



ENTRADAS FRÍAS

MONTADITO DE ATÚN

Camarón empanizado, atún, aderezo de ají amarillo, camote, aguacate, cebolla encurtida y ajonjolí. ₡7.900

CARPACCIO DE CARNE

Lomito de res, arúgula fresca, mostaza encurtida, parmesano, alioli, reducción balsámica y pan focaccia. ₡8.900

OSTRAS COSTA PÁJAROS

Ostras frescas, limón asado, aderezo de ají amarillo y mignonette. (6und) ₡15.900

TIRADITO DE SALMÓN

Salmón, leche de tigre de maracuyá, edamames, pepino, aguacate, cebolla morada y salsa ponzu. ₡6.900

HUMMUS DE REMOLACHA

Garbanzos, remolacha, tahini, zanahorias glaseadas, tzatziki, acompañado de pan pita. ₡6.500

CEVICHE MÍA

Corvina, leche de tigre de tomate de árbol, cebolla morada encurtida, camote, pepino, jengibre, quinoa y culantro. ₡7.900

AHÍ TUNA HASH

Hash de yuca, atún aleta amarilla marinado en salsa asiática, mango, aguacate, spicy mayo y semillas de ajonjolí. ₡5.500

AGUACATE AL FUEGO

Aguacate tatamado, pico de gallo, aderezo de ají amarillo, acompañado de totopos y patacones. ₡6.500

ENTRADAS CALIENTES

GYOSAS OSSO-MÍA

Rellenas de ossobuco de res , acompañadas de salsa demi-glace. (3 und.) ₡5.900

GYOSAS DE CAMARÓN

Fritas, rellenas de repollo fermentado, jengibre, cebollino, soya, acompañado de salsa macha.(3 und.) ₡5.700

CEVICHE CHICHARRÓN

Panceta de cerdo, limón, cebolla morada, tomate cherry, yuca frita, culantro, aderezo de ají amarillo, aguacate y chicharrón. ₡6.900

DONNUTS

Rabo y cecina de res estofados en sus propios jugos, guasacaca, demi-glacé y salsa mostaza.(2 und.) ₡5.900

BRUSCHETTAS DE RICOTTA Y MIEL

Pan de masa madre a la parrilla, queso ricotta, miel, uvas verdes encurtidas, marañón garrapiñado y salvia. ₡5.500

CLOUD BELLY N.W.E

Puré de yuca, panceta de cerdo, demi asiática, hinojo encurtido, arúgula, mango, tomate cherry y aguacate. ₡7.900

SÁNDWICH DE BRISKET

Pan brioche, alioli de trufa, brisket ahumado por 6 horas a las brasas, salsa de frutos negros, guasacaca, salsa de mostaza y cebolla crispy. ₡7.800

CROQUETAS DE RABO & TRUFA

Rellenas de estofado de rabo con bechamel, alioli de trufa y queso manchego. ₡5.900

CROQUETAS DEL SOL

Pollo estofado en salsa de ají amarillo, queso parmesano, guacamole, tapenade y cebolla encurtida. (3 und.) ₡5.500



VEGETARIANO



GLUTEN FRIENDLY



ENSALADAS

COLIFLOR MÍA

Coliflor a la parrilla, salsa romesco, gremolata, semillas garrapiñadas y labneh. \$6.900

BURRATA

Queso burrata, mermelada de tomates asados, balsámico, pesto, arúgula, tomates cherry, uvas encurtidas, tocineta y pan de masa madre. \$12.900

ADICIONALES

Pechuga de pollo	\$3.900
Salmón	\$4.900
Camarones	\$4.500

ENSALADA DE REMOLACHA

Remolacha al rescoldo, naranja fresca, arúgula, queso feta, labneh y semillas garrapiñadas. \$7.300

CÉSAR MÍA

Lechuga romana fresca, aderezo César de ajo negro, crutones, cebolla morada, aguacate, semillas de ayote y queso manchego. \$6.900

SOPAS

POZOL

Sopa de tomates y chiles secos asados, maíz, papa, chicharrón de cerdo, aguacate, cebolla, culantro y limón. \$7.900

CREMA DE VEGETALES

Crema de vegetales de temporada, crutones, semillas de ayote y queso feta. \$6.500

ESPECIALES MÍA

STEAK AND FRIES

Lomo de res, papas fritas hechas en casa con alioli, queso parmesano, cebollino, vegetales encurtidos y salsa pimienta. \$12.900

LOMITO Y ESTILO

Pasta fetuccini, crema de espinaca y ají amarillo, lomito a la parrilla, chimichurri, cebolla roja encurtida, chips de ajo y queso parmesano. \$14.900

POLLO AL HUMO

Pollo adobado y ahumado con especias locales, papas criollas crocantes, cebollinos asados y mojo. \$10.900

HAMBURGUESA MÍA

Pan brioche, doble torta de carne Angus estilo smash, queso cheddar, tocineta, aderezo Mía y papas fritas de la casa. \$9.900

CAJA MÍA

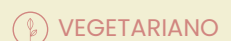
Arroz arbóreo cremoso, combinación de hongos, queso parmesano, entraña a la parrilla y chimichurri. \$17.900

BRISKET AL HUMO

Pecho de res ahumado por 6 horas, toffee de cebolla, puré de coliflor, vainicas, chips de papa y ensaladilla de manzana verde. \$15.900

CODILLO DE CERDO

Cocinado a temperatura controlada por 16 horas, con salsa de chiles secos y cacao, tortillas palmeadas, cebollitas encurtidas, guacamole y piña asada. \$18.900



VEGETARIANO



GLUTEN FRIENDLY



MAR MÍA

PAD THAI AL ESTILO MIA

Pasta fettuccine en salsa de frijoles fermentados, camarón, mix de vegetales salteados, tomate, cebollino, chile panameño, plátano maduro y salsa macha. ₡11.900

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo a la parrilla, mayonesa acevichada, papa criolla, chimichurri y chalaca de maíz dulce. ₡15.900

PESCA DEL DÍA

Filete de pescado a las brasas, pure de plátano maduro, leche de coco, berenjena picante, bok choy, servido con salsa moqueca. ₡13.500

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ

Steak de atún aleta amarilla encostrado en semillas de ajonjolí, puré de camote, mix de vegetales verdes y salsa ponzu. ₡12.500

SALMÓN & PEJIBAYE

Filete de salmón a la parrilla, hummus de pejibaye, tabulé de quinoa, palmito e hinojo. ₡13.900

CORTES DE CARNE

Servidos con chimichurri, salsa pimienta y ensalada fresca

PUNTA DE SOLOMO 400 G

₡19.900

ENTRAÑA 300 G

₡22.900

RIBEYE 400 G

₡27.900

LOMITO 300 G

₡18.900

ACOMPAÑAMIENTOS (1 a elección)

Camote al Rescoldo

Risotto de Hongos

Mix de Vegetales al Carbón

Papas Criollas

Papas con Parmesano & Alioli Trufado

POSTRES

BANOFFEE

Bizcocho de chocolate con caramelo salado y maní, banano caramelizado y mousse de chocolate aireado. ₡4.500

PASSION COCONUT

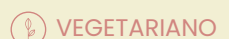
Bizcocho de vainilla bañado en leche evaporada, leche de coco y leche condensada. Servido con crema batida de coco, maracuyá fresco y coco caramelizado a la parrilla. ₡4.500

FLAN & AYOTE

Flan de vainilla suave con toffee de ayote especiado, mermelada de naranja cítrica y un toque de crema fresca. ₡4.500

VOLCADO DE PIÑA

Queque suave de zanahoria y nueces, con piña caramelizada a las brasas, servido con helado de vainilla. ₡4.500



VEGETARIANO



GLUTEN FRIENDLY



COCTELERÍA

M
A
R
G
A
R
I
T
A
S

“DE LA CASA”

¢4.900

“DON JULIO”

¢8.500

“MEZCALITA”

¢6.900

SABORES

MARACUYÁ
CLÁSICA
TAMARINDO
TEMPORADA
JAMAICA
JALAPEÑO

CRUSTA

SAL
TAJÍN
PICANTE

G
I
N

TÓNICA PREMIUM

¢5.900

T
O
N
I
C
S

GINEBRA PREMIUM

¢8.900

SABORES

CÍTRICO
FRUTO ROJOS
MANGO
CANELA
TEMPORADA

SPRITZ

APEROL SPRITZ

¢4.900

MIA SPRITZ

“Carpano Bianco &
Martini Ambratto”

¢5.500

TEMPORADA

¢6.500

HUGO SPRITZ

“St- Germain”

¢8.500

VIOLET RAIN

“Licor Violetta &
Licor de Sauco”

¢6.500

SANGRÍAS

BLANCA

“Sauvignon Blanc, Ron
Triple Sec, Citrus Punch”

¢5.000

TINTA

“Cabernet Sauvignon, Ron
Triple Sec, Citrus Punch”

¢5.000

ESPUMANTE

“Duet Brut , Licor 43 Citrus
Punch”

¢5.000



COCTELERÍA

CLÁSICOS

MOSCOW MULE

¢4.900

OLD FASHIONED

¢5.900

PALOMA

¢8.500

NEGRONI

¢5.900

COSMOPOLITAN

¢4.900

PALOMA SIGNATURE “DON JULIO BLANCO”

¢5.000

CARAJILLO

¢5.500

COCTELES MIA

¢7.900

ORANGE DREAM´S

“Tanqueray Sevilla , Lazzaroni Mandarino,
Jugo Piña, Jugo Naranja, Miel de Agave
Aqua Faba, Duet Brut”

CLOUDY “N”

“Tanqueray Ten , Carpano Bianco,
Vecchio Amaro del Capo, Aire de Bitter Italiano
Bitter Naranja & Cardamomo”

BANDIDO

“Tequila Reposado, Mezcal Espadín,
Almíbar de Hibiscus & Jalapeño, Jugo Limón
Bitter Aromático, Soda Toronja

LAKA & LONO

“Flor de Caña 12 Años Inf. Piña,
Campari Vermouth Rosso, Bitter Naranja
Almíbar Demarra, Citrus Punch, Espuma Cítrica”

COCONUT CLASH

“Monkey Shoulder, Fire Ball Flor de Caña 12 años,
, Jugo Piña , Jugo Limón, Crema Coco,
Almíbar Especies , Bitter Cocoa & Aromático”



APERITIVOS & DIGESTIVOS

BAILEYS

€3.000

VECCHIO AMARO DEL CAPO

€3.900

FRANGELICO

€3.900

LIMONCELLO VILLA MASSA

€3.900

AMARETTO DISARONNO

€3.900

SAMBUCA MOLINARI

€3.900

CAMPARI

€3.700

ST GERMAIN

€4.900

LICOR 43

€3.500

GRAND MARNIER

€6.500

FERNET BRANCA

€3.900

FERNANDO DE CASTILLA

€3.900

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS

€4.900

BUCHANAN'S 18 AÑOS

€9.900

J.W BLUE LABEL

€21.900

J.W BLACK LABEL

€4.900

J.W DOUBLE BLACK

€6.900

OLD PARR 12 AÑOS

€4.900

OLD PARR 18 AÑOS

€8.900

J.W GOLD LABEL

€6.500

CHIVAS 12 AÑOS

€4.500

CHIVAS 18 AÑOS

€7.500

MALT WHISKY

SINGLETON 12 AÑOS

€5.900

GLENFIDDICH 12 AÑOS

€7.500

GLENFIDDICH 18 AÑOS

€13.900

MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK

€15.000

MONKEY SHOULDER

€5.900



BOURBON & TENNESSEE

BULLEIT BOURBON

¢5.900

JACK DANIEL'S N°7

¢4.900

WILD TURKEY BOURBON

¢4.900

RON

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS

¢3.900

FLOR DE CAÑA CRISTALINO

¢4.300

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

¢4.900

FLOR DE CAÑA 18 AÑOS

¢4.900

ZACAPA 23 AÑOS

¢6.900

FLOR DE CAÑA 25 AÑOS

¢14.000

SANTA TERESA 1796

¢8.900

TEQUILA & MEZCAL

DON JULIO AÑEJO

¢7.900

DON JULIO 70

¢8.900

DON JULIO REPOSADO

¢6.500

DON JULIO BLANCO

¢5.900

MONTELOBOS

¢5.900

AMARÁS REPOSADO

¢5.700

VODKA

KETEL ONE

¢4.700

SMIRNOFF

¢3.900

GREY GOOSE

¢5.900

TITOS'S

¢4.900



COGNAC & BRANDY

HENNESSY V,S

¢5.900

HENNESSY PURE WHITE

¢8.900

REMY MARTIN V.S.O.P

¢8.500

CERVEZAS

BAVARIA

Light • Gold • Master
¢3.000

IMPERIAL

Clásica • Silver • Ultra • Light
¢2.600

SOL

¢3.000

PILSEN

¢2.600

HEINEKEN “0”

¢3.500

STELLA ARTOIS

¢3.500

DAURA DAMM 

¢3.500

AGUAS Y GASEOSAS

TÓNICA EVERVESS

¢1.900

SODA EVERVESS

¢1.900

PEPSI VIDRIO

¢1.900

COCA COLA/ ZERO

¢1.900

FANTA NARANJA

¢1.900

AGUA PERRIER

¢4.300

AGUA SAN PELLEGRINO (CON GAS)

¢4.500

AGUA AQUA PANNA (SIN GAS)

¢4.500

GINGER

¢1.900

TONICAS

FEVER TREE GRAPE FRUIT

¢3.000

FEVER TREE RASPBERRY

¢3.000

TÓNICA PELLEGRINO GINGER BEER

¢3.000



NATURALES

NATURALES: PIÑA/SANDIA/FRESA

¢2.000

LIMONADAS

Natural / Hierbabuena

¢2.000

TÉ FRÍO

¢2.000

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ NEGRO / AMERICANO

¢2.500

ESPRESSO

¢1.900

DOBLE ESPRESSO

¢2.900

CAPUCCINO

¢2.400

LATTE

¢2.400

TÉ

¢2.400