fried Chicken Sandwich

Coleslaw, Nauta salsa ranch,
jalapeños rostizados

*Coleslaw, Nauta ranch sauce,
roasted jalapeños*

\$17





Corvina *Seabass*

Arroz, vegetales rostizados y
salsa brown butter

Rice, roasted vegetables with
brown butter

\$25



Salmón *Salmon*

Salmón al horno con glaseado
de soya, acompañado de
bok choi salteado con hinojo
y vegetales rostizados

Oven roasted salmon glazed with
soya and orange, sauteed bok choi
with fennel, roasted vegetables

\$25



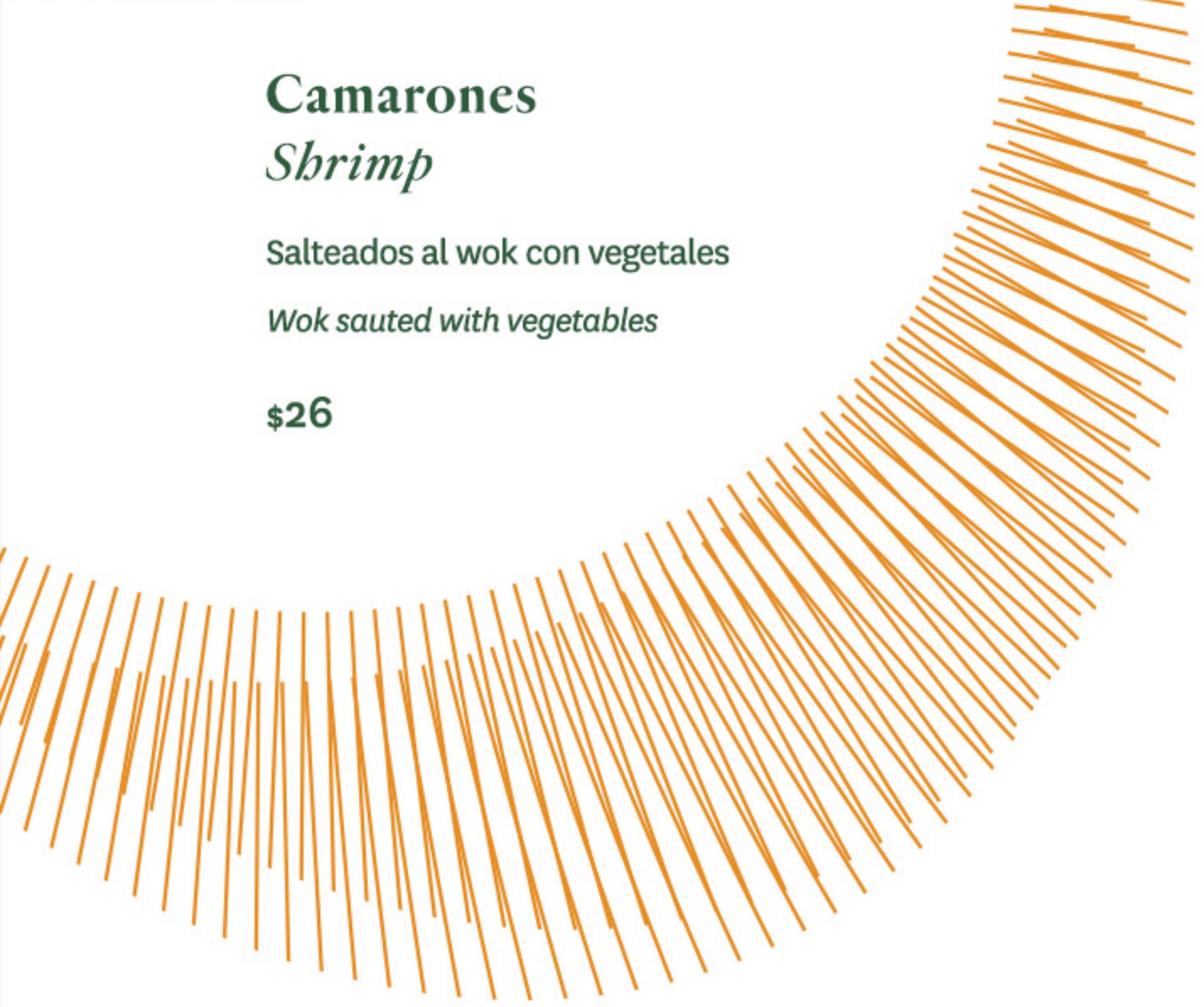


Camarones
Shrimp

Salteados al wok con vegetales

Wok sauted with vegetables

\$26





Langosta + Lomito
*Beef Tenderloin +
Lobster Tail*

\$30



Langosta
Lobster Tail

\$28



NIÑOS
KIDS



Strips de Pollo
Chicken Strips

Empanizados en Panko + papas fritas
Breaded in panko with french fries

\$14



Cheese Burger

\$14



Mac & Cheese

\$10





POSTRES
DESSERTS

Mouse de Chocolate

Mousse de Chocolate

Mouse de cremoso y denso chocolate

Creamy chocolate mousse

\$8.50 *Gluten free



Tres Leches

Bizcocho de vainilla con salsa dulce de mix de tres leches. Con merengue tradicional

Vainilla sponge cake with sweet tres leches sauce, traditional meringue

\$8.50 *Gluten free

Terrine de Chocolate

Chocolate Terrine

Postre frío gourmet de chocolate sin harina, 70% cacao acompañado de salsa de moras

Flourless 70% cocoa cold chocolate dessert with blackberry sauce

\$8.50 *Gluten free



Flan de Caramelo

Caramel Flan

Tarta dulce aromatizada con caramelo y dulce de leche

Sweet cake flavored with caramel and dulce de leche

\$8.50

Pie de Limón

Lime Pie

Pastel de limón orgánico cubierto de merengue Italiano

Organic lime pie topped with Italian meringue

\$8.50



Cheesecake

Versión densa del New York cheesecake acompañado de salsa de mora

Rich New York cheesecake, with blackberry sauce

\$8.50





WWW.NAUTACR.COM

 [nauta_cr](https://www.instagram.com/nauta_cr)

*Impuestos incluidos / taxes included