

The page is framed by a decorative border of green line-art illustrations of tropical plants, including various leaves and palm fronds, set against a light beige background with vertical wood-grain patterns.

SANTUARIO

ITALIANO

Welcome!

You are seated under the colorful pendants or tropical trees in the garden at the heart of Tamarindo, the spot where dreams come true. To live the full El Santuario experience, enjoy a sip of wine or your favorite cocktail while you choose from wide variety of delicious dishes prepared with love: homemade Italian food, amazing gourmet pizzas, or the amazing grill. The perfect ending is a piece of heaven of the delicious homemade desserts.

Enjoy!

¡Bienvenidos!

Elegiste sentarte bajo los coloridos colgantes o los árboles del jardín en el corazón de Tamarindo, un lugar donde los sueños se hacen realidad. Para vivir la experiencia de El Santuario, disfrutá de un sorbo de vino o tu coctel favorito mientras decides entre una amplia variedad de platos creados con amor: comida italiana casera, pizzas gourmet o la increíble parrilla. Para terminar, el final perfecto es un pedacito de cielo de un delicioso postre casero.

¡A disfrutar!

Salads

ensaladas

✓ CAPRESE \$10

Fresh tomatoes, mozzarella, basil.

Tomate fresco, albahaca y queso mozzarella fresco

✓ INSALATA MISTA \$10

Mixed green salad: a fresh mix of greens, tomatoes, carrots, red onions, cucumber, and radish.

Ensalada verde mixta: lechugas variadas frescas, tomate, zanahoria, cebolla roja, pepino y rábano con vinagre de la casa.

✓ INSALATA DI PASTA E VERDURE FRESCHE \$10

A fresh mix of greens with cold pennoni pasta, broccoli, red onions, capers, and cherry tomatoes.

Mezcla de lechugas frescas junto con pasta pennoni, alcaparras, broccoli, cebolla morada y tomates cherry.

PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIAS DE ALIMENTOS

*"La vita e una
combinazione di
magia e pasta"*

Ravioli



RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI \$20

Homemade fresh pasta filled with spinach and Ricotta cheese, in a delicate sauce of melted butter and sage.

Ravioles frescos caseros rellenos con espinacas y queso ricotta, en una delicada salsa de mantequilla con salvia.

RAVIOLI AL NERO DI SEPIA CON GAMBERI AL POMODORO FRESCO \$20

Fresh homemade ravioles with shrimps, fresh tomatoes and basil.

Ravioles frescos caseros rellenos de camarones, con tomate fresco y albahaca.

RAVIOLI DI CARNE AL RAGÚ BOLOGNESE \$20

Homemade fresh pasta filled with ground meat ragu, garnished with tomato sauce and parmesan cheese.

Ravioles frescos caseros rellenos de carne ragú, en una cremosa salsa de tomade de la casa y con escamas de queso parmesano.

PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

*Mangia bene,
Ridi spesso,
Ama molto*

Pasta

PENNONI AL POMODORO \$14

Penne short pasta with tomato sauce, parmesan cheese.
Pasta penne corta con salsa de tomate de la casa y queso parmesano.

PENNONI AL RAGÚ BOLOGNESE \$16

Penne short pasta with Bolognese ground meat ragù, parmesan cheese.
Pasta penne corta con ragù de carne a la boloñesa y queso parmesano.

LINGUINE CACIO E PEPE \$16

Linguine in a creamy cheese sauce of Pecorino Romano cheese and pepper, the classic roman style.

Pasta linguini en una cremosa salsa de queso Pecorino Romano y pimienta, al estilo clásico romano.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$18

Al dente spaghetti coated in a velvety egg sauce, crispy pancetta, Parmesan cheese and black pepper.

Spaghetti al dente mezclados con una salsa de huevo, panceta crujiente, queso Parmesano y pimienta negra.

LINGUINE ALLO SCOGLIO \$18

Flat linguine with mussels, shrimps, squids, fresh tomatoes, prezzemolo.

Pasta linguini con mejillones, camarones, calamares y tomate fresco con perejil

TAGLIATELLE CON GAMBERI \$20

Tagliatelle pasta with shrimps, garlic, fresh tomatoes, and basil.

Pasta tagliatelle con camarones, ajo, tomates frescos y albahaca.

TAGLIATELLE CON FILETTO DI PESCE \$18

Tagliatelle pasta with fresh mahi mahi fish, cherry tomatoes, garlic and parsley.

Pasta tagliatelle con pescado dorado fresco, tomates cherry, ajo y perejil.

PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

Risotti

✓ RISOTTO DI ZUCCA & FUNGHI \$22

Risotto cooked with a creamy fresh pumpkin sauce, mixed with sauteed fresh fungi, with a sprinkle of pistachio and parmesan flakes.

Risotto cocinado con una cremosa salsa de ayote mezclada con hongos frescos salteados, con pedacitos de pistachio y escamas de queso parmesano.

RISOTTO ALLA MARINARA \$22

Risotto cooked in seafood broth and sauteed with shrimps, squids, clams, and spices.

Risotto cocinado en caldo de mariscos junto con especias, camarones, calamar y mejillones salteados.

RISOTTO DI ASPARAGI CON FILETTO DI MANZO \$22

Risotto cooked with a creamy asparagus and broccoli sauce, accompanied with beef tenderloin medallions, sautéed asparagus, and parmesan cheese flakes.

Risotto cocinado en una cremosa salsa de espárragos y brócoli, acompañado por deliciosas lonjas de lomo, espárragos enteros salteados y escamas de queso parmesano. Sin duda un plato muy especial de la casa.



PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

Di Terra

de la tierra

TENDERLOIN MEDALLIONS LOMITO DE RES \$40

330 grams aprox. of premium beef tenderloin medallions, covered with a red wine reduction, served on a layer of parmesan and bacon creamy mashed potatoes and a side of sautéed fresh mushrooms.

330 gramos aprox. de medallones de lomo de res premium, cubiertos con una reducción de vino tinto, servidos sobre una capa de cremoso puré de papas con parmesano y tocino y una guarnición de champiñones frescos salteados.

PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

Di Mare

del mar

SALMON SALMÓN \$25

250 grams aprox. of pan seared salmon served with our special coconut and ginger creamy sauce, served with a generous side of a mixed green salad with red onions and cherry tomatoes with its own mustard and maple homemade vinaigrette.

250 gramos aprox. de salmón sellado servido con nuestra salsa cremosa especial de coco y jengibre, acompañado de una generosa guarnición de ensalada verde mixta con cebolla morada y tomates cherry con su propia vinagreta casera de mostaza y miel de maple.

CREAMY MAHI MAHI DORADO EN SALSA CREMOSA \$22

250 grams aprox. of premium pan seared mahi mahi filet served with a creamy bacon and shrimp sauce, served with a generous side of a mixed green salad with red onions and cherry tomatoes with its own mustard and maple homemade vinaigrette.

250 grams aproximadamente de filet de Dorado premium sellado a la plancha, servido con nuestra salsa cremosa de tocineta y camarones, acompañado de una generosa porción de ensalada verde mixta con lechugas, cebolla morada, tomates cherry y su propia vinagreta casera de mostaza y miel de maple.

PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS



Pizza

✓ MARGHERITA

San Marzano tomato, mozzarella, basil, extra virgin olive oil, parmesan cheese.

Tomate San Marzano, queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva extra virgen.

\$16

✓ REGINA

San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil and parmesan cheese.

Tomate San Marzano, queso mozzarella de bufala, albahaca, aceite de oliva extra virgen.

\$16

DIAVOLA

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, parmesan cheese, basil, extra virgin olive oil.

Tomate San Marzano, queso mozzarella, salami picante, albahaca, aceite de oliva extra virgen.

\$20

CALABRESE

San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, eggplant, spicy salami, parmesan cheese, extra virgin olive oil and basil, oregano.

Tomate San Marzano, queso mozzarella, salami picante, berenjena, queso parmesano, albahaca, orégano y aceite de oliva extra virgen.

\$20

CRUDO E MASCARPONE

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, raw ham, mascarpone, parmesan cheese, extra virgin olive oil.

Tomate San Marzano, queso mozzarella, prosciutto crudo, queso mascarpone, y aceite de oliva extra virgen.

\$20

PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

Pizza

PROSCIUTTO

San Marzano Tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, Parmesan cheese, extra virgin olive oil, basil.

Tomate San Marzano, queso mozzarella, prosciutto y aceite de oliva extra virgen.

\$20

PROSCIUTTO E FUNGHI

San Marzano Tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, parmesan cheese, extra virgin olive oil, basil.

Tomate San Marzano, queso mozzarella, prosciutto, hongos frescos, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

\$20

TRE PORCELLINI

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, sausage, spicy salami, prosciutto cotto, parmesan cheese, extra virgin olive oil, basil.

Tomate San Marzano, queso mozzarella, chorizo, salami picante, prosciutto cotto, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

\$20

CAPRESE - WHITE PIZZA

Fior di latte mozzarella, sliced fresh tomato, burrata cheese, basil.

Queso mozzarella, tomate fresco, queso burrata, albahaca, aceite de oliva extra virgen.

\$20



PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

*"La vita e una
combinazione di
magia e pasta"*

Calzoni

CALZONE PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA / \$20

Fior di latte mozzarella, tomato, prosciutto cotto, extra virgin olive oil, basil.
Queso mozzarella, prosciutto cotto (jamón), salsa de tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI / \$20

Fior di latte mozzarella, mushrooms, tomato, prosciutto cotto, parmesan cheese, extra virgin olive oil, basil.
Queso mozzarella, prosciutto cotto (jamón), hongos frescos, salsa de tomate, albahaca, aceite de oliva extra virgen.

CALZONE AL SALAME / \$20

Fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, salame, tomato, parmesan cheese, extra virgin olive oil, basil.
Queso mozzarella, salami, salsa de tomate, albahaca, aceite de olive extra virgen.



PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

Dessert

postres

BOMBOLONCINI CON NUTELLA \$7

Little italian krapshens served with Nutella and delicious costarican honey bee. A choice you will not regret.

Bolitas de masa al estilo italiano listas para sumergir en una deliciosa salsa de Nutella o en miel de abeja costarricense.

PANNA COTTA \$7

Immerse yourself in the silkiness of our Panna Cotta. This alluring Italian dessert harmonizes the delicacy of cream with the richness of vanilla. Served with our house-made fresh jam, every bite is a heavenly delight.

Sumérgete en la sedosidad de nuestra Panna Cotta. Este postre italiano seductor combina la delicadeza de la crema con la intensidad de la vainilla. Acompañado de una marmellata fresca de la casa, cada bocado es un deleite celestial.

AFFOGATO AL CAFFÉ \$7

Creamy vanilla ice cream covered with an original espresso poured in your table.

Creroso helado de vainilla cubierto con café expreso original vertido en su mesa para que disfrute la combinación de sabores y temperaturas al instante.

TIRAMISÙ \$7

Delight your senses with our Tiramisù, a classic Italian dessert. Layers of fluffy sponge cake soaked in coffee, intertwined with smooth mascarpone, and dusted with pure cocoa. A sweet experience that will make you sigh in satisfaction.

Deleita tu paladar con nuestro Tiramisù, un postre italiano clásico. Capas de bizcocho esponjoso impregnado de café, entrelazadas con mascarpone suave y espolvoreadas con cacao puro. Una experiencia dulce que te hará suspirar.



PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX AND 13% VAT
PLEASE EXPLAIN TO YOUR WAITER ABOUT ANY FOOD ALLERGIES

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO Y EL 13% DE IVA
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

A decorative border of various green leaves and ferns surrounds the central text. The leaves are detailed with fine lines and shading, creating a natural, organic feel. The ferns have delicate, feathery fronds. The overall style is a soft, hand-drawn illustration in shades of green.

SANTUARIO
ITALIANO

Enjoy!

¡Buen Provecho!