Hacienda
LA PACÍFICA
Eco-Lodge



Hacienda La Pacífica un hotel y finca con mas de 135 años de historia.
1400 ha de bosque seco, mas de 100 especies de aves y animales silvestres

Descubre tus próximas aventuras y ofertas exclusivas

Bienvenido a Hacienda La Pacífica Eco-Lodge

Fundada en 1889 por el expresidente de Costa Rica Bernardo Soto y su esposa Pacífica Fernández, nuestra hacienda combina historia, naturaleza y hospitalidad en el corazón del bosque seco tropical de Guanacaste.

Nuestra propuesta gastronómica nace de la tierra que nos rodea, integrando tradición costarricense, ingredientes cuidadosamente seleccionados y una profunda conexión con prácticas sostenibles que honran el legado agrícola de Hacienda La Pacífica Eco-Lodge.

Hecho en casa

Elaboramos artesanalmente una selección de productos que reflejan tradición, frescura y sabor auténtico, desde helados y panes hasta mermeladas y yogurt.

Local y sostenible

Elegimos ingredientes orgánicos y productos de proveedores locales para ofrecer frescura y calidad, mientras reducimos el impacto de la huella de carbono.

Fresco de la granja a la mesa

Nuestra cocina nace del vínculo entre la naturaleza y la tradición. Muchos de los ingredientes que forman parte de nuestras recetas provienen de la propia hacienda, como el arroz, los huevos y la tilapia, donde trabajamos con prácticas responsables que honran la tierra y promueven un futuro más sostenible. Cada plato refleja nuestro compromiso con la calidad, la frescura y los sabores que han acompañado a Guanacaste por generaciones.









Todos nuestros precios incluyen impuestos de venta y servicio

ENTRADAS FRIAS

Tartar de salmón — ¢9.500
Trozos de salmón fresco con aguacate, mango y alcaparras, marinados en aceite de sésamo y limón, acompañados de crujientes chips de plátano

Ceviche maremoto
Pequeño	Grande
¢7.290	¢10.500

Fresca combinación de pescado, pulpo, mejillones y camarón pinky, con mango y aguacate, marinados en salsa maremoto y servidos con chips de plátano

Ceviche de camarón pinky — ¢9.950
Camarones pinky marinados en limón, chile dulce y cebolla, acompañados de crujientes chips de plátano y sabores refrescantes

Coctel de camarón juvenil — ¢12.950
Camarones juveniles con aguacate y ensalada verde, servidos en salsa de tomate con un delicado toque de chile

Ceviche de pescado Pacífica
Pequeño	Grande
¢6.550	¢8.500

Trozos de pescado fresco marinados en limón, chile y cebolla blanca, acompañados de crujientes patacones

Ensalada César con pollo o clásico
Pequeño	Grande
¢5.950	¢7.500

Crujiente lechuga romana con aderezo César, crotones y queso parmesano. Disponible con pollo o en versión clásica con huevos duros y queso parmesano

Coctel de palmito asado — ¢4.750
Palmito asado a la plancha con plátano maduro, ensalada fresca y un delicado toque de reducción balsámica

Ensalada griega
Pequeño	Grande
¢5.750	¢7.500

Queso feta, pepino, tomate cherry y aceitunas sobre lechugas frescas, terminadas con reducción balsámica

Ensalada de palmito — ¢3.950
Lechugas frescas con palmito marinado en aceite de oliva y limón, tomate cherry y aderezo especial de la casa

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de cebolla ¢3.950

Sopa tradicional francesa de cebolla caramelizada, perfumada con vino tinto y gratinada con queso

Sopa azteca Pequeño ¢3.800 Grande ¢4.950

Sopa tradicional mexicana acompañada con queso fresco, aguacate y tortillas fritas

Crema de tomate Pequeño ¢2.800 Grande ¢3.950

Salsa de tomates frescos con salsa bechamel y crotones

PLATOS CON POLLO DE NUESTRA COCINA

Pollo en salsa de maracuyá ¢9.950

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de maracuyá

Pollo al romero y manzana ¢10.500

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de manzana, romero y vino tinto

Pollo americano ¢9.950

Pechuga de pollo albardada con tocineta en salsa blanca y hongos naturales

Cordon bleu de pollo ¢10.900

Pechuga empanizada rellena de jamón y queso, en salsa bechamel y hongos naturales

Pollo teriyaki ¢9.950

Trozos de pechuga de pollo en salsa teriyaki y ajonjolí

Pollo hacienda ¢8.500

Pechuga de pollo a la plancha en salsa de tomate con alcaparras, aceitunas y especias

Pollo en salsa de tres quesos ¢9.500
Pechuga de pollo a la plancha con salsa de queso parmesano, mozzarella y cheddar

Arroz con pollo ¢7.500
Tradicional plato costarricense hecho con arroz, pollo y especias acompañado de ensalada y papas fritas

Casado con pollo ¢7.500
Tradicional plato costarricense hecho con pechuga a la plancha, arroz, frijoles enteros, plátano maduro, queso fresco y ensalada

PLATOS CON MARISCOS

Arroz con camarones pinky ¢10.950
Mezcla de arroz, camarones pinky y especias. Acompañado de ensalada y papas fritas

Arroz con mariscos ¢10.250
Mezcla de arroz, camarones pinky, mejillones, pulpo y calamares. Acompañado de ensalada y papas fritas

Tilapia crunchy ¢9.950
Filet de tilapia empanizado con cereales de maíz y mayonesa de chipotle

Salmón con salsa de eneldo ¢12.500
Filet de salmón con una salsa de eneldo fresco y limón

Salmón con risso-tico ¢12.500
Salmón sobre arroz cocido con hongos, cebolla, ajo, queso parmesano y bañado con salsa meuniere

Camarones al gusto ¢13.950
Camarones al gusto (al ajillo, a la diabla o empanizados al Coco)

Filet de pescado la Pacífica ¢12.950
Filet de pescado en salsa blanca con camarones pinky y palmito

Filet de pescado al vapor ¢9.950
Filet de pescado con cebolla, tomates y albahaca en aceite de oliva y hierbas

Calamares rellenos ¢8.500
Calamares rellenos con camarón y especias en salsa blanca

Aros de calamar ¢6.950
Aritos de calamares empanizados acompañados con salsa chipotle o salsa tártara de la casa

Casado de pescado ¢7.500
Tradicional plato costarricense hecho con filet de pescado a la plancha, arroz, frijoles enteros, plátano maduro, queso fresco y ensalada

ESPECIALIDADES CON CARNE

Picanha a la parrilla ¢13.950
Picanha a la parrilla con chimichurri y dos guarniciones a su gusto

Entraña a la parrilla ¢12.950
Filete de entraña a la parrilla con salsa holandesa de chipotle y dos guarniciones a su gusto

Churrasco a la parrilla ¢16.750
Corte de lomo ancho con salsa de chimichurri argentino y dos guarniciones a su elección

Rib Eye ¢14.950
Rib Eye a la parrilla con chimichurri argentino acompañado de palmito y patacones

Lomito con salsa pimienta verde ¢12.500
Lomito con salsa demiglace y pimienta verde

Lomito Stroganoff ¢11.500
Trozos de lomito cocidos en salsa demiglace con hongos y especias

Lomito al curry ¢11.500
Trozos de lomito salteados con vegetales, salsa de curry

Lomito Pacífica ¢12.500
Lomito a la parrilla con salsa holandesa

Filet mignon ¢15.950
Lomito albardado con tocineta y salsa demiglace con hongos

Lomito al vino tinto ¢12.500
Lomito con salsa de vino tinto y cebollas

Lomito hacienda ¢12.500
Lomito con aceitunas, alcaparras, palmito y especias en salsa blanca o de tomate

Lomito en salsa jalapeña ¢11.500
Trozos de lomito con salsa demiglace con especias y chile jalapeño

Parrillada guanacasteca (2 personas) ¢19.950
Parrillada de lomo de res, pechuga de pollo, costilla de cerdo y chorizo servida con patacones, frijoles molidos, pico de gallo y tortillas palmeadas

Costilla de cerdo a la BBQ ¢11.500
Costilla de cerdo ahumada a la barbacoa con dos guarniciones a su elección

Casado de lomo de res ¢7.950
Tradicional plato costarricense hecho con lomo de res a la plancha, arroz, frijoles enteros, plátano maduro, queso fresco y ensalada

PASTAS

Spaghetti a la bolognesa ¢7.950
Spaghetti en salsa bolognesa

Fettuccine Alfredo ¢7.950
Fettuccine en salsa blanca con hongos y jamón

Fettuccine carbonara ¢8.950
Fettuccine en salsa blanca con huevo y tocineta

Fettuccine con camarones pinky ¢12.950
Fettuccine con camarones pinky en salsa bechamel

Penne a la putanesca ¢6.950
Penne en salsa de tomates frescos, aceitunas, alcaparras y anchoas

Spaghetti primavera ¢5.250
Spaghetti con vegetales mixtos, especias en salsa blanca

Spaghetti al pesto con crema ¢7.950
Spaghetti con salsa de pesto y crema dulce

SNACKS

Hamburguesa sabanero ¢8.950
Hamburguesa de la hacienda con tomate y lechuga, tocineta, cebolla, pepinillos y papas fritas

Hamburguesa vegetariana ¢6.950
Hamburguesa con torta de frijoles, tomate, lechuga, aguacate, queso, cebolla caramelizada y papas fritas

Club sandwich ¢7.950
Sandwich con pan de la casa, pollo, queso, tocineta, jamón, tomate y lechuga

Panini de lomo ¢6.950
Sandwich de lomo de res con papas fritas

Panini de pollo ¢6.500
Sandwich de pechuga de pollo con papas fritas

Panini caprese ¢6.950
Sandwich con queso fresco, tomate, pesto de albahaca y papas fritas

Patacones con frijoles y guacamole ¢3.950
4 patacones acompañados con frijoles molidos y guacamole

Wrap de pollo ¢6.950
Wrap relleno de pechuga a la parrilla en trozos con aguacate y ensalada mixta

Taquitos mixtos hacienda ¢8.950
Tortillas fritas y salteado de fajitas de pollo y lomo de res con ensalada de lechuga, guacamole y pico de gallo

Alitas búfalo ¢6.750
Alitas de pollo empanizadas con salsa búfalo, acompañadas de bastones de zanahoria, apio y aderezo de la casa. También disponibles con papas fritas

Crepas de pollo y hongos ¢8.950
Crepa rellena de pollo y hongos naturales en salsa blanca acompañada con vegetales mixtos

Antipasto vegetariano ¢6.950
Vegetales rostizados con aguacate y queso mozarella

GUARNICIONES

Arroz blanco orgánico	**Ensalada de la casa**
Puré de camote	**Vegetales mixtos**
Pastel de yuca	**Papas al romero**
Puré de papa	**Papas fritas**

MENÚ DE NIÑOS

Mini hamburguesa para niños ¢5.950
Hamburguesa con torta, queso y papas fritas

Spaghetti en la salsa de su elección ¢3.950
A la mantequilla, bolognesa, napoli o blanca

Dedos de pollo con papas fritas ¢5.500

Dedos de pescado con papas fritas ¢5.950

Mini steak a la plancha con papas fritas ¢6.500

Filet de pescado a la plancha puré y vegetales ¢6.500

POSTRES

Cheescake de maracuyá ¢2.550

Crepas artesanales ¢3.450

Mousse de chocolate orgánico ¢2.450

Flan de coco ¢2.550

Copa de helados artesanales ¢2.450
Chocolate, vainilla, coco, café, maracuyá, pitahaya, mango y otros

Sampler de cinco helados artesanales ¢2.450

Panna cotta de maracuyá ¢2.550






CAFÉS ORGÁNICOS

Café expresso	¢1.600
Café americano	¢1.600
Café cappuccino	¢1.950
Café latte	¢2.450
Café mocaccino	¢2.450
Café frapuccino	¢2.450
Café latte con baileys	¢3.950
Café irish coffee	¢3.950
Café carajillo	¢3.950
Café affogato	¢2.450
Café con leche	¢1.200
Café negro	¢1.200
Chocolate frío o caliente	¢2.500











BEBIDAS

Jugos naturales ¢1.850
Piña, sandia, papaya, fresa, aloe vera

Batidos en leche ¢2.500
Fresa, papaya, chocolate organico, cafe orgánico, vainilla orgánica

Limonada con hierbabuena ¢1.850

Limonada con pitahaya ¢2.150

Te frío de la casa ¢1.900

Refrescos gaseosos ¢1.950
Coca cola, coca cola zero, fanta, fresca, ginger ale, soda

Agua pequeña embotellada ¢1.200

Agua grande embotellada ¢3.100

Agua San Pellegrino 750 ml ¢4.400

Agua San Pellegrino 500 ml ¢2.950

CERVEZA ARTESANAL HECHA EN GUANACASTE

Zarpezul Lager ¢2.950

Arenal Red Ipa ¢2.950

Osiris Stout ¢2.950

Sampler de Osiris Stout, Zarpezul, Red Ipa ¢2.950

VINOS Y CERVEZAS

Vino de la casa por copa	6 oz / 1.8 dl	¢5.900
Cerveza nacional	(Imperial, Pilsen, Bavaria)	¢2.100
Cerveza importada	(Corona, Heineken)	¢2.950
Sangría tropical blanca	12 oz / 3.5 dl	¢4.950
Sangría con vino tinto	12 oz / 3.5 dl	¢4.950

COCTELES

Crazy monkey	Ron bacardi, café rica, golden cream, crema de banano, crema de coco, leche	¢4.750
Hot summer	Vodka smirnoff, licor de melón midori, jugo de piña, jugo de naranja, granadina	¢4.650
Green iguana	Ron bacardi, mango, maracuyá, hojas de hierbabuena	¢4.350
Daiquiri	Fresa, mango y piña	¢4.350
Guajito	Guaro cacique, midori, club soda, limón, azúcar, hojas de hierbabuena	¢4.350
Pura vida guaro sour	Guaro cacique, triple sec, jugo de limón, azúcar	¢4.350
Bahama mama	Ron bacardi, amareto, frutas mixtas, crema de coco, granadina	¢4.850
Piña colada	Ron bacardi, piña, crema de coco, leche	¢4.350

Margarita de pitahaya Tequila, triple sec, pitahaya, jugo de limón, azúcar **¢4.350**

Moscou mule Vodka, jugo de limón, Ginger Beer **¢4.950**

MÓCTELES

Banana bungee Banano (fruta fresca), helado de vainilla leche, crema de coco **¢2.950**

Coconut dream Helado de vainilla, maracuya, mango leche, crema de coco **¢2.950**

Piña pasión Piña (fruta fresca), leche condensada, granadina leche, crema de coco **¢2.950**

Iguanita Maracuya, mango, hierba buena, miel de abeja natural **¢2.950**

Maracuyá seltzer Maracuyá (fruta fresca), hojas de hierbabuena, miel de abeja natural, jugo de limon, soda **¢2.950**

Limonada y fresas Fresas (fruta fresca), albahaca, miel de abeja natural, jugo de limón, soda **¢2.950**

Sandía y menta Sandia (fruta fresca), hierbabuena, miel de abeja natural, jugo de limon, soda **¢2.950**

Berry spritzer Arandanos (fruta fresca), albahaca, miel de abeja natural, jugo de limón, jugo de cranberry, soda **¢2.950**






LICORES Y DESTILADOS

Cointreau	¢3.950
Frangelico	¢3.150
Baileys	¢2.550
Amareto Disaronno	¢3.550
Campari	¢2.550
Limoncello	¢2.950
Triple Sec	¢2.150
Brandy Valdespino	¢2.150
Sambuca Romana	¢3.450
Cognac Hennessy VS	¢3.850

TEQUILA

Patrón reposado	¢3.950
Don Julio reposado	¢3.650
Don Julio añejo	¢4.750
Tequila Jarana blanco	¢2.150

VODKA

Absolut	**¢2.550**
Stolichnaya	**¢2.550**
Smirnoff	**¢2.150**
Guaro Cacique	**¢2.150**

RON

Bacardi blanco	**¢2.550**
Bacardi oscuro	**¢2.550**
Captain Morgan	**¢2.550**
Centenario	**¢2.550**
Flor de caña 4 años	**¢2.550**
Flor de caña 7 años	**¢2.950**
Ron Sabandí Cacao café, naranja piña o clasico	**¢2.950**
Sampler de tres sabores de ron Sabandí	**¢1.500**
Malibú	**¢2.550**

GINEBRA

Ginebra Tanqueray	**¢2.550**

WHISKY

Chivas Regal	**¢3.650**
J&B	**¢2.450**
Jack Daniels	**¢3.150**
Jim Beam	**¢2.450**
Johnnie Walker Black Label	**¢3.650**
Johnnie Walker Red Label	**¢2.550**



Hacienda La Pacífica es mi hogar.
Gracias por tu visita y siempre
serás bienvenido. Nos vemos pronto!

TIENDA

Llévese un pedacito de Hacienda La Pacífica. Tenemos productos frescos y naturales hechos en el hotel y la finca, como pan artesanal, mermeladas, huevos, arroz orgánico y más







EVENTOS Y CELEBRACIONES

Celebre sus momentos especiales en un entorno rodeado de naturaleza. bodas, reuniones familiares y eventos corporativos con el encanto de Hacienda La Pacífica







DE NUESTRA FINCA

Parte de nuestra esencia nace en la finca: producción responsable, cuidado de los animales y respeto por la naturaleza en cada detalle







Contraseña Wifi: EcoLodge

Correo: recepcion@pacificacr.com

Teléfonos 2669-9393 / 8837-9393

Hotel Hacienda La Pacifica Eco-Lodge

---

www.pacificacr.com