

Desayuno

Hasta 12 md

Desayuno Tico

Gallo pinto, aguacate, huevos al gusto, queso fresco, tortilla, plátanos maduros.

¢6,100

Brunch del Río

Nuestro pan de Desayuno de cebollino, trucha ahumada, huevos pochados y salsa holandesa.

¢6,800

Omelette Buena Vida

Huevos de pastoreo, hongos silvestres, espárragos, cebolla queso tipo suizo de pedregoso lácteos.
Acompañado de ensalada aderezada y pan de la casa.

¢6,500

Tostada de Hongos Silvestres y Huevos de Pastoreo Pochados

Tostada de pan de masa madre, salteados de hongos silvestres y espárragos, queso manchego de pedregoso lácteos, huevos pochados, cremoso de aguacate, emulsión de estragón y salsa bechamel trufada.

¢7,000

Tostada de Trucha Ahumada y Aguacate de Santa María de Dota

Tostada de pan masa madre, huevos, aguacate y trucha curada de la zona de Dota, emulsión de aguacate y miel y salsa de mantequilla artesanal y limón.

¢7,300

Tostada de Huevos y Aguacate

Tostada de pan de masa madre, aguacate aderezado, huevos de pastoreo revueltos, queso emulsión de eneldo y limón y cremoso de aguacate.

¢6,500

Cazuela de Hongos Silvestres y Quesos de Copey de dota

Cazuela con quesos artesanales de copey de dota, hongos silvestres, verdolagas de ríos, panes frescos de la casa y mantequilla avellanada de limón.

¢7,800

Grilled Cheese Sandwich

Pan Brioche, con mezcla de quesos artesanales de Pedregosos lácteos, huevo frito, cebolla caramelizada, crema de tomate y quesos.

¢6,000

Yogurt, Granola, Frutas y Miel

Yogurt griego nacional, frutas de temporada, granola de la casa, nips de cacao de cativa chocolates, miel artesanal de finca.

¢5,500

Tostada Francesa

Pan brioche, en leche especiada, court de limón, crema de chocolate de cativa y coulis de frutos rojos, con fruta de temporada y ralla duras cítricas.

¢6,300

(506) 70843105

buenavida_specialtycoffee

buenavidacr

www.buenavida.coffee



Entradas

Croquetas Caesar

Pollo cremoso, aderezo caesar con queso manchego y mix de lechugas frescas.

\$5,500

Ceviche Tropical

Ceviche de pesca fresca, con leche de tigre de maracuyá y cúrcuma, emulsión de aguacate, cebolla morada y culantro fresco. Acompañado de chips de plátano verde.

\$6,000

Tacos de Pescado

Pesca fresca, acompañada de encurtidos, aderezo Thai, lechuga frezze y tortilla crocante.

\$8,000

Trucha de Altura

Tartar de trucha curada en cítricos, vinagreta de albahaca y miel, emulsión de culantro, aguacate fresco y encurtidos.

\$6,500

Empanadas

Carne de res, salsa agri dulce de vegetales tatemados y encurtidos.

\$3,900

Tabla de Quesos Buena Vida

Quesos de Pedregoso lácteos, acompañada de agua de tomate, panes de la casa y mantequillas.

\$12,000

Almuerzo

Risotto de Hongos

Emulsión de ajo negro, espárragos y queso manchego.

\$8,000

Pechuga de Pollo a la Parrilla

Marinado de achote, salsa encocada y pure de papa, acompañado de ensalada de la casa.

\$8,500

Pesca del Día al Ajillo

Hongo shitake, salsa beur blanc, puré de calabaza, espárragos a la parilla.

\$12,000

Lasagna de Cordero

Salsa bechamel, acompañado de pan de la casa.

\$12,000

(506) 70843105

 buenavida_specialtycoffee

 buenavidacr

 www.buenavida.coffee



Parrilla

Entraña Wagyu Cross

200 gramos.

¢20,000

Flat Iron Wagyu Cross

200 gramos.

¢18,000

Denver Wagyu Cross

200 gramos.

¢26,400

Acompañamientos:

- Ensalada ¢2,500
- Espárragos ¢3,000
- Papa y Hongos con Salsa de Chile Morron ¢4,600
- Vegetales Mixtos ¢3,000
- Puré de Papa ¢2,500

Ensaladas

Ensalada de Burrata

Burrata nacional, tomate cherry, nuez de nogal, aceite de albahaca, y aderezo de manzana verde.

¢9,000

Ensalada Capresse

Tomates cherry, queso burrata, salsa pesto y acompañado de pan de masa madre.

¢7,500

Ensalada de la Huerta

Mix de lechugas frescas, brotes, tomate cherry, pepino, semillas de calabaza, aceituna Kalamata, aderezo de vinagreta de miel.

¢6,000

Agrega una proteína:

Trucha ¢4,000

Pesca del día ¢4,500

Pollo ¢5,500

☎ (506) 70843105

📷 buenavida_specialtycoffee

📘 buenavidacr

🖱 www.buenavida.coffee



BUENA VIDA

COFFEE
ROASTERS

Bollería

Caprese Panini

Sourdough bread, burrata cheese, basil pesto, cherry tomatoes, served with house salad.

\$6,500

Creamy Chicken Panini

Sourdough bread, avocado dressing, iceberg lettuce, served with a house salad.

\$7,000

Quiche de Espárragos y Quesos

\$4,200

Pastelería

Cheesecake de Frutos Rojos

\$4,200

Eclair

\$2,700

Esponja de Chocolate (GF)

\$3,500

Galletas

\$2,400

Pie de Limón

\$2,900

Profiterol

3 Unidades

\$2,800

Torta Ricotta y Dulce de Leche

\$4,000

Arroz con Leche

Con crocante de dulce de leche

\$3,200

Pistachio y Café

\$4,900

Flan de Naranja

\$4,200



BUENA VIDA COFFEE ROASTERS

"NUESTROS CAFÉS SON ELABORADOS CON GRANOS DE ALTA CALIDAD,
PROVENIENTES DE LAS MEJORES FINCAS DEL PAÍS, CERTIFICADAS EN
AGRICULTURA REGENERATIVA."

BASE DE ESPRESSO

Espresso	¢ 1700	¢2100
Americano	¢ 1900	¢2500
Cappuccino	¢ 2300	¢2900
Latte	¢ 2500	
Mochaccino	¢ 3000	
Flat White	¢ 2700	
Cortado	¢ 2000	

CAFÉS FRÍOS

Ice Latte	¢ 2800
Cold Brew	¢ 2700
Mocha Frio	¢ 3000
Coffee Tonic	¢ 3500
Iced Coconut	¢ 3200
Espresso Extra	+ ¢ 400
Leches Alternativas	+ ¢ 500/800

BARRA DE MÉTODOS

"OFRECEMOS VARIOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN QUE RESALTAN
DIFERENTES PERFILES DE SABOR. PREGUNTA POR EL TUYO Y TE
CONTAMOS CÓMO CADA UNO INFLUYE EN LA EXPERIENCIA."

1 taza	¢ 2500
2 tazas	¢ 3500
3 tazas	¢ 4500

"NUESTROS CAFÉS VARÍAN CONSTANTEMENTE, SELECCIONANDO
LO MEJOR DE NUESTRAS FINCAS. ¡CADA VISITA ES UNA NUEVA
OPORTUNIDAD PARA DESCUBRIR UN SABOR ÚNICO!"

OTRAS BEBIDAS

Chai Latte	¢ 2900	Jugo de Naranja	¢ 2000
Infusiones Bibelot	¢ 2200	Jugo de Manzana	¢ 3500
Té Frío/Caliente	¢ 2000	Kombucha	¢ 3300
Matcha	¢ 3100	Bebidas Naturales	¢ 3500
Limonada	¢ 2000	Fruta de Temporada	¢ 2000



Breakfast

Until 12 pm

Tico Breakfast

Gallo pinto, avocado, eggs, fresh cheese, tortilla, sweet platin.

\$6,100

Brunch del Río

Our version of a chive breakfast, smoked trout, poached eggs, and hollandaise sauce.

\$6,800

Buena Vida Omelet

Eggs, wild mushrooms, asparagus, onion, Swiss-style cheese from Pedregoso Lacteos. Served with a house salad and bread.

\$6,500

Wild Mushrooms Toast With Poached Eggs

Sourdough bread toast, sautéed wild mushrooms and asparagus, Manchego cheese from Pedregoso Lacteos, poached eggs, avocado cream, tarragon emulsion, and truffled bechamel sauce.

\$7,000

Avocado Toast And Santa María de Dota Smoked Trout

Sourdough toast, poached eggs, avocado, and cured trout from the Dota region, avocado and honey emulsion and artisanal lemon butter sauce.

\$7,300

Avocado Toast And Eggs

Sourdough toast with seasoned avocado, scrambled eggs, dill and lemon cheese emulsion, and creamy avocado.

\$6,500

Santa Maria De Dota Wild Mushrooms Casserole

Casserole with artisanal cheeses from Copey de Dota, wild mushrooms, river verdolagas, sourdough bread, and lemon hazel nut butter.

\$7,800

Grilled Cheese Sandwich

Brioche bread with a blend of artisanal cheeses from Pedregoso Lacteos, caramelized onion, tomatoe cream and fried egg,

\$6,000

Yogurt, Granola, Fruits And Honey

Local Greek yogurt, house granola, cacao nibs from Catica Chocolates, seasonal fruits and artisanal farm honey.

\$5,500

French Toast

Brioche bread in spiced milk, lemon zest, chocolate cream from Catica, red fruits coulis, seasenal fruit, and citrus zest.

\$6,300



Appetizers

Caesar Croquettes

Creamy chicken, caesar dressing with Manchego, and a mix of fresh lettuces.

฿5,500

Tropical Ceviche

Fresh fish ceviche with passion fruit and tumeric tiger's milk, avocado paste, red onion, and fresh cilantro. Served with green plantain chips.

฿6,000

Fish Tacos

Fresh fish with pickled onions, Thai dressing, frisée lettuce, and crispy tortillas.

฿8,000

Trout Tartare

Citrus-cured trout tartare, basil and honey vinaigrette, cilantro emulsion paste, fresh avocado, and pickled onions.

฿6,500

Empanadas

Beef with sweet and sour roasted vegetable sauce and pickled onions.

฿3,900

Buena Vida Cheese Board

Cheeses from Pedrogoso Lácteos, served with Spanish-style tomato sauce, house bread, and butter.

฿12,000

Lunch

Mushroom Rissotto

Black garlic emulsion, asparagus, and Manchego cheese.

฿8,000

Grilled Chicken Breast

Achiote marinated chicken, annatto sauce, and mashed potatoes. Served with house salad.

฿8,500

Catch of the Day

Shiitake mushrooms, beurre blanc sauce, pumpkin purée, and grilled asparagus.

฿12,000

Lamb Lasagna

With béchamel sauce. Serve with house salad.

฿12,000

(506) 70843105

 buenavida_specialtycoffee

 buenavidacr

 www.buenavida.coffee



Steak

Wagyu Cross Skirt Steak

200 grams.

₱20,000

Wagyu Cross Flat Iron

200 grams.

₱18,000

Wagyu Cross Denver Steak

200 grams.

₱26,400

Sides:

- **Salad** ₱2,500
- **Asparagus** ₱3,000
- **Potatoes & Mushrooms with Bell Pepper Sauce** ₱4,600
- **Mixed Vegetables** ₱3,000
- **Mashed Potatoes** ₱2,500

Salads

Burrata Salad

Local burrata, cherry tomatoes, pecans, basil oil, and green apple dressing.

₱9,000

Caprese Salad

Cherry tomatoes, burrata cheese, pesto sauce, served with sourdough bread.

₱7,500

Garden Salad

Mix of fresh lettuce, sprouts, cherry tomatoes, baby cucumbers, pumpkin seeds, Kalamata olives, and honey vinaigrette.

₱6,000

Add proteins:

Trout ₱4,000

Catch of the Day ₱4,500

Chicken ₱5,500

☎ (506) 70843105

📷 buenavida_specialtycoffee

📘 buenavidacr

🖱 www.buenavida.coffee



BUENA VIDA

COFFEE
ROASTERS

Baked Goods

Caprese Panini

Sourdough bread, burrata cheese, basil pesto, cherry tomatoes, served with house salad.

₱6,500

Creamy Chicken Panini

Sourdough bread, avocado dressing, iceberg lettuce, served with a house salad.

₱7,000

Asparagus and Cheese Quiche

₱4,200

Pastries

Mixed Berry Cheesecake

₱4,200

Eclair

₱2,700

Chocolate Sponge Cake (GF)

₱3,500

Cookies

₱2,400

Lemon Pie

₱2,900

Profiterol

3 servings.

₱2,800

Ricotta and Dulce de Leche Cake

₱4,000

Arroz con Leche

With dulce de leche.

₱3,200

Pistachio and Coffee

₱4,900

Orange Flan

₱4,200

