



SABANERO

Steak House

Entradas / Appetizers

Provoleta a la parrilla <i>Orégano, aceite de oliva extra virgen</i> Grilled provolone cheese <i>Oregano, extra virgin olive oil</i>	\$12
Coctel de camarones <i>Camarón del día, salsa “cocktail”</i> Shrimp cocktail <i>Catch of day shrimp, cocktail sauce</i>	\$23
Mejillones Cacique <i>Mejillones salteados con Cacique y perejil</i> Cacique mussels <i>Cacique and parsley sauteed mussels</i>	\$16
Ensalada orgánica mixta <i>Mixed organic salad</i>	\$16
César tradicional <i>Lechuga romana, anchoas, parmesano, crutones, pollo o camarones a la parrilla adicional a pedido</i> Traditional Caesar salad <i>Traditional grilled chicken or shrimp by request</i> <i>Con pollo / with chicken</i> <i>Con camarones / with shrimp</i>	\$16 \$20
Tartar de res <i>Tartar de res, alcaparras, dijon, huevo de codorniz, chips de papa</i> Steak Tartar <i>Steak Tartar, capers, dijon, quial egg, potato chips</i>	\$18
Chori-pan <i>Chorizo argentino a la parrilla con pan de campo</i> Chori-pan <i>Argentinean grilled chorizo with bread</i>	\$15

Carpaccios / Carpaccios

Pulpo <i>Pulpo, cilantro, chile jalapeño, alioli de aceitunas Kalamata</i> Octopus <i>Local octopus, coriander, chile jalapeño, Kalamata olive oil</i>	\$22
Res <i>Lomito de res, Peccorino raspado, cebolla de Bermuda frita, alcaparras, tomates cherry orgánicos, aceite de trufa y cítricos</i> Beef <i>Tenderloin, shaved Peccorino, fried Bermuda onion, marinated capers, cherry tomatoes, truffle and citrus drizzle</i>	\$17

Sopas / Soups

Bisque de langosta <i>Langosta, fume de pescado del Pacífico, cognac</i> Lobster bisque <i>Lobster, Pacific fish fume and cognac</i>	\$22
Tradicional sopa de cebolla <i>Cebolla caramelizada, queso Gruyère gratinado y crutones</i> French onion soup <i>Caramelized onion, Gruyère cheese and croutons</i>	\$15
Sopa de tortilla <i>Tomate, chile guajillo, tortilla, chile jalapeño y dados de aguacate</i> Tortilla soup <i>Tomato, guajillo chile, tortilla, jalapeño pepper and diced avocado</i>	\$14

Platos Fuertes / Main Courses

Pesca del Día <i>Filet de pescado empanizado o al grill, cremoso de papas, brocoli, almendras, tomates cherries y salsa al vino blanco</i> Catch of the day <i>Breaded or grlled filet white wine sauce, mashed potatoes, brocoli, almonds, cherries tomato</i>	\$29
--	------

Langosta <i>Langosta al vino blanco, crema, mostaza y hongos</i> Lobster <i>White wine sauce, Dijon, cream, and Mushrooms</i>	\$55
--	------

Pollo a la parrilla <i>Medio pollo por Pechuga de pollo</i> Grilled chicken <i>Half farm raised roasted chicken por Chicken Breast</i>	\$27
---	------

Mar y tierra <i>Lomito de res 8oz, y brocheta de camarones Jumbo</i> Surf & turf <i>Beef tenderloin 8oz, jumbo shrimps brochette</i>	\$65
---	------

Cortes Importados / Imported Cuts

Angus Rib Eyes 14 oz	\$48
Angus bife de lomo 14 oz Angus New York strip 14 oz	\$49
Costillas de cordero de Nueva Zelanda 10 oz New Zeland lamb chops 10 Oz	\$48
Lomito Angus 8 oz Angus beef tenderloin 8 oz	\$48
Filete de espadilla 8 oz Flat iron steak 8 oz	\$44
Corte del Sabanero 16 oz Cowboy Steak 16oz	\$58
Filete de T-bone 14 oz T-bone steak 14 oz	\$50
Entraña 12 oz Flank steak 12 oz	\$48
Chuleta de cerdo 14 oz Pork chop 14 oz	\$28

Cortes Nacionales / Costarican Cuts

Lomito del carnicero 8 oz Butcher’s choice tenderloin 8 oz	\$30
Lomito de res 10 oz Beef tenderloin 10 oz	\$36
Filet Mignon 8oz, tocineta, chimichurri de pejiballe y palmito Filet Mignon 8oz, bacon, pejibaye and heart of palm chimichurri	\$38

Guarniciones / Side Orders

Gallo pinto Traditional Costarican “gallo pinto”, rice and black beans stir fry, coriander, red bell pepper, onion and seasoning with salsa Lizano	\$6
Espinacas a la crema Creamed spinach	\$8
Polenta cremosa, parmesano y aceite de oliva Creamy polenta, parmesan cheese, olive oil	\$8
Champiñones salteados, albahaca fresca y vinagre balsámico Wild mushrooms, fresh basil	\$8
Papa rellena con cangrejo Baked potato with crab stuffing	\$12
Papas fritas con aceite de trufa y queso parmesano Truffled french fries with parmesan cheese	\$12
Elote a la parrilla, mantequilla de hierba buena Corn on the cob, spearmint butter	\$6
Puré de papa, ajo rostizado Mashed potatoes with roasted garlic	\$8
Vegetales de estación salteados Seasonal sauteed begetables	\$8

Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias a algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar.
Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illnesses.

*Prices include taxes and 10% service charge



FOR RESERVATIONS | PARA RESERVACIONES

Please contact Concierge | Por favor contacte al Concierge:

Tel +506.2681.2000
sjojw.concierge@R-HR.COM

JW Marriott Guanacaste
Hacienda Pinilla, Santa Cruz, Guanacaste, Costa Rica

Marriott.com/SJOW