

NAUTA

Tamarindo | *Restaurant* | Costa Rica

ENJOY OUR WET BAR
& OCEAN VIEW!

DISFRUTA NUESTRO WET BAR & VISTA AL MAR

WE DO
ROOM SERVICE

N

HACEMOS
ROOM SERVICE

ROOMSERVICE > Dial > Ext :4444

***\$5 delivery fee**

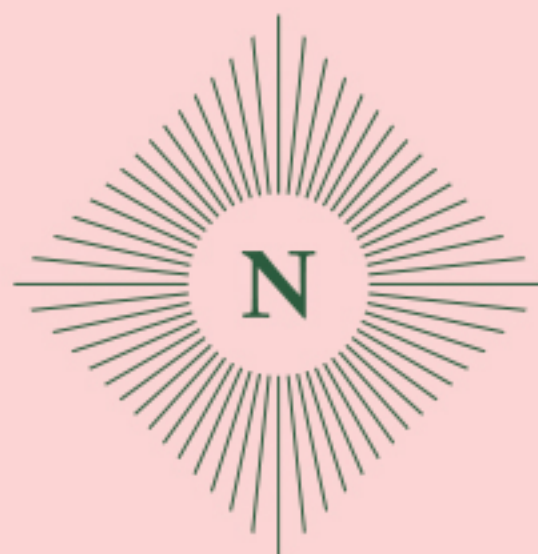
www.nautacr.com

NAUTA
Tamarindo | *Restaurant* | Costa Rica



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 \$17



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

\$17



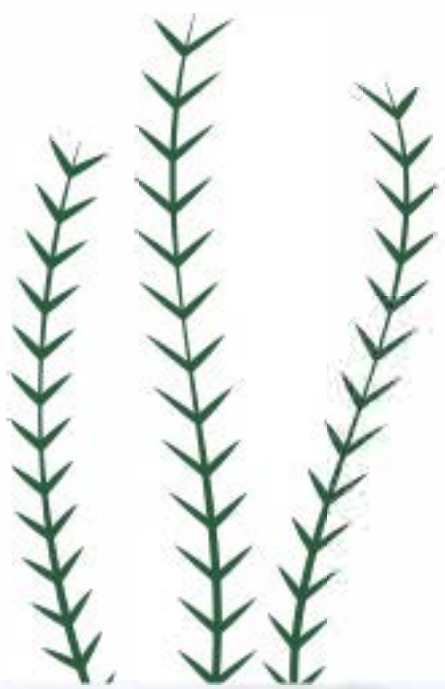
Island Rolls

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 **\$15**

Camaron / Shrimp **\$17**



Hummus con Vegetales *Hummus with Vegetables*

Hummus cremoso casero, pan pita y verduras crudas

Homemade creamy hummus, pita bread, crudites

\$15





Plato Nauta

Para Compartir
To Share

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

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

\$31



Guacamole + chips

\$15





PRINCIPALES
MAINS



Ensalada Nauta
Nauta Salad

Mix de lechugas, vegetales, aguacate
y aderezo cítrico

*Mixed greens, vegetables, avocado,
citrus dressing*

Pollo / Chicken **\$17**

Camaron / Shrimp **\$19**



Sopa Azteca Picante
Spicy Azteca Soup

Tomate, chips de tortilla, aguacate
*Tomato, tortilla chips, cheese,
avocado*

\$17





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 **\$17**

Camaron / Shrimp **\$21**

Alitas

Wings

BBQ

Buffalo

Mango & Maracuya *Picante

Servido con crudites

BBQ

Buffalo

Mango & Maracuya *Spicy

Served with crudites

\$17





Hamburguesa Nauta *Nauta Burger*

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

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

\$21



Cheese Burger

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

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

\$18





Steak Frites

Lomito de res, papas fritas,
mantequilla de la casa

*Beef tenderloin, french fries,
Nauta special butter*

\$28

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*

\$19





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 \$21

Salmón / Salmon \$23

Vegano / Vegan \$17



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

\$21



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

\$20



Veggie Sandwich

Hummus, chile morron y vegetales de temporada

Hummus, roasted red pepper, seasonal vegetables

\$17





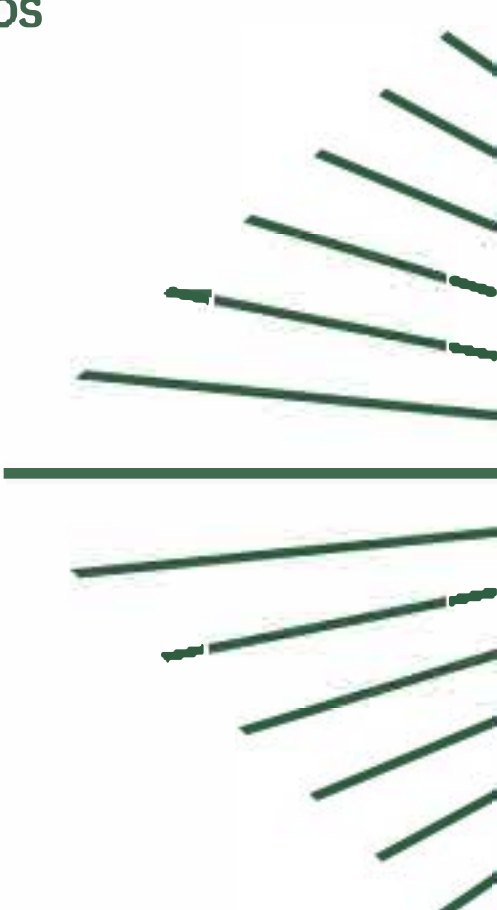
Pasta Pesto con Pollo
Chicken Pasta Pesto

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*

\$24



Pollo Frito Sandwich
Fried Chicken Sandwich

Coleslaw, Nauta salsa ranch,
jalapeños rostizados

*Coleslaw, Nauta ranch sauce,
roasted jalapeños*

\$20





**SEAFOOD
SURF&TURF**



Corvina *Seabass*

Arroz, vegetales rostizados y
salsa brown butter

Rice, roasted vegetables with
brown butter

\$28



Salmón *Salmon*

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

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

\$28



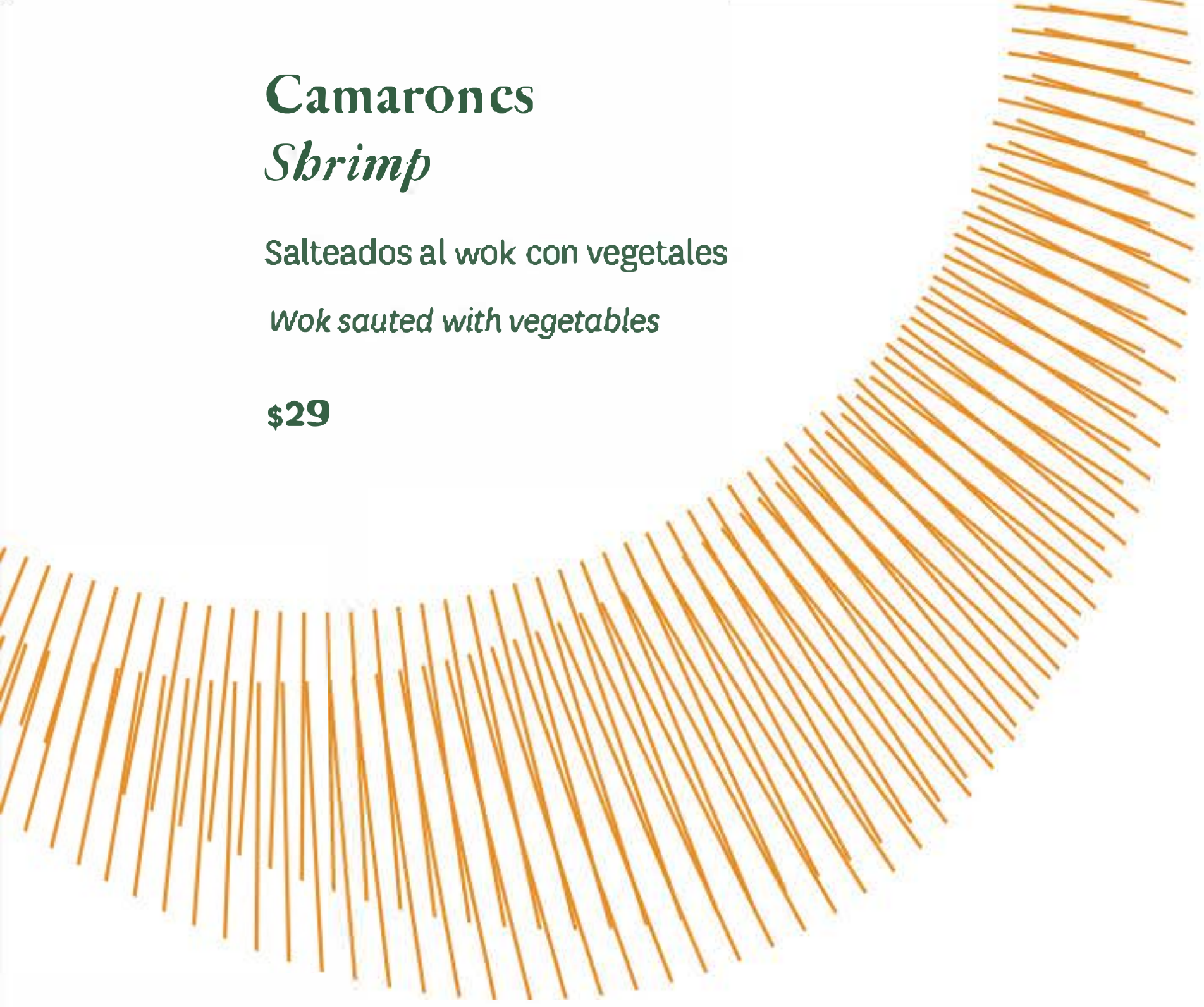


Camarones
Shrimp

Salteados al wok con vegetales

Wok sauted with vegetables

\$29





Langosta + Lomito
*Beef Tenderloin +
Lobster Tail*

\$33



Langosta
Lobster Tail

\$31



NIÑOS
KIDS



Strips de Pollo
Chicken Strips

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

\$17



Cheese Burger

\$17



Mac & Cheese

\$12





POSTRES
DESSERTS

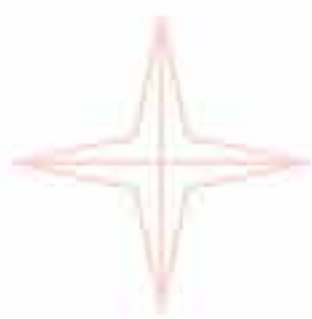
Mouse de Chocolate

Mousse de Chocolate

Mouse de cremoso y denso chocolate

Creamy chocolate mousse

\$12 *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

\$12 *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

\$12 *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

\$12

Pie de Limón

Lime Pie

Pastel de limón orgánico cubierto de merengue Italiano

Organic lime pie topped with Italian meringue

\$12

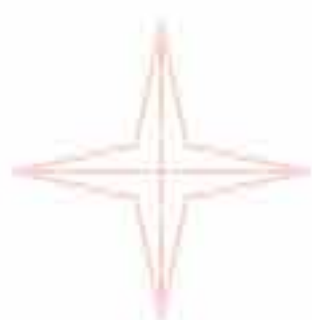


Cheesecake

Versión densa del New York cheesecake acompañado de salsa de mora

Rich New York cheesecake, with blackberry sauce

\$12





WWW.NAUTACR.COM

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

*Impuestos incluidos / taxes included

BEBIDAS/ DRINKS

AGUAS FRESCAS/ FRESH WATER \$6

Jamaica con Sandia
Hibiscus Watermelon

Pepino, Hierba Buena, Limón
Cucumber, Mint, Lime

Tamarindo con Café \$6
Tamarind Coffee

Coco \$3,50
Coconut

BATIDOS/ SMOOTHIES \$7

Green
Kale, Apio, Espinaca, Manzana Verde, Hierba Buena
Kale, Celery, Spinach, Green Apple, Mint

Vitamin C
Naranja, Zanahoria, Jengibre
Orange, Carrot, Ginger

Berry Blast
Banano, Berry, Piña
Banana, Berry, Pineapple

SODAS

San Pellegrino \$8
Acqua Panna \$8
Coca Cola
Regular / Light / Zero \$4.50
GingerAle
Regular / Light / \$4.50
Sprite / Fresca \$4.50
Soda \$4.50
Red Bull \$7

Agua / Water
Pequeña / Small \$4
Grande / Large \$8
Té frío / Iced Tea \$6

CAFE/ COFFEE

Café Negro \$4
Café con Leche \$4.50
Espresso Doble \$6
Macchiato \$6
Capuccino \$6.50
Latte \$6.50
Chocolate Caliente \$6
Selección de Té \$4.50

CAFE FIO/ ICED COFFEE

Cold Brew \$6
Iced Latte \$7
Extras
Leches de Almendras + \$2.50
Almond Milk
Leche Entera / Descremada + \$2

CERVEZAS/ BEER

Nacionales \$4

Local
Imperial / Imperial Light / Ultra / Silver / Cero /
Pilsen

Premium \$6

Corona / Sol / Bavaria / Heineken / Papagayo

Cruda/Tap \$6.50

Heineken / Imperial

NAUTA

Tamarindo | *Restaurant* | Costa Rica



MOCKTAILS \$9

Virgin Mojito Classic

Coco, Maracuyá, Tomillo

Coconut, Mint, Passion Fruit, Thyme

Virgin Moscow Mule

Cerveza de Jengibre y limón

Ginger Beer, Lime

Virgin Piña Colada

Agua de Pipa, Crema de Coco, Piña

Fresh Coconut Water, Coconut Cream, Pineapple

COCTELES/ COCKTAILS \$10

Margarita

Clásica / Piña - Jalapeño / Sandia - Flor de Jamaica

Classic / Pineapple - Jalapeño / Watermelon - Hibiscus

**Cadillac - Top Shelf Liquor \$16*

Sangría

Red / White / Rose

Con frutas de temporada

With Seasonal Fruits

Moscow Mule

Agua de Pipa, Crema de Coco, Piña

Fresh Coconut Water, Coconut Cream, Pineapple

Mojito

Clásico / Coco - Menta / Maracuya

Classic / Coconut - Mint / Passion Fruit

Carajillo

Espresso / Licor 43 / Naranja

Espresso / Licor 43 / Orange

Aperol Spritz

Aperol, Cava, Agua Gasificada, Frutas Deshidratadas

Aperol, Cava, Sparkling Water, Dehydrated Fruit

Nauta Gin & Tonic Cítrico / Frutos del Bosque /

Especial de Temporada

Citrus / Berry / Seasonal Special

Cacique Soda Cacique tonic o Cacique Sour

Citrus Infusion, berry infusion, Spicy infusion

NAUTA

Tamarindo | Restaurant | Costa Rica



COCTELES/ COCKTAILS \$10

Piña Colada

Ron , Agua de Pipa Fresca,
Crema de Coco, Piña
Rum, Fresh Coconut Water, Coconut Cream, Pineapple

La Mezcalita

Margarita de Mezcal, jugos cítricos, agave
Mezcal Margarita, citric juice, agave

Mimosas

Naranja / Piña / Frutas de Temporada
Orange / Pineapple / Seasonal Fruits

Bloody Mary.

vodka+tomato juice

TEQUILA

Espolón \$10

Tequileño Blanco \$10

Tequileño Reposado \$11

Don Julio Blanco \$11

Don Julio Reposado \$12

Don Julio Añejo \$12

Don Julio 70 \$14

*ask for our selection of top shelf tequilas

*por favor consulta por nuestros tequilas premium

MEZCAL

MonteLobos \$12

Especial de Temporada \$14

NAUTA

Tamarindo | Restaurant | Costa Rica



NAUTA

Tamarindo | *Restaurant* | Costa Rica



VODKA

Titos \$10

Stolichnaya \$10

Grey Goose \$11

GINEBRA

Beefeater \$10

Tanqueray \$11

Bombay \$11

Condesa \$12

Hendricks \$14

RON

Bacardi \$10

Flor de Caña 7 \$11

Flor de Caña 12 \$12

Zacapa \$14

WHISKY

Old Parr \$10

Glennfidich 12 Años \$12

Bourbons \$10

Jack Daniel's \$10

Macallan \$16

Especialidad de Temporada \$16

Seasonal Special

APERITIVOS

Cacique \$5

Fireball \$8

Jagermeister \$8

Baileys / Kahlua \$9

Disaronno \$10

Campari \$10

Cognac \$12

St Germain \$10

NAUTA

Tamarindo | *Restaurant* | Costa Rica



CARTA VINOS

POR COPA. \$8

Chardonnay

Pinot Grigio

Sauvignon Blanc

Cabernet Sauvignon

Malbec

POR BOTELLA

ESPUMANTES

Veuve Clicquot / Brut - France \$125

Moet & Chandon - France \$125

BLANCO

Chardonnay

La Linda - Argentina \$55

Tres Medallas - Argentina \$40

Santa Julia - Argentina \$45

Pinot Grigio

Santa Julia - Argentina \$45

Vigneti Del Sole - Italia \$45

Sauvignon Blanc

Santa Julia - Argentina \$55

Tres Medallas - Argentina \$40

RED

Cabernet Sauvignon

Portillo - Argentina \$55

Tres Medallas - Argentina \$40

Carmenere

Novas - Chile \$55

Carmen - Chile \$40

Malbec

Bianchi - Argentina \$55

Santa Julia - Argentina \$45

Portillo - Argentina \$45

Merlot

Tres Medallas - Argentina \$40

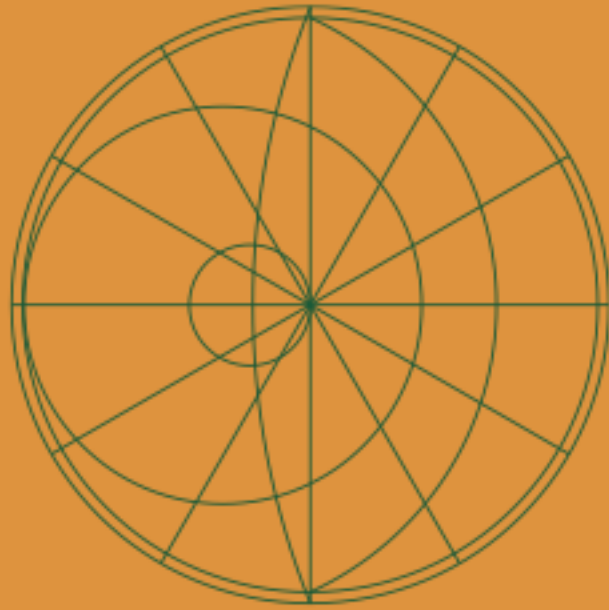
Tempranillo+Syrach

Conforrales - España \$40

ROSADO

Hey Rose - Argentina \$45

*Especial de temporada \$40



www.nautacr.com
Tamarindo, Costa Rica

 [nautacr](#)  [nauta_cr](#)

