



MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

Disfruta de nuestros cócteles ¡Lo mejor de lo mejor!
Puede solicitarlos con la técnica de mezcla, batido o
con hielo en cubos.

*Enjoy our cocktails, the best of the best! You can
order yours, shaken, neat, or on the rocks.*



Margarita Pasión Especial
Special Passion Margarita

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

GINEBRA | GIN

Fresh Breeze \$10.50
La esencia de una refrescante combinación de menta.
A refreshing combination of mint.

Gin Basil Smash \$10.50
Ingeniosa combinación con fresca albahaca orgánica.
Ingenious combination with fresh organic basil.

Gin Tonic \$10.50
Agua tónica saborizada con zumo de naranja.
Tonic water flavored with orange juice.

Mr. Pinky \$10.50
Refrescante mezcla de jugo de toronja macerado con romero.
Refreshing blend of grapefruit juice marinated with rosemary.

Tea Tonic \$10.50
Muy refrescante, mezclado con una intensa infusión de frutos rojos.
Very refreshing, mixed with an intense infusion of red fruits.

GUARO COSTARRICENSE
COSTA RICAN GUARO

Guajito \$8.50
Refrescante preparación de hierba buena con una deliciosa mezcla de guaro tico y licor de melón.
Refreshing preparation of peppermint with a delicious mixture of tico guaro and melon liqueur.

Guaro sour \$8.50
Preparación costarricense en una combinación de cítricos con guaro tico, aromatizado con gelatina de fresa.
Costa Rican preparation in a combination of citrus with guaro, flavored with strawberry gelatin.

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

RON | RUM

Daiquirí de Fresa – Mango – Maracuyá
Strawberry, Mango or Passion Fruit

Daiquiri \$8.90

Ligera combinación de fruta cítrica y tropical.

Light combination of citrus and tropical fruit.

Lava Flow \$8.90

Deliciosa combinación de coco con frutas tropicales. *Delicious combination of coconut with tropical fruits.*

Mai Tai \$8.90

Aromatizado con licor de naranja con un final dulce a almendras. *Flavored with orange liqueur with a sweet almond finish.*

Mojito \$8.90

Refrescante preparación con hierbabuena y soda.

Refreshing preparation with peppermint and soda.

Piña Colada \$8.90

La piña y la esencia del coco hacen de este uno de los cocteles más tradicionales. *The pineapple and coconut essence make this one of the most traditional cocktails.*

Ron Punch | Rum Punch \$8.90

Refrescante combinación de frutas en un dulce almíbar de fresa. *Refreshing combination of fruits in a sweet strawberry syrup.*

Rosemary Morgan \$8.90

Exquisita maceración de romero con fresco jugo de piña. *Exquisite maceration of rosemary with fresh pineapple juice.*

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

TEQUILA

Margarita Pasión Especial \$12.90

Special Passion Margarita

De pasión y delicadeza, así se combina la fresca maracuyá con el agave y los cítricos. *With passion and delicacy, this cocktail combines fresh passion fruit with agave and citrus.*

Tommy Margarita \$11.00

Te ofrecemos una nueva forma de tomar margarita, con un toque diferente al incorporar la dulce miel de agave expresando lo mejor del tequila. *We offer you a new way of drinking a margarita, with a different touch by incorporating sweet agave honey highlighting the best of tequila.*

México Lindo | *Beautiful Mexico* \$11.00

Extravagante combinación de hierbas naturales con un toque de almíbar de fresa y tequila. *Extravagant combination of natural herbs with a touch of strawberry syrup and tequila.*

Tejito \$11.00

Extravagante combinación de tequila con miel de agave, macerados con hierbabuena. *Extravagant combination of tequila with agave honey, macerated with peppermint.*

VODKA

Grapefruit Tulep \$9.20

Un nuevo sabor surge al mezclar la suave miel de agave, aromatizado con fresca hierbabuena. *A new flavor arises when mixing soft agave honey flavored with fresh peppermint.*

MENÚ DE Cócteles

COCKTAILS MENU

Martini de Pepino \$9.20

Cucumber Martini

Uno de los más refrescantes, el pepino te ofrece una nueva forma de disfrutar nuestras aguas termales.

One of the most refreshing, the cucumber offers you a new way to enjoy our thermal waters.

WHISKY

Penicilina | Penicillin \$10.84

El whisky como no lo habías visto, en una extraordinaria combinación con el jengibre.

Whiskey like you have never seen it, in an extraordinary combination with ginger.

OTRAS BEBIDAS | OTHER DRINKS

Naturales | Fresh Fruit Juice

Te ofrecemos una gran variedad de frutas de temporada como fresa, piña, mango, maracuyá, guanábana, mora y banano. Puede disfrutarlas combinadas con agua o leche. *We offer you a wide variety of seasonal fruits such as strawberry, pineapple, mango, passion fruit, soursop, blackberry and banana. You can enjoy them blended in water or milk.*

Preparados en Agua \$4.00

Blended in Water

Preparados en Leche \$5.00

Blended in Milk

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

BOTELLAS CON AGUA
BOTTLED WATER

AGUAS PURIFICADAS | PURIFIED WATERS

Agua Pana | Panna Water \$7.00

Botella con Agua 600ml \$3.50
Bottled Water 600ml

Botella con Agua 2L \$5.50
Bottled Water 2L

GASIFICADAS | SPARKLING

Agua Tónica | Tonic water \$3.50

San Pellegrino \$9.00

GASEOSAS | SODA

Coca Cola \$3.50

Coca Cola Light \$3.50

Fanta \$3.50

Ginger Ale \$3.50

Club Soda \$3.50

7 UP \$3.50

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

CERVEZAS NACIONALES
LOCAL BEERS

Sabemos que esta bebida no necesita presentación, pídela bien fría. *We know that this drink does not need any presentation, ask for it cold.*

Bavaria Light	\$6.00
Bavaria Gold	\$6.00
Bavaria Negra	\$6.00
Imperial	\$5.50
Imperial Light	\$5.50
Pilsen	\$5.50
Cerveza Michelada “Michelada” Beer Preparada con sal, limón, tabasco y salsa Worchestershire. <i>Prepared with salt, lemon, tabasco and Worchestershire sauce.</i>	

CERVEZAS EXTRANJERAS
IMPORTED BEERS

Heineken	\$6.00
Corona	\$7.80
Japonesa	\$9.80

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

VINOS BLANCOS POR COPA
WHITE WINE, GLASS

Farnese, Fantini, D' Abruzzo D.O.C, Italia. Trebiano d'Abruzzo	\$9.79
Pasqua, Blanco, IGT, Italia. Trapani ...	\$10,33
Luigi Bosca, Reserva, Argentina. Sauvignon Blanc	\$15.09
Navarro Correas, Colección Privada, Argentina. Chardonnay	\$13.87
Casillero del Diablo, Reserva, Chile. Pinot Grigio	\$11.38

VINOS ROSADOS POR COPA
ROSE WINE, GLASS

Planeta Rosé, D.O.C, Sicilia, Italia. Syrah - Nero D'Avola	\$9.12
---	--------

VINOS TINTOS POR COPA
RED WINE, GLASS

Navarro Correas, Selección de Parcelas, Argentina. Cabernet Sauvignon	\$18.15
Farnese, Fantini, D' Abruzzo D.O.C, Italia. Montepulciano.....	\$10.62

MENÚ DE
Cócteles

COCKTAILS MENU

Luigi Bosca, Reserva, Argentina.

Pinot Noir..... \$15.09

Navarro Correas, Colección Privada,
Argentina. Malbec..... \$13.42

Pasqua, Passimento Rosso, IGT, Veneto,
Italia. Merlot- Corvina -Croatina \$15.42

VINO DE ARROZ JAPONÉS
JAPANESE RICE WINE

Sake \$17.50

VINO POR BOTELLA
BOTTLE OF WINE

Solicita nuestra carta de vinos al salonero.
Request our wine list from your waiter.

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

SANGRÍA

No importa la hora, siempre se disfruta con una extraordinaria sangría. *An extraordinary sangría, ideal for any time.*

Sangría Arenal \$10.50

Preparada con vino tinto, aromatizada con ron y triple sec, afrutada con manzana, uvas y melocotón.
Prepared with red wine, flavored with rum and triple sec, fruity with apple, grapes, and peach.

Sangría Springs \$10.50

Hecha a base de vino blanco perfumada con Brandy y triple sec, combinada con fresa, kiwi y maracuyá.
Made with white wine perfumed with brandy and triple sec, combined with strawberry, kiwi, and passion fruit.

DESTILADOS, LICORES Y APERITIVOS SPIRITS, LIQUEURS AND APPETIFS

Servidos en las rocas o sin hielo, ¡usted elige!
Served on the rocks or neat, your choice!

RON | RUM

Centenario Oscuro | Dark \$6.49

Centenario 20 Años | 20 Years \$11.00

Capitán Morgan \$5.56

Flor de Caña 12 Años | 12 Years \$7.48

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

VODKAS

Absolut	\$7.24
Grey Goose	\$11.11
Ketel One	\$6.00

TEQUILAS

Don Julio Blanco	\$7.50
Don Julio Oscuro <i>Dark</i>	\$9.86
Tequila Patrón	\$11.29
José Cuervo Claro <i>Light</i>	\$5.50
José Cuervo Oscuro <i>Dark</i>	\$5.50

WHISKYS

Buchanan's	\$10.50
Chivas Regal 12 Años <i>12 Years</i>	\$10.50
Glenfiddich 12 Años <i>12 Years</i>	\$10.50
Johnnie Walker Rojo <i>Red</i>	\$6.17
Johnnie Walker Negro <i>Black</i>	\$8.65
Johnnie Walker Azul <i>Blue</i>	\$26.00
Old Parr	\$8.65
Crown Royale	\$8.65
Jack Daniel's	\$8.65

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

Jim Beam White \$7.48

Jim Beam Black \$8.65

GINEBRAS | GINS

Bombay \$6.76

Tanqueray N° 10 \$7.67

APERITIVOS | APPETIFS

Campari \$6.65

Jagermeister \$6.57

Jerez \$10.02

Oporto \$6.33

Vermouth Blanco \$4.15

Vermouth Rojo \$4.19

AGUARDIENTES

Cachaca 51 \$5.50

Cacique \$4.16

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

CREMAS | CREAMS

Baileys \$6.26

Licor de Café | Coffee Liqueur \$5.00

Licor de Coco | Coconut Liqueur \$5.00

Licor de Melón | Melon Liqueur... \$5.00

Licor de Menta | Mint Liqueur \$5.00

Sambuca Romana \$7.82

Frangelico \$7.82

Amareto Di Saronno \$8.56

LICORES DE NARANJA

ORANGE LIQUEURS

Cointreau \$8.20

Grand Marnier \$11.00

COÑAC | COGNAC

Bisquet V.S.O.P. \$15.22

Courvoisier V.S. \$11.58

Hennessy V.S.O.P. \$15.18

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU



Mojito

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

CAFÉ E INFUSIONES
COFFEE & INFUSIONS

CAFÉ | COFFEE

Cafés tradicionales (regular o descafeinado)
chorreados en la mesa.

*Traditional coffees (regular or decaffeinated)
fresh dripped at the table.*

- Café Negro | Black Coffee \$2.50
Café con Leche | Coffee with Milk. \$3.00

CAFÉ PREPARADO EN MÁQUINA
COFFEE PREPARED IN COFFEE MAKER

- Café Espresso | Espresso Coffee...\$2.50
Café Espresso Doble \$5.00
Double Espresso Coffee
Cappuccino \$4.50
Preparado con espresso y leche.
Prepared with espresso and milk.
Mocaccino \$4.50
Preparado con espresso, leche y jarabe de choco-
late. *Prepared with espresso, milk and chocolate
syrup.*
Café Late | Latte \$4.50
Preparado con café espresso y leche.
Prepared with espresso and milk.
Macchiato \$4.50
Preparado con café espresso y espuma de leche.
Prepared with espresso coffee and frothed milk.

MENÚ DE
Cócteles
COCKTAILS MENU

Café Irlandés | Irish coffee \$7.01
Preparado con café americano, Whiskys, crema chantilly y canela. *Prepared with American coffee, Whiskys, whipped cream and cinnamon.*

CAFÉS FRÍOS | ICED COFFEES

Café 1968 | 1968 Coffee \$8.30
Preparado con café espresso, leche, crema de Baileys, licor de café y crema de chantilly. *Prepared with espresso, milk, Baileys cream, coffee liqueur and whipped cream.*

Café Coco Loco \$6.46
Crazy Coco Coffee
Preparado con café espresso, licor de coco, leche y crema coco. *Prepared with espresso, coconut liqueur, milk and coconut cream.*

Café Cerro Chato \$9.13
Cerro Chato Coffee
Preparado con café espresso, leche y amaretto disaronno. *Prepared with espresso, milk and amaretto disaronno.*

Café Glace | Glace Coffee \$5.28
Preparado con helado de vainilla, café espresso, crema chantilly y nuez moscada. *Prepared with vanilla ice cream, espresso, whipped cream and nutmeg.*

INFUSIONES | INFUSIONS \$2.00

Disfruta de un buen té. preparado a tu gusto:
manzanilla - menta - negro - verde - frutos rojos.
*Enjoy a good infused tea, prepared to your liking:
chamomile - mint - black - green - red fruits*



Arenal Springs

RESORT & SPA

