



LUXURY PRIVATE CHEF

M • E • N • Ú

Del Pacifico's offers a range of catering services for weddings, corporate events, parties & more! **Our high-quality ingredients and gourmet meals** are sure to please every palate!

Del Pacifico Catering Service le ofrece una variedad de menús para bodas, eventos corporativos, fiestas, grupos de vacaciones y más! **Utilizamos los ingredientes más frescos y de calidad** para asegurarnos de complacer a todos los paladares!

Breakfast ♦ Desayuno

Please read these recommendations

Por favor lea estas recomendaciones

To ensure quality and timely service, we recommend you reserve our services as far in advance as you can. Service subject to availability.

Para garantizar un servicio puntual y de calidad, le recomendamos que reserve nuestros servicios con la mayor antelación posible. Estamos sujetos a disponibilidad.

Be sure to let us know in advance if children will have particular needs or if there is someone with dietary requirements or allergies.

Asegúrese de informarnos con anticipación si los niños tendrán alguna necesidad particular o si alguno de sus invitados padece alguna alergia o requiere una dieta especial.



SERVED DISH with ingredients and fees included - For 6 people min

PLATO SERVIDO con los ingredientes y honorarios incluidos - Para 6 personas mínimo

CONTINENTAL BREAKFAST

DESAYUNO CONTINENTAL

\$20 PP

Seasonal fruit, toast, eggs cooked your way, costa rican coffee, orange juice, milk, butter and jam.

Frutas de estación, tostadas, huevo al gusto, café costarricense, jugo de naranja, leche, mantequilla y mermelada.

AMERICAN BREAKFAST

DESAYUNO AMERICANO

\$25 PP

Seasonal fruit, pancakes, bacon, eggs cooked your way, toast, orange juice, costa rican coffee, milk, butter & jam.

Frutas de estación, panqueques, tocineta, huevos al gusto, tostadas, jugo de naranja, café costarricense, leche, mantequilla y mermelada.

COSTA RICAN BREAKFAST

DESAYUNO COSTARRICENSE

\$25 PP

Gallo pinto (rice & beans), tortillas, eggs cooked your way, fried plantains, sour cream, costa rican coffee, orange juice and seasonal fruit.

Gallo pinto, tortillas, huevos al gusto, plátanos fritos, natilla, café costarricense, jugo de naranja y frutas de estación.

FULL BREAKFAST

DESAYUNO COMPLETO

\$30 PP

Gallo pinto (rice & beans), tortillas, eggs cooked your way, fried plantains, toast, bacon, pancakes, butter & jam, costa rica coffee, orange juice and milk. (this can change if it is for several days).

Gallo pinto, tortillas, huevos al gusto, plátano maduro frito, tostadas, tocineta, panqueques, mantequilla y mermelada, café costarricense, jugo de naranja y leche.

Price includes chef services and groceries | One option per group | 13% Taxes not included

Precio incluye servicio de chef y compras | Una opción por grupo | No Incluye 13% Impuestos



Lunch ♦ Almuerzo

TACO FEST 1

FESTIVAL DE TACOS 1

\$45 PP

Your choice of fish, beef, pork, shrimp or chicken tacos, traditional creole salad, home fried potatoes, guacamole, pico de gallo sauce, cheese, tortillas, chipotle sauce, lettuce and tomato.

Escoja 2 carnes entre las opciones de res, pescado, cerdo, camarones ó pollo, ensalada criolla tradicional, papas de la casa, guacamole, pico de gallo, queso rallado, tortillas, salsa chipotle, lechuga y tomate.

MEXICAN 2

BURRITOS 2

\$45 PP

Your choice of shrimp, beef tenderloin, pork, fish or chicken burrito, peach palm and heart of palm salad with passion fruit dressing, mini roasted potatoes, chips and texas cheese on top.

Escoja 2 carnes entre las opciones de res, pescado, cerdo, camarones ó pollo para su burrito, ensalada de pejibaye y palmito con aderezo de maracuyá, mini papas asadas, chips y queso texas.

FROM THE GRILL 3

DE LA PARRILLA 3

\$50 PP

BBQ, grilled potatoes, grilled veggies, chicken skewers, beef steak with onion, coleslaw salad, bacon dip, refried beans and patacones (fried plantains).

BBQ, papas asadas, mix de vegetales a la parrilla, pinchos de pollo, bistec de res asado con cebolla, ensalada de repollo, dip de tocina, frijoles molidos y patacones.

SEAFOOD TRIO 4

TRIO DE MARISCOS 4

\$70 PP

Fresh fish ceviche with fried plantain chips, cassava mash, grilled vegetables, garlic jumbo shrimp and lobster. Tres leches cake for dessert.

Ceviche de pescado con chips de plátano, puré de yuca gratinado, vegetales a la parrilla, camarón jumbo con salsa de ajo cremosa, langosta alioli y un tres leches para el postre.

TYPICAL 5

EL TÍPICO 5

\$50 PP

Mahi mahi, creole salad, green beans and ground meat, white rice, refried beans, plantains, shredded beef with fried patacones and pumpkin honey with ice-cream for dessert.

Pescado, ensalada criolla, picadillo de vainica con carne molida, arroz blanco, frijoles sofritos, plátano maduros, patacones con carne mechada y miel de ayote con helado de postre.

Price includes chef services and groceries | One option per group
13% Taxes not included

Precio incluye servicio de chef y compras | Una opción por grupo
No Incluye 13% Impuestos

Dinner ♦ Cena

QUETZAL • CHICKEN LOVERS | 1

QUETZAL • AMANTE DEL POLLO

Burrata cheese salad, stuffed chicken with passion fruit sauce, rice, almonds and neapolitan vegetables.

Dessert: grilled pineapple with coconut ice cream

Ensalada de queso burrata, pollo relleno en salsa de maracuyá

Acompañado de arroz con almendras y vegetales napolitanos

Postre: piña a la parrilla con helado de coco

\$55 PP

JAGUAR • BEEF LOVER | 2

JAGUAR • AMANTE DE LA CARNE

Trío of patacones, shredded meat, guacamole, beans.

Jon bill (beef tenderloin with pepper sauce and shrimp)

mashed potatoes and broccoli with carrots

Dessert: cheesecake with mango

Trio de patacones con carne mechada, guacamole, frijoles de abuela.

Jon bill (lomito de res con salsa de pimienta y camarones) puré de

papa y brócoli con zanahoria

postre: cheese cake de mango

\$60 PP

LAPAS • SEAFOOD LOVER | 3

LAPA • AMANTE DEL MARISCO

Tuna and avocado ceviche with plantain chips. Mahi Mahi with crispy crust, Mango chutney sauce, Green rice and stuffed zucchini

Dessert: Brownie with ice cream

Ceviche de atún y aguacate con chips de plátano. Dorado crujiente,

Salsa de chutney de mango, Arroz verde y zucchini relleno

\$60 PP

SLOTH • SEA AND LAND LOVER | 4

PEREZOSO • AMANTE DEL MAR Y TIERRA

Crunchy salad bowl (Lettuce, tomato, seeds, tortilla chips, avocado, creamy dressing) lobster with creamy garlic sauce and Rib Eye with chimichurri, stuffed potatoes and zucchini with asparagus

Dessert: Tiramizú

Bowl de ensalada crujiente (Lechuga, Tomate, semillas, tortillas chips,

aguacate, aderezo cremoso) Langosta con salsa de ajo cremoso y

Rib Eye con chimichurri, papas rellenas y zucchini con espárragos.

Postre: Tiramizu

\$65 PP

TOUCAN • LOVER FEATURE | 5

TUCAN • FUSION LOVER

California Tower (roll) Spaghetti with meatballs in Costa Rican Creole sauce

Dessert: Bananas in tempura with ice cream

Torre de california (roll) Spaguetti con albondigas en salsa criolla

Costarricense y de postre bananas tempura con helado.

\$60 PP

LORA • COSTA RICAN LOVER | 6

LORA • COSTARRICENSE LOVER

Shrimp salad, Mahi Mahi (rice, beans, avocado, chips, sauces)

Dessert: duo of strawberries with cream

Ensalada de camarones, Dorado (arroz, frijoles, aguacate, chips,

salsas) y de postre duo de fresas con crema

\$55 PP



Paella

PAELLA

Seafood, Valencian, mixed or meat
Mariscos, Valenciana, Mixta o de Carne

Garlic Bread
Pan de Ajo

Spanish salad with prosciutto
Ensalada española con prosciutto

Dessert: Tarrijas with ice cream
Postre: Tarrija con Helado

\$65 PP

Mexican

\$55 PP

Tacos Meat
Tacos de Carne

Chicken Enchiladas
Enchiladas de Pollo

Tortilla Chips with Cheese
Totopos con Queso

Pozole (Green, Red or white) with Chicken
Pozole (Verde, Rojo o Blanco) con Pollo

Chilaquiles

Chalupas

Menu Grill

Garlic Bread
Pan de Ajo

\$65 PP

Plantain Chips / *Chips de Plátano*
Guacamole, Pico de Gallo
Beef Dip with cheddar cheese
(Dip de Carne con Queso Cheddar)

Creamy Coleslaw
Ensalada de Repollo Cremoso

Corn Tortillas
Tortillas de Maiz

Beef Tenderloin
Lomito de Res

Chicken Fillet
Filet de Pollo

Chorizo with and without Chili
Chorizo con y sin Chile

Roasted Potatoes with Bacon Dip
Papas Asadas con Dip de Tocineta

Grilled Vegetables
Vegetales a la parrilla

Chimichurri

BBQ Sauce
Salsa BBQ

Dessert: Grilled Fruits with ice cream
Postre: Frutas a la Parrilla con Helado



Italian Food



BRUSCHETTA

Ricotta Cheese and Prosciutto

MINISTRONE SOUP

Tomato Juice, Vegetables,
Green Onions, Fresh Cheese
*Zumo de Tomate, Verduras,
Cebollas Verdes, Queso Fresco*

VEGETABLES

PASTA WITH MEATBALLS

Spaghetti with meatballs
Espagueti con albóndigas

PORCHETTA

Stuffed Pork Post
Posta de Cerdo Relleno

TIRAMISU

\$60

PP

Sushi Menu

1 APPETIZER PP / 1 APERITIVO PP

Miso Soup
Edemame
Vegetables
Tempura
Japanese
Taco
Tempura Shrimp
Asian Salad
Spring Rolls

\$65

PP
Minimo 8

4 ROLLS PP / 4 ROLLOS PP

Shrimp Roll
Crunchy Roll
Sweet Roll
Dragon Roll
Salmon Roll
Philadelphia Roll
Tico Roll
Super Tico Roll
California Roll
California Crunchy Roll
Spicy Tuna Roll
Bruce Lee Roll
Rainbow Roll
Volcano Roll

2 SASHIMI PP

Shrimp
Tuna
Cajun
Tataki
Salmon
Marlin

2 NIGIRIS PP

Tuna Cajun
Tuna Tataki
Salmon
Atun
Marlin
Shrimp

Rodizio

CUTTING TYPES

(CHOOSE 5 • APROX. 600 GRS PER PERSON)

TIPOS DE CORTE (ESCOGER 5 • APROX. 600 GRS POR PERSONA)

Ribeye
Vacio
New York
picanha / Rump Steak
Arrachera / Skirt Steak
Entraña / Entails Court
Colita Cuadrill / Rump Tail
Muslito ala de Pollo / Chiken wing Thigh
Pollo con Tocineta / Chiken with Bacon
Chorizo sin Chile / Chorizo without Chili
Chorizo con Chile / Chorizo with Chili
Costilla Deshuesado / Boneless Rib
Panceta de Cerdo / Pork Belly
Costilla de Cerdo / PorkRib
Cordero / Lamb

POSTRES

8 PORCIONES

\$65

PP

INCLUYE

Chimichurri
Jalapeños
Pan con Mantequilla
Chile en Aceite

No incluye Bebidas
ni Postres

Cheese Cake	\$30
Tres Leches	\$30
Brownie con Helado	\$40
Flan de Coco	\$30
Flan de Vainilla	\$30
Key Lime Pie	\$40
Pie de Pecanas	\$40
Banana Foster con Helado	\$50
Banana Flameada con Helado	\$50
Frutas Flameadas con Helado	\$50
Queque de Zanahoria	\$35
Pastel de Chocolate	\$35
Brigadeiro	\$40
Pan de Yuca	\$30
Pan de Maiz	\$30
Crepas	\$40
Mousse de Baylis	\$50

Menu mínimo para 8 personas
\$60 por persona

GARNISHES (CHOOSE 5)

GUARNICIONES (ESCOGER 5)

Carretero Rice
Arroz Carretero

Pasta with tomato Sauce
Pasta con Salsa de Tomate

Potato Salad
Ensalada de Papas

Creamy Potatoes
Papas con Crema

Fried Cassava
Yuca Frita

Roasted Potatoes
Papas Asadas

Caesar Salad
Ensalada Cesar

Green Salad
Ensalada Verde

Mashed Potatoes
Pure de Papa

Creamy Coleslaw
Ensalada de Repollo Cremosa

Citrus Salad
Ensalada Citrica

Tomato
Tomate

Chickpeas with Bacon
Garbanzos con Tocineta

Sauteed Vegetables
Vegetales Salteados

Grilled Veggies
Vegetales Parrilla

Stuffed Vegetables
Vegetales Rellenos

Arroz / Rice

Frijoles / Beans





VEGGIE OPTIONS

opciones vegetarianas

1 option per person
1 opción por persona

\$35 PP

Kids Menu

Menú de Niños

CHICKEN NACHOS

NACHOS DE POLLO

CHICKEN FINGERS WITH FRIES

DEDOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS

BEEF QUESADILLAS

QUESADILLAS DE CARNE DE RES

CHICKEN CHEESE PASTA

PASTA CON POLLO Y SALSA DE QUESO

CHICKEN RICE WITH FRIES

ARROZ CON POLLO Y PAPAS FRITAS

HOT DOGS AND FRIES

SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS

KIDS MENU | Under 10 Years Old

Menú de Niños | menores de 10 años

\$25 PP

Price includes chef services and groceries | One option per group | 13% Taxes not included
Precio incluye servicio de chef y compras | Una opción por grupo | No Incluye 13% Impuestos

Bartender Services

Servicio de Coctelería

TWO OPTIONS

DOS OPCIONES

2-10 People

\$150

4hs max.
1 bartender

4hs máximo
1 bartender

**Extra
Hour
\$25**

11-20 People

\$300

4hs max.
2 bartender

4hs máximo
2 bartender

**Extra
Hour
\$50**

Customers using the bartending service need to either pay for the drink ingredients or provide them themselves. Additionally, a 5% fee is added to the total purchases, which the bartender must collect before providing the service.

Los clientes que utilizan el servicio de barman deben pagar los ingredientes de la bebida o proporcionarlos ellos mismos. Además, se agrega una tarifa del 5% al total de las compras, que el barman debe cobrar antes de brindar el servicio.

Drinks Menu

Menú de Bebidas

MOJITO

PIÑA COLADA

CAIPIRINHA

DAIQUIRI

MALIBU COLADO

BAILEY'S COLADO

COCO LOCO

GUARO SOUR

BLOODY MARY

13% Taxes not included | No Incluye 13% de Impuestos

Do you want a tailored menu?

¿Quiere un menú personalizado?

CHEF SERVICES + INGREDIENTS + 5% SHOPPING + 13% TAXES
Servicio de chef + monto de ingredientes + 5% servicio de compras + 13% IVA

BREAKFAST

DESAYUNO

2-5 PPL	\$100
6-10 PPL	\$120
11-16 PPL	\$180
17-22 PPL	\$250
23-30 PPL	\$300

LUNCH

ALMUERZO

2-5 PPL	\$120
6-10 PPL	\$150
11-16 PPL	\$220
17-22 PPL	\$270
23-30 PPL	\$350

DINNER

CENA

2-5 PPL	\$150
6-10 PPL	\$200
11-16 PPL	\$250
17-22 PPL	\$300
23-30 PPL	\$370

SPECIALS

ESPECIALES

2-5 PPL	\$180
6-10 PPL	\$220
11-16 PPL	\$280
17-22 PPL	\$330
23-30 PPL	\$400

The prices are based on the same dish per group (except children or special dietary requests like: vegetarians, vegans, gluten and dairy free). If you want different dishes please contact us.

Los precios están pensados en 1 mismo plato por grupo, con excepción de los platos de niños ó vegetarianos, veganos, celíacos o con alguna restricción en su dieta. Si quieren diferentes platos por favor consúltenos.

