



DESAYUNOS

7:00 AM - 11:30 AM

PURA VIDA

COSTA RICAN MORNINGS

5.000 c

Opción de huevos en omelette, revueltos o fritos, Gallo Pinto, Queso Turrialba, Tortilla con tomate y Natilla, Salchichon a la parrilla y Plátanos fritos.

Choice of scrambled egg or sunny side up or omelet plait, gallo pinto, Turrialba cheese, tortilla with tomato and cream, grilled sausages, and fried plantains.

FIESTA DE PINTO Y QUESO

2.200 c

Burrito relleno de Gallo Pinto, Queso Turrialba, Lechuga Fresca y Ensalada de Tomate.

Burrito filled with Gallo Pinto, Turrialba cheese, Fresh Lettuce, and Tomato Salad.

HUEVOS DE PASTOREO FRESCOS

Acompañados con Pan Francés | Served with French Bread.

HUEVOS PLANOS AL GUSTO

2.100 c

Omelette, Fritos o Revueltos.

Omelette, Fried or Scramble.

OMELETTE CON TOCINO

4.000 c

OMELETTE CON QUESO

3.200 c

OMELETTE CON VEGETALES

4.000 c

TWO TO SHARE

GIGI O MORNING WAVES

11.000 c

Pan blanco artesanal con Mantequilla, Mermelada casera y Miel, Queso Turrialba, Tocino, Croissant francés, Waffles belgas con Dulce de leche, Panqueques con chocolate negro y una opción de huevo al gusto (omelette, revueltos o fritos)

White farmer's bread with Butter, Homemade Marmalade and Honey, Turrialba cheese, Bacon, French Croissants, Belgian Waffles with Caramel sauce, Pancakes with dark chocolate, and a choice of scrambled egg, sunny side up, or plain omelet.

HEALTHY

SUNRISE SYMPHONY

8.400 c

Fruit Sashimi with Watermelon, Banana, Pineapple, Natural yogurt, Chia pudding with Almond milk and Passion Fruit, Granola with Pecans and Cashews, and Fresh salad with Lettuce, Avocado, and Tomato + Green Smoothie.

Sashimi de frutas con sandía, plátano, piña, yogur natural, pudín de chía con leche de almendras y maracuyá, granola con nueces y anacardos, y ensalada fresca con lechuga, aguacate y tomate + Batido Verde.

Excluyendo cargo por servicio 10% e impuesto sobre ventas 13%
Excluding service charge 10% and Sales tax 13%

FRENCH BAKERY

CROISSANT	2.300 c
CHOCOLATE BREAD	2.500 c
PAN ARTESANAL 3 pcs	700 c
PAN ARTESANAL TOSTADO 3 pcs	750 c
PANCAKES +Toppings	1.000 c
WAFFLE +Dulce de Leche	2.000 c

TROPICAL BOWLS

FRUIT SASHIMI	1.200 c
Piña Sandía, y Banana	
Pineapple, Watermelon, and Banana	
GRANOLA +Leche	1.900 c
Granola, Nueces y Marañones	
Granola, Pecans and Cashews	
SALAD	2.400c
Lechuga, Aguacate y Tomate	
Lettuce, Avocado and Tomato	
YOGURT NATURAL +Coulis de Frutas	1.600 c
CHIA PUDDING +Coulis de Maracuyá	2.000 c

FAVORITOS DE LA MAÑANA

QUESO TURRIALBA	1.400 c
JAMON	1.400 c
TOCINO	1.700 c
SALCHICHON	1.600 c
PLATANO MADURO	400 c

GIG'S SMOOTHIES

2.500 c

Piña Sandía, Maracuyá y Mango

Pineapple, Watermelon, Passion Fruit and Mango

IRIRIA COFFEE HOUSE

	HOT	ICED
ESPRESSO	1.500 c	
ESPRESSO DOBLE	1.800 c	2.200 c
AMERICANO	2.000 c	2.200 c
SHORT BLACK	1.800 c	
MACCHIATO	2.000 c	2.200 c
FLAT WHITE	2.500 c	2.800 c
LATTE	2.500 c	2.800 c
CAPUCCINO	2.500 c	2.800 c
MOKACCINO	3.000 c	3.000 c
BLACK GOLD	3.000 c	3.000 c
COLD BREW		2.800 c
COLD BREW LATTE		3.000 c
CACAO	2.500 c	2.800 c
GOLDEN MILK	2.500 c	2.800 c
CHAI TEA	2.500 c	2.800 c
GOLDEN MILK	2.500 c	2.800 c
MATCHA TEA	3.000 c	3.300 c