

LOS ANONOS

Barbecue

Restaurante

1960

BAVARIA®



***El Restaurante LOS ANONOS
fue fundado en 1960 por Don Manuel
Ramos y su esposa Doña Alicia.***

***Con la colaboración de sus hijas,
nietos y un personal incondicional,
LOS ANONOS se ha convertido,
a través de los años, en un lugar
familiar y cálido, que brinda un
excelente servicio.***

***Es por eso que contamos
con una fiel y numerosa
clientela la cual reconoce
que la buena cocina es un
buen camino para
conquistar el corazón.***



ENTRADAS

APPETIZERS

PIQUEOS

Con nuestro tradicional sabor... ¡Para compartir como entrada!

Starters for sharing

- Piqueo 1: Choricito a la parrilla y yuca frita** \$6.950
 Acompañado con exquisito guacamole.
Pork sausage, cassava and guacamole.
- Piqueo 2: Choricito a la parrilla y patacones**..... \$6.950
 Acompañados con delicioso guacamole.
Pork sausage, fried green plantains and guacamole.
- Piqueo 3: Mozzarella con Salsa Marinara** \$6.950
 Palitos de queso mozzarella.
Mozarella sticks with Marinara Sauce.
- Piqueo 1: ¡Mar y Tierra!**..... \$12.866
 Camarones Jumbo (3) con su salsa rosada y choricitos
 a la parrilla con tortillitas y limón.
Jumbo shrimp (3) and pork sausage.



Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®



AROS DE CEBOLLA	¢4.555
<i>Onion rings with Marinara Sauce.</i>	
PAPAS EN ESPIRAL (con Queso Cheddar y Tocineta)	¢4.525
<i>Spiral french fries with cheddar cheese sauce and bacon.</i>	
CONSOMÉ DE LA CASA (Res o Pollo)	¢3.290
<i>House broth (Beef or Chicken).</i>	
SOPA DE CEBOLLA / Onion soup	¢5.295
SOPA AZTECA	¢4.745
<i>Tomato based soup with cheese, avocado and tortilla strips.</i>	
CHIFRICARNE	¢6.519
<i>Typical costarrican dish (rice, beans, meat, tomatoes and avocado in a bowl)</i>	
CEVICHE DE CORVINA	¢5.200
<i>Sea bass ceviche.</i>	
COCKTAIL DE CAMARÓN JUMBO	¢13.200
<i>Jumbo shrimp cocktail served with thousand island dressing.</i>	
GUACAMOLE	¢4.910
<i>Guacamole with tortilla strips.</i>	

ENSALADAS

Salads



ENSALADA CÉSAR / Caesar salad	¢6.027
Con pollo a la parrilla / With grilled chicken.....	¢8.487
Con salmón a la plancha / With grilled salmon	¢12.546
ATÚN / Tuna salad	¢8.241
<i>Lechuga, tomate, atún, maíz dulce, zanahorias, pepinos.</i>	
<i>Lettuce, tomato, tuna, sweet corn, carrots, cucumbers.</i>	
PRIMAVERA CON POLLO	¢9.895
<i>Lechugas Mixtas, tomate, pollo a la parrilla, maíz dulce, aceitunas negras, aguacate y palmito</i>	
<i>Spring salad with grilled chicken breast, avocado and heart of palm, corn, black olives.</i>	
REPOLLO CON CEBOLLA	¢3.930
<i>Our signature shredded cabbage salad with tomatoes and onions.</i>	
TOMATE CON CEBOLLA / Sliced tomatoes and onions	¢3.930
VARIADA / Mixed salad	¢6.835

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®



NUESTROS CORTES TRADICIONALES AL CARBÓN

Our classic charcoal grilled cuts

STEAK LOS ANONOS 8 oz. (226 grs.) ~Importado~ \$11.145

Nuestro tradicional y más gustado corte mariposa.

Our signature beef tenderloin steak butterfly cut 8 oz. ~ Imported ~

LOMITO ESPECIAL 10 oz. (Corte grueso, 284 grs.) ~Importado~ \$14.130

Beef tenderloin 10 oz. (Thick cut).

Con salsa de hongos o pimienta verde \$15.130

With mushroom or green peppercorn sauce.

T-BONE 12 oz. (350 grs.) ~Nacional~ \$13.630

T-Bone Steak 12 oz. ~ National ~

NEW YORK STEAK 14 oz. (Sin grasa, 400 grs.) ~Importado~ \$16.775

New York Steak 14 oz. (Thick lean cut) ~ Imported ~

CHURRASCO 12 oz. (350 grs.) ~Importado~ \$14.405

Striploin 12oz. ~ Imported ~

DELMONICO 12 oz. (350 grs.) ~Importado~ \$15.670

Delmonico 12 oz. ~ Imported ~

BROCHETA DE LOMITO ~Importado~ \$8.268

Dos jugosos pinchos de lomo.

Two juicy tenderloin skewers. ~ Imported ~

Estos cortes se sirven con ensalada de repollo con tomate, frijoles molidos y papas a la francesa.

All the above cuts are served with cabbage and tomato salad, refried beans and french fries.

TEXAS STEAK 12 oz. (340 grs.) ~Importado~ \$16.240

Corte grueso de lomo de res al mejor estilo texano, servido con papa asada y ensalada de lechuga con tomate.

Thick tenderloin steak cut, served with baked potato, lettuce and tomato salad. ~ Imported ~

Los domingos y días feriados no se hacen cambios en acompañamientos.

AGRADECEMOS SU COMPRENSIÓN

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®



LOMITO DE RES 8 oz. (226 grs.) con SALSA JALAPEÑA ~Importado~¢12.945

Beef tenderloin (8 oz.) with homemade jalapeño sauce. ~ Imported ~

FAJITAS DE LOMITO con SALSA BARBACOA ~Importado~¢10.209

Beef fajitas with barbecue sauce. ~ Imported ~

FAJITAS MIXTAS (RES Y POLLO) con SALSA BARBACOA.....¢10.086

Mixed fajitas (beef and chicken) with barbecue sauce.

LOMITO DE CERDO 8 oz. (226 grs.) ~Importado~¢12.400

Pork tenderloin. ~ Imported ~

COSTILLAS DE CERDO¢11.685

Pork ribs.

CHORIZO (4 unidades)¢9.950

Pork sausage.

PECHUGA DE POLLO CON SALSA BARBACOA.....¢10.086

Chicken breast with barbecue sauce.

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE HONGOS.....¢11.245

Chicken Breast with Mushroom Sauce.

FAJITAS DE POLLO.....¢9.963

Chicken Fajitas

Todos estos platos se sirven con frijoles molidos, plátanos maduros, ensalada de repollo con tomate y papas fritas.

All the above entrees are served with cabbage salad with tomato, refried beans, french fries and sweet plantains.

JUGOSA PECHUGA DE POLLO (BAJA EN CALORÍAS)¢9.524

Servida con ensalada de lechuga y verduritas al vapor.

Grilled Chicken Breast served with salad and steamed vegetables (low cal).

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®



PESCADOS Y MARISCOS

Fish and Seafood

SALMÓN A LA PLANCHA¢13.525

Grilled salmon.

FILET DE CORVINA A LA PLANCHA, AL AJILLO O EMPANIZADA¢13.475

Sea bass fillet (grilled, with garlic butter, or breaded with tartar sauce).

FILET ANONOS¢13.810

Corvina en deliciosa salsa de tomate natural con chiles y cebollas.

Sea bass with fresh tomato sauce, bell peppers and onions.

CAMARONES JUMBO A LA MANTEQUILLA, AL AJILLO, O EMPANIZADOS.....¢18.315

Grilled Butterfly Jumbo Shrimp

In Butter Sauce, Garlic, or Breaded with Tartar Sauce.

Estos cortes se sirven con ensalada de repollo con tomate, frijoles molidos y papas a la francesa.

All the above cuts are served with cabbage and tomato salad, refried beans and french fries.

ARROZ CON CALAMARES¢9.594

Servido con papas a la francesa y ensalada de lechuga con tomate.

Rice with Squid

Served with french fries and lettuce salad with tomato.

ARROZ CON CAMARONES PINKY¢12.195

Servido con papas a la francesa, plátanos maduros y ensalada de lechuga con tomate.

Rice with Small Shrimp

Served with french fries, sweet plantains and lettuce salad with tomato.

ARROZ CON CAMARONES JUMBO¢18.315

Servido con papas a la francesa, plátanos maduros y ensalada de lechuga con tomate.

Rice with Jumbo Shrimp

Served with french fries, sweet plantains and lettuce salad with tomato.

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®

OTRAS DELICIAS DE NUESTRA COCINA

Other delights from our kitchen



LENGUA EN SALSA (ESPECIALIDAD DE LA CASA).....¢11.705

Servido con arroz, plátanos maduros y ensalada de repollo con tomate.

Braised beef tongue (House specialty).

Served with rice, sweet plantains and cabbage salad with tomato.

ARROZ CON POLLO¢7.795

Servido con papas a la francesa, plátanos maduros y ensalada de repollo con tomate.

Rice with chicken.

Served with french fries, sweet plantains and cabbage salad with tomato.

MONDONGO EN SALSA (ESPECIALIDAD DE LA CASA)¢8.245

Cattle tripe with tomato sauce.

SPAGHETTI

• **En salsa de tomate**¢5.640

With homemade tomato sauce.

• **Con pollo en salsa.....**¢6.405

With tomato sauce and chicken.

• **Con camarones pinky**¢12.546

With shrimp.

ORDENES

Side Order



PAPAS A LA FRANCESA, PURÉ DE PAPA O PAPA ASADA¢2.153

French fries, baked or mashed potatoes.

ARROZ¢2.153

Rice.

GALLO PINTO CON NATILLA Y PLÁTANOS MADUROS¢4.775

Rice and beans with sour cream and plantains.

YUCA CON SALSA DE MANTEQUILLA Y CEBOLLA O AL AJILLO¢2.153

Yucca root with butter and onions or garlic sauce.

FRIJOLES MOLIDOS.....¢2.153

Refried beans.

CEBOLLA FRITA.....¢2.153

Sauteed onions.

PLÁTANOS MADUROS O PATACONES¢2.153

Fried sweet plantains or fried green plantains.

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®



NUESTROS POSTRES CASEROS

Our homemade desserts



-  **FLAN DE COCO (UNA TRADICIÓN DE LOS ANONOS)**\$3.390
Coconut custard "a tradition at Los Anonos".
- CHEESECAKE CON SALSA DE FRESAS**\$4.059
Cheese cake with strawberry sauce.
-  **CHEESECAKE DE MARACUYÁ (SPLENDA)**\$4.736
Cheese cake with passion fruit.
-  **HIGOS EN ALMÍBAR**\$3.936
Figs in syrup.
- **Con Helado**\$4.090
With ice cream.
-  **MOUSSE DE CHOCOLATE**\$4.059
Chocolate mousse.
- PASTEL DE MANZANA CON HELADOS**\$4.797
Apple pie with vanilla ice cream.
- QUEQUE DE CHOCOLATE CON HELADOS**\$4.305
Chocolate cake with vanilla ice cream.
-  **SOUFFLE DE CIRUELAS**\$4.059
Prune souffle with custard cream.
- SORPRESA (UNA RECETA DE LA FAMILIA)**\$3.390
Our own special recipe of a creamy lime frozen dessert served with fruit cocktail.
- TRES LECHE**\$4.059
Sponge cake bathed with milk sauce and topped with meringue.

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®



BATIDOS NATURALES

Fruit smoothies

FRUIT PUNCH (Jugo de naranja, papaya y piña)\$3.410
Fruit punch (Orange, papaya and pineapple juice).

ATARDECER (Carambola, fresa, naranja y piña)\$3.410
Sunset (Star Fruit, strawberries, orange and pineapple juice).

VERANO (Jugo de banano, naranja y papaya)\$3.410
Summer (Banana, orange and papaya juice).

AMAZONAS (Cas, naranja y piña)\$3.410
Amazon (Cas, orange and pineapple).

BEBIDAS NATURALES EN AGUA (Cas, fresa, mora, papaya, piña)\$2.700
Natural beverages in water (Cas, strawberry, blackberry, papaya, pineapple).

COCTELES CON LICOR

Alcoholic Fruit Cocktails

SANGRIA DE LA CASA.....\$3.990
House sangría.

PIÑA COLADA (Ron blanco, crema de coco y jugo de piña)\$4.990
Piña colada (white rum, coconut cream and pineapple juice).

MARGARITA (Tequila, Cointreau y limón)\$5.490
Margarita (Tequila, Cointreau and lemon).

FANTASÍA (Cerveza Heineken con leche evaporada, nuez moscada y un secretito)\$3.405
Fantasy (Heineken beer, evaporated milk, nutmeg and our secret ingredient).

MOJITO\$4.990

GIN TONIC.....\$5.290

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®



CERVEZAS BEER

• Bavaria (Chill - Light - Gold - Dark)	¢3.070
• Corona.....	¢4.070
• Heineken	¢3.070
• Kaiser - Imperial Cero	¢2.790
• Imperial (Regular - Light - Silver).....	¢2.790
• Pilsen	¢2.790
• Rock Limón	¢2.790
• Artesanal (Domingo 7 - Lagarta).....	¢2.790

OTROS OTHER

• Vino en copas (Solicite nuestra carta de vinos)

Wine by the glass

Tinto	- Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon.....	¢4.335
	- Pasqua Montepulciano (Italia)	¢3.140
Blanco	- Pasqua Delle Venezie (Italia)	¢3.140

• Gaseosas / Soft Drinks..... ¢1.925

- Coca Cola - Agua Mineral
- Fanta - Quinada
- Sprite - Ginger Ale
- Fresca - Coca Cola Light

• Agua Cristal 600 ml. / Glass Bottled Water ¢1.986

• Té Helado Natural / Homemade Iced Tea..... ¢2.240

• Limonada Natural / Homemade Lemonade..... ¢2.240

• Horchata (Únicamente Domingos)..... ¢2.240

• Café - Té Negro - Café Espresso..... ¢1.476

Coffe - Black Tea - Espresso

• Café con leche - Té con leche..... ¢1.785

Coffee with milk - Tea with milk

• Descafeinado - Capucciono - Té Hierbas Twinings ¢1.900

Decaf coffee, Capuccino, Herbal teas

Todos nuestros precios incluyen los impuestos de ley / Sales tax and 10% tip included in our prices by law.

BAVARIA®



BAVARIA®

