TI-CAIN

RESTAURANTE

Libre de Gluten
Gluten Free

Libre de Soya
Soy Free

Libre de Nueces
Nuts Free

Libre de Lactosa
Dairy Free

Libre de Moluscos
Mollusks Free

Libre de Crustáceos
Crustaceans Free

CONTIENE O ES...
CONTAINS OR IS...

Platillo Vegetariano
Vegetarian Dish

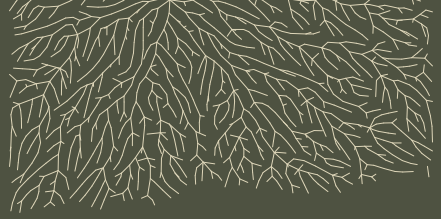
Platillo Vegano
Vegan Dish

Platillo Picante
Spicy Dish

TI-CAIN
RESTAURANTE

TI-CAIN

RESTAURANTE



ESTIMADO HUÉSPED

En TI-CAIN, inspirados por la lengua "Maleku", que significa "río" o "manantial", nos dedicamos a honrar las tradiciones culinarias con un inconfundible toque local. Nos enorgullece utilizar ingredientes de origen responsable, frescos y con sentido. Nuestro deseo es que cada sabor lleve consigo un pedacito de nuestra tierra para compartir con ustedes, haciendo que esta sea también su casa.

DEAR GUEST

The name Ti-Cain was inspired by the Native Maleku language, meaning “river” or “spring”. We are dedicated to bringing you dishes that honor our culinary traditions and have a distinct local touch. We pride ourselves in using fresh, responsibly sourced, local ingredients. It is our goal that every bite shares a little piece of our land with you, making this your home as well.

TI-CAIN

RESTAURANTE

ENTRADAS | APPETIZERS

Ensalada de ayote y camote de San Carlos, quinoa marinada, hojas mixtas frescas, aderezo de limón criollo y piña asada con aguacate.

Squash and sweet potato salad, with marinated quinoa, fresh mixed greens, local lemon dressing, grilled pineapple, and avocado. Locally sourced, fresh ingredients.

Tiradito de atún con limón mandarino, yuca local, nibs de cacao costarricense, culantro fresco, cebolla roja encurtida.

Tuna tartare with local mandarin lemon, cassava, Costa Rican cocoa nibs, fresh coriander, pickled red onion.

Aguacates de San Carlos a la parrilla con hummus de remolacha, hojas tiernas de la huerta, queso de cabra, tahini y chips de tubérculos de la zona.

Grilled San Carlos avocados with beet hummus, garden fresh greens, goat cheese, tahini, and local vegetable chips.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

ENTRADAS | APPETIZERS

Pulpo asado con chorizo criollo, frijolitos blancos y una ensalada de hierbas de temporada.

Roasted octopus with localy sourced sausage, white beans, and seasonal, green salad.

Ensalada de tomates y queso tierno fresco, romesco, vegetales locales encurtidos, semillas tostadas y aderezo de albahaca con miel orgánica.

Fresh tomato and fresh cheese salad, romesco, local pickled vegetables, toasted nuts, topped with an organic honey basil dressing.

VEGETARIANO
VEGETARIAN

Gallos tapados de papa con raíz papaya, carne mechada cocida lentamente, mojados en caldo de sustancia con queso fundido.

Tortillas topped with papaya root soucotash, slow cooked beef with a rich broth and melted cheese.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

ENTRADAS | APPETIZERS

Crema de ayote con pejibaye, berros frescos y pan de masa madre.

Cream of squash and peach palm fruit with fresh watercress, served with sourdough bread.

Ceviche costarricense de pargo fresco, elote tierno, patacones, “olores” limón mandarino y sangrita de culantro coyote.

Costa Rican red snapper ceviche with sweet corn, fresh herbs, mandarin lemon and local coyote coriander sauce, served with fried green plantain tostones.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Atún a la parrilla con salsa de miel de caña
y tamarindo, croqueta de yuca tierna, aguacate y ensalada de papaya verde.

Sugar cane and tamarindo glazed tuna,
with local yucca croquette, avocado, and green papaya salad.

Pargo entero frito con salsa caribeña, patacones, ensalada criolla con pure de camote y coco.

Whole fried snapper with Caribbean sauce,
plantains, costarrican cabbage salad with sweet potato and coconut puree.

Palmitada de mariscos, ensalada fresca de tomate y hierbas de la huerta, con papitas asadas al grill con hierbas.

Seafood grill, roasted heart of palm, served with grilled potato scallops, melted cheese gratin and a fresh tomato and garden herbs.

Caracolotes con camarones,
atún fresco, crema de limón y cebollino con tomates deshidratados y espinaca.

Large Conchiglie pasta with shrimp,
fresh tuna, green onion and lemon cream with sun-dried tomatoes and spinach.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Filete de carne a la parrilla Certificación Angus
Nuestras carnes se acompañan de arracache y acelgasa la parrilla.
Grilled beef filet Angus Certified
Our meats are served with arracache and grilled chard.

A su elección | Your choice of:

Vacio / Flap Steak Prime 340g (12onz)

Lomo de Aguja / Striploin Choice 340g (12onz)

Rib Eye Choice 340g (12onz)

Lomo de Entraña / Hanging Steak Prime 340g (12onz)

Escoge la salsa de tu preferencia para su corte de res favorito | Choose a sauce to top your favorite cut:

Champiñones y vino Tinto | wine and Mushrooms
Salsa con champiñones de temporada y Vino tinto.
Fresh mushroom and red wine Sauce.

Café París | Paris coffee
Combinación de mantequilla especial a base de especies , licores, alcaparras y anchoas.
Combination of special herbed butter, liqueurs, capers, and anchovies.

Chimichurri Tico
Aceite de oliva, ajo y maíz rostizado, perejil y tomillo.
Olive oil, garlic, roasted corn, parsley, and thyme.

Bernaise
Yema de Huevo, vino, vinagre estragón y estragón fresco. Egg yolk, wine, tarragon vinagar, tarragan fresh.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Se pueden solicitar acompañamientos extras adicionales | Additional extras side dishes you can request:

Puré de papa | Mashed potatoes

Papa Francesa | French potatoes

Papa asada | Roasted potattoes

Vegetales Frescos | Fresh Vegetables

Papa al Romero | Rosemary potatoes

Ensalada compuesta | House Salad

Canelones rellenos de costilla de res
Ayote rostizado, queso palmito gratinado, pesto de semillas de marañón con tomate y arúgula fresca.

Short rib cannelloni, roasted butternut squash, palmito cheese au gratin, fresh arugula with tomato and cashew nuts pesto.

Pollo rostizado en hoja de plátano, mole de chiles nacionales y carao, masa de tamal y vegetales encurtidos.

Roasted chicken in a plantain leaf, mole sauce with chiles and carob, local tamal recipe, and pickled vegetables.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Costilla de cerdo caramelizada con barbacoa casera de carao y ayote mantequilla rostizado lentamente.

Caramelized pork ribs in homemade carob barbeque sauce with slow roasted butternut squash.

Tamal de pejibaye con cebollas caramelizadas, chayote encurtido, hongos mixtos y hojas tiernas.

Peach palm fruit and caramelized onion tamal, with pickled chayote squash, mixed mushrooms, and fresh herbs.

Corvina con Maíz de San Carlos y Langosta, con bisquet de langosta y maíz, hongos a la termidor, crema de maíz, acompañada de ensalada de granos de maíz blanco y amarillo, encurtido de chayote y cebolla morada.

Seabass with San Carlos Corn and Lobster, served with a lobster and corn biscuit, thermidor-style mushrooms, corn cream, and accompanied by a white and yellow corn kernel salad, pickled chayote, and red onion.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES

Arroz guacho

Stewed moist rice

Puedes elegir tu preparación con | Your choice of :

Mariscos | Seafood

Pollo | Chicken

Vegetariano | Vegetarian

PARA COMPARTIR | TO SHARE

Colita de Cuadril Prime 1.400kg
Acompañada de tortillitas, frijoles arreglados, salsas y ensaladita criolla.

Tri-Tip Prime 49onz
Served with tortillas, house beans, salsas, and traditional costarican salad.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

POSTRES

Tres leches de Churchill, sólidos lácteos caramelizados, crujientes de leche fresca, kola y frambuesas.

Churchill Tres Leches, caramelized milk solids with milk chips, kola, and raspberries.

Tarta de queso horneada con guayaba, helado de miel, crumble de granola casera.

Cheesecake with guava, honey ice cream, and homemade granola crumble.

VEGETARIANO
VEGETARIAN

Flan de arracache con dulce de leche casero, prestiños y helado de banano.

Arrache flan with homemade dulce de leche, prestiño crisps and banana ice cream.

Queque húmedo de naranjas de guatuso y almendras, naranjas quemadas, mousse de cacao y almíbar de Ron centenario 20 años.

Almond moist cake with Guatuso oranges and almonds, burnt orange, chocolate mousse, and 20 year Centenario rum syrup.

Tartaleta de piña local, helado de café con macadamia, crema de coco asado.

Local pineapple tart with coffee ice cream, macadamia, and roasted coconut cream.

VEGETARIANO
VEGETARIAN

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

TI-CAIN
RESTAURANTE

Arenal Springs

RESORT & SPA

★★★★★