

Entradas Calientes / Hot Appetizers

SOPA DE CEBOLLA

Receta de la casa servida con pan gratinado

SOPA DE TORTILLAS

Mezcla de caldo de pollo y crema de tomate, trozos de aguacate, queso blanco y tortillas tostadas

SOPA DE MARISCOS

Fondo de mariscos con especias naturales

BISQUE DE CAMARONES

Crema a base de camarones servida con pan de la casa.

SOPA DE POLLO

Delicioso caldo hecho con especias naturales y trozos de vegetales

ONION SOUP

House recipe served with gratine bread

TORTILLA SOUP

Mix of chicken broth and tomato cream, avocado, white cheese chunks and tortilla chips

SEAFOOD SOUP

A broth of seafood seasoned with natural spices

SHRIMP BISQUE

Shrimp cream served with house bread

CHICKEN SOUP

Delicious broth made with natural spices and vegetable chunks

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

ENSALADA TILAJARI

Pollo a la parrilla sobre lechuga, tomate, pepino, queso blanco, jamón, huevos de codorniz y chips de tortilla

ENSALADA CÉSAR

Lechuga, pollo a la parrilla, almendras rebanadas y aderezo especial César

ENSALADA DE PALMITO

Lechuga, pollo a la parrilla, almendras rebanadas y aderezo de su elección

CANOA DE CAMARONES

Camarones jumbo marinados al limón, servidos en una canoa de pepino fresco y salsa de tomate marinera

CEVICHE DE PESCADO

El mejor pescado Marlin preparado con jugo de limón y especias

FRUTTI DI MARE

Combinación de mariscos macerados con limón y especias, servidos con aguacate y salsa de tomate marinera

TILAJARI' SALAD

Grilled chicken strips on lettuce, tomato, cucumber, White cheese, ham, quail eggs and tortilla chips

CAESAR SALAD

Lettuce, grilled chicken, almond slices and special Caesar dressing

HEART OF PALM SALAD

Lettuce, tomato and heart of palm chunks served with your favorite dressing

SHRIMP CANOE

Jumbo shrimp marinated with lemon, served on a fresh cucumber canoe filled with marine tomato sauce

FISH CEVICHE

The best Marlin fish with lemon juice and spices

FRUTTI DI MARE

Macerated seafood combination with lemon and spices, served with avocado and marine tomato sauce

13% IMPUESTOS DE VENTAS Y 10% DE SERVICIOS INCLUIDOS

13% of sales tax and 10% of service included

ARROZ/ RICE

SERVIDOS CON ENSALADA VERDE Y SU ADEREZO FAVORITO

Served with Green salad and your favorite dressing

ARROZ CON CAMARONES

Camarones salteados con especias naturales y arroz

RICE WITH SHRIMP

Sautéed shrimp with natural spice and rice

ARROZ MARINERO

Salteado de mariscos mixtos con arroz y especias

RICE WITH SEAFOOD

Sautéed mixed seafood with rice and spices

Arroz con pollo

Trozos de pollo salteado con especias y arroz

RICE WITH CHICKEN

Chicken chunks sautéed with spices and rice

POLLO/CHICKEN

POLLO RELLENO

Pechuga rellena de jamón, queso y hongos, cubierta con nuestra original salsa de moras

STUFFED CHICKEN

Chicken breast stuffed with ham, cheese and mushrooms, covered with our original blackberry sauce

POLLO A LA PARMESANA

Filet sazonado y cocido a la plancha con panko, queso parmesano y salsa pomodoro

PARMESAN CHICKEN

Filet seasoned and grilled with panko crumbs, parmesan cheese and served with Pomodoro sauce

POLLO TERIYAKI

Cocido a la plancha y marinado con salsa agridulce Teriyaki

TERIYAKI CHICKEN

Cooked grilled and marinated with sweet and sour sauce Teriyaki

POLLO KATIRA

Receta de la casa con pechuga rellena de surimi y salsa cremosa de aguacate

KATIRA STYLE CHICKEN

House recipe of stuffed chicken breast with surimi and a creamy avocado sauce

POLLO EN SALSA DE HONGOS

Pechuga de pollo a la plancha dñcon salsa demi-glace y hongos frescos

MUSHROOMS SAUCE CHICKEN

Grilled chicken breast with demi-glace sauce and fresh mushrooms

POLLO A LA PARRILLA

Marinado de la casa y asado a las brasas

GRILLED CHICKEN

House marinated chicken breast and grilled roasted

POLLO TILAJARI

Pechuga a la plancha y slasa cremosa con cebolla y jamón

TILAJARI CHICKEN

Chicken breast chunks and creamy sauce with onion and ham

13% IMPUESTOS DE VENTAS Y 10% DE SERVICIOS INCLUIDOS

13% of sales tax and 10% of service included

PASTAS

POR FAVOR ESCOJA SU COMBINACIÓN FAVORITA DE PASTA Y SALSA

Please choose your favorite combination of pasta and sauce

POMODORO

Salsa natural a base de tomates frescos y especias

POMODORO

Natural sauce made with fresh tomatoes and spices

ALFREDO

Cremosa salsa con queso parmesano y jamón

ALFREDO

Creamy sauce with parmesan cheese and ham

AGLI OLEO

Ajo salteado con aceite de oliva, sal y pimienta

AGLI OLEO

Sautéed garlic with olive oil, salt and pepper

CARBONARA

Mezclas salteada de tocineta, cebolla y chile dulce a la crema

CARBONARA

Sautéed bacon, onion and bell pepper with a creamy sauce

FUNGHI

Hongos frescos, shiitake y en salmuera con tomate seco y salsa cremosa

FUNGHI

Fresh and brine mushrooms, shiitake mushrooms with dry tomato and creamy sauce

BOLOÑESA

Carne de res molida sazonada con especias y salsa de tomates frescos

BOLOGNESE

Grind beef meat seasoned with spices and fresh tomatoes sauce

MEDITERRÁNEO

Mariscos mixtos y especias salteadas en salsa de tomates frescos

MEDITERRANEAN

Mixed seafood and spice sautéed with fresh tomatoes sauce

ESPAGUETTI TILAJARI

Camarones y almejas salteadas con aceite de oliva y queso parmesano

TILAJARI SPAQUETTI

Shrimp and clam sautéed with olive oil and parmesan cheese

13% IMPUESTOS DE VENTAS Y 10% DE SERVICIOS INCLUIDOS

13% of sales tax and 10% of service included

PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

ORDENE EL PESCADO O MARISCO DE SU PREFERENCIA, SERVIDO CON LA SALSA O ESTILO SELECCIONADO

Choose your fish or seafood, served with your favorite sauce or style

AJILLO

Cocido a la plancha con mantequilla y ajo

MEUNIÈRE

Aderezado con aceite de oliva, ajo, pimienta y limón

AL PANKO

Crujiente hecho con hojuelas de pan japonés

VERACRUZANA

Salsa de tomate con cebolla, chile dulce y alcaparras

A LA PIÑA

Original salsa a base de piña y especias naturales

AL COCO

Salsa a base de coco, jugo de naranja y chile chipotle

A LA PLANCHA

Servido con los acompañamientos de su preferencia

GARLIC STYLE

Grilled with butter and garlic

MEUNIÈRE STYLE

Dressed with olive oil, ajo, pepper and lemon

PANKO STYLE

Crispy outside made with Japanese bread crumbs

VERACRUZAN STYLE

Tomato sauce with onion, bell pepper and capers

PINEAPPLE STYLE

Original sauce with pineapple and natural spices

COCONUT STYLE

Coconut, orange juice and chipotle chilli sauce

GILLED

Served with your favorite sides

CORVINA/Seabass

DORADO/ Mahi Mahi

TILAPIA / Tilapia fish

CAMARONES JUMBO/ Jumbo size shrimp

CAMARONES MEDIANOS / Medium size shrimp

CORVINA TILAJARI

Filet a la crema, relleno de camarones

TILAJARI SEABASS

Stuffed seabass filet with shrimp and creamy sauce

13% IMPUESTOS DE VENTAS Y 10% DE SERVICIOS INCLUIDOS

13% of sales tax and 10% of service included

CARNES/ BEEF & PORK

ACOMPAÑAMIENTO DE PLÁTANO MADURO, PAPA ASADA, FRIJOLAS MOLIDAS JALAPEÑOS Y PICO DE GALLO, O BIEN CONSULTE POR LA GUARNICIÓN DEL DÍA.

Side or ripe plantain, baked potato, grind beans, jalapeño peppers and pico de gallo (chopped tomato and spices w/ lemon), or ask for the day sides

LOMITO TILAJARI

Relleno de camarones y servido con salsa de tamarindo

LOMITO A LA PARRILLA

Asado a las brasas y servido con su guarnición favorita

PUNTAS DE LOMITO DIJON

Salteadas a la plancha y acompañadas con salsa cremosa de mostaza Dijon

BROCHETA MIXTA

Combinación de trozos de lomo, pollo y camarones a la plancha, servidos con salsa agri dulce picante al lado

LOMITO AL JALAPEÑO

Puntas de lomo a la plancha, servidas con salsa de tomate verde y chile jalapeño

LOMO DE CERDO A LA BBQ

Lomo de cerdo a la parrilla o a la plancha y bañado con salsa BBQ especial

PLATO TÍPICO

Arroz, frijoles, plátano maduro, queso blanco, ensalada verde y la carne de su elección (lomo, pollo o pescado)

FILET MIGNON

Lomito a la plancha con envoltura de tocineta y salsa demi-glace con hongos frescos

NEW YORK STEAK

Jugoso corte de 300 grs de lomo de res a la plancha

CHURRASCO

350 grs de lomo de res a la plancha o a la parrilla

TILAJARI'S TENDERLOIN

Stuffed with shrimp and reserved with tamarind sauce

GRILLED TENDERLOIN

Grilled roasted and your favorite sides

DIJONNAISE TENDERLOIN TIPS

Sautéed on the grill and served with a creamy Dijon sauce

MIXED BROCHETTE

Combination of grilled loin, chicken and shrimp served with a bitter sweet spicy sauce

Jalapeño style tenderloin

Grilled beef tenderloin tips with green tomato and jalapeño pepper sauce

PORK & BBQ SAUCE

Grilled pork loin dressed with our special BBQ sauce

COSTARRICAN TYPICAL DISH

Rice, beans, ripe plantain, white cheese green salad and your favorite meat (beef, chicken or fish)

Filet Mignon

Grilled tenderloin with bacon wrap and demi-glace and fresh mushrooms sauce

NEW YORK STEAK

300 grs of juicy grilled beef loin

PEPPER STYLE TENDERLOIN

Grilled and crusted with fresh ground pepper and served with demi-glace sauce

CHURRASCO

350 gms of grilled beef sirloin

13% IMPUESTOS DE VENTAS Y 10% DE SERVICIOS INCLUIDOS
13% of sales tax and 10% of service included

LIVIANO Y VEGETARIANO/ LIGHT & VEGETARIAN

SOPA MINESTRONE

Sopa de tomate con vegetales y espagueti

CREMA DE TOMATE

Crema a base de salsa Pomodoro, servida con natilla con crotones

ENSALADA DEL RÍO

Mezcla de lechugas, vegetales, aguacate, frijoles y chips de wanton, aderezada yogur natural y eneldo

ENSALADA DE FRUTAS

Variedad de frutas de temporada de trozos, yogur, crema batida, pasas y granola

ARROZ JARDINERO

Vegetales y especias mixtas salteadas con arroz, se sirve con ensalada verde y su aderezo favorito

VEGETALES ORIENTALES

Vegetales salteados con aceite de ajonjolí y salsa de soya

PASTA PRIMAVERA

Su tipo de pasta preferida servida con vegetales salteados y pan de ajo

MINESTRONE SOUP

Tomato soup with fresh vegetables and spaghetti

TOMATO CREAM

Made with Pomodoro sauce, served with sour cream and crotons

RIVER SALAD

Mix of lettuce, vegetables, avocado, beans and wanton chips, dressed with natural yogurt and dill

FRUIT SALAD

Mix of seasonal fruit chunks, yogurt, whipping cream, raisins and granola

GARDEN RICE

Mixed vegetables and spices Sautéed with rice, served with green salad and your chosen dressing

ORIENTAL VEGETABLES

Sautéed vegetables with sesame oil and soy sauce

SPRING PASTA

Your favorite pasta type served with sautéed vegetables and garlic bread

EMPAREDADOS Y HAMBURGUESAS/ SANDWICHES & BURGUERS

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS/ SERVED WITH FRIES ON THE SIDE

EMPAREDADO DE LOMO

Lomo a la plancha, lechuga y tomate

EMPAREDADO DE POLLO

Pechuga a la plancha, lechuga y tomate

EMPAREDADO DE JAMÓN Y QUESO

Lonjas de jamón, queso americano, lechuga y tomate

EMPAREDADO DE ATÚN

Mezcla de atún, especias y aderezo especial

CLUB SANDWICH

Pollo a la parrilla, queso americano, tocineta y huevo

HAMBUERGUESA CON QUESO

Torta hecha en casa, queso americano, lechuga y tomate

HAMBUERGUESA TILAJARI

Torta hecha en casa, queso americano, jamón, tocineta, lechuga, tomate, pepinillos y cebolla

PAPAS FRITAS

Servidas con salsa de tomate al lado

BEEF SANDWICH

Grilled loin, lettuce and tomato slices

CHICKEN SANDWICH

Grilled chicken breast, lettuce and tomato

TUNA SANDWICH

mix of tuna, spices and special dressing

CLUB SANDWICH

Grilled chicken, American cheese, bacon and egg

CHEESE BURGUER

Homemade beef patty with American cheese, lettuce and tomato

TILAJARI'S BURGUER

Homemade beef patty, American cheese, ham, bacon, lettuce, tomato, pickles and onion

FRIES

Served with ketchup on the side

13% IMPUESTOS DE VENTAS Y 10% DE SERVICIOS INCLUIDOS

13% of sales tax and 10% of service included

SNACKS

PALITOS DE MOZZARELLA

6 unidades servidas con salsa pomodoro de la casa

PALITOS Y JALAPEÑOS

4 palitos de mozzarella con salsa pomodoro, 4 chiles jalapeños empanizados y rellenos de queso crema, bastones de pepino y zanahoria con salsa ranch

CEVICHE DE CAMARONES

Camarones frescos con limón, cebolla, chile dulce y culantro

NACHOS DE LA CASA (POLLO O RES)

Con papas fritas tipo hojuela, frijoles molidos, queso cheddar, guacamole y pico de gallo

TAPA DE CAMARONES KATIRA

Camarones medianos crujientes servidos con salsa tártara y jalapeños empanizados rellenos de queso crema

COMBINADO DEL RÍO (2 PERSONAS)

Trozos de lomo y pollo a la plancha, servidos con pico de gallo, frijoles molidos, jalapeños y tortillas tostadas

CLUB SANDWICH

Queso americano, pollo a la plancha, tocineta, tomate, lechuga, huevos y papas fritas

HAMBURGUESA TILAJARI

Torta casera de res, vegetales, queso, jamón, tocineta y papas fritas

PAPAS FRITAS DE LA CASA

Crujientes y servidas con salsa de tomate y salsa de queso cheddar

CEVICHE DE PESCADO

Trozos de pescado fresco con limón y especias