



FEVER

[FEVER]



CLASSIC

MICHELADA

BLOODY BEER

MANGO FIRE

COMBOS COMBOS [COMBOS] COMBOS COMBOS

BEER N' BURGER 🍺 + 🍔

Jarra de cerveza a elegir
más hamburguesa:

- CLASSIC BURGER ₡8,700
- BACON BURGER ₡11,000
- VOLCANO BURGER ₡11,000
- PULLED PORK BURGER ₡11,000
- CRISPY CHOICE! ₡9,500

BEER N' NACHOS 🍺 + 🌮

Jarra de cerveza a elegir
más nachos:

- SÚPER NACHOS FEVER ₡8,000

BEER N' WINGS 🍺 + 🍗

Jarra de cerveza a elegir
más alitas:

- ALITAS TRADICIONALES ₡9,400
- ALITAS JUMBO ₡10,000

BEER N' RIBS 🍺 + 🍖

Jarra de cerveza a elegir
más costillas:

- BBQ RIBS ₡12,300

BEER N' CHIFRIJO 🍺 + 🌮

Jarra de cerveza a elegir
más chifrijo:

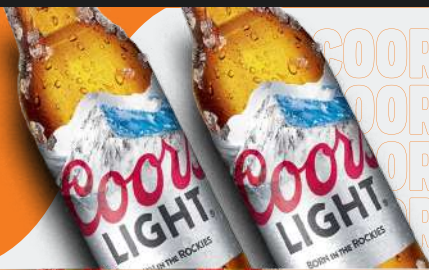
- CHIFRIJO ₡7,500

JARRAS A ELEGIR: Clásica, Michelada, Mango Fire, Bloody Beer.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DE SERVICIO

TODOS LOS
LUNES

COORS LIGHT
2 x ₡2,500



TODOS LOS
MARTES

ESTRELLA DAMM
2 x ₡2,500



TODOS LOS
MIÉRCOLES

CORONA EXTRA
2 x ₡2,500



“PAUSA DE HIDRATACIÓN”

O COMO DICEN: BEBIDAS

EN LATA

ADÁN Y EVA FRUTOS ROJOS	€2,500
ADÁN Y EVA PIÑA MARACUYÁ	€2,500
ADÁN Y EVA DURAZNO	€2,500
WINE SPRITZ TINTO / BLANCO	€2,500
SMIRNOFF ICE BLACK	€2,500
SMIRNOFF ICE RED	€2,500
SMIRNOFF ICE MANZANA VERDE	€2,500
BAMBOO MOJITO	€1,900
BAMBOO DAIQUIRÍ FRESA	€1,900
CUBA LIBRE	€2,500

CERVEZA FRÍA

IMPERIAL REGULAR, SILVER, LIGHT, ULTRA	€1,800
PILSEN REGULAR, 6.0	€1,800
ROCK ICE LIMÓN	€1,800
BAVARIA MASTER, LIGHT, GOLD	€2,500
SOL	€2,200
CORONA	€2,200
COORS LIGHT	€2,000
HEINEKEN	€2,200
CARLSBERG	€2,200
ESTRELLA DAMM	€2,200
GRIMBERGEN AMBRÉE, BLONDE	€2,400
1664 BLANC	€2,400

BALDES

BALDE DE 4 HEINEKEN	€8,400
BALDE DE 4 CARLSBERG	€8,400
BALDE DE 4 SOL O CORONA	€8,400
BALDE DE 4 COORS LIGHT	€7,600
BALDE DE 4 ESTRELLA DAMM	€8,400
BALDE DE 6 NACIONALES	€9,600

REFILL INCLUYE SOLO 1 REFILL

PEPSI	€2,000
PEPSI ZERO	€2,000
7UP	€2,000
TÉ FRÍO LIPTON	€2,000
ZARZA MUG	€2,000
MIRINDA NARANJA	€2,000
SODA	€2,000

GASEOSAS

COCA COLA REGULAR O ZERO	€1,800
FANTA NARANJA	€1,800
FANTA KOLITA	€1,800
FANTA UVA	€1,800
FRESCA	€1,800
GINGER ALE EVERVESS	€1,800

NATURALES

TROPICAL TÉ BLANCO	€1,600
TROPICAL TÉ BLANCO CERO	€1,800
TROPICAL TÉ MELOCOTÓN CERO	€1,800
TROPICAL TÉ MANZANA VERDE	€1,800
TROPICAL TÉ MANZANA VERDE CERO	€1,800
AGUA CRISTAL 600ML	€1,400
MARACUYÁ	€1,500
PIÑA	€1,500
MANGO EN AGUA €1,500 EN LECHE	€1,800
FRUTAS	€1,500
TAMARINDO	€1,500
MORA EN AGUA €1,500 EN LECHE	€1,800
GUANÁBANA EN AGUA €1,500 EN LECHE	€1,800
LIMONADA CON HIERBABUENA	€1,500

“PAUSA DE HIDRATACIÓN”

O COMO DICEN: BEBIDAS

ADÁN Y EVA €3,600

- FRUTOS ROJOS PREPARADO 2X1
- PIÑA MARACUYÁ PREPARADO 2X1
- DURAZNO PREPARADO 2X1

BAMBOO €3,200

- MOJITO PREPARADO 2X1
- DAIQUIRÍ PREPARADO 2X1

DESTILADOS

- TEQUILA JOSÉ CUERVO CLARO SHOT €2,500
- TEQUILA JOSÉ CUERVO 1800 SHOT €4,990
- DON JULIO BLANCO SHOT €4,500
- DON JULIO AÑEJO SHOT €6,000
- DON JULIO REPOSADO SHOT €5,500
- CACIQUE SHOT €1,500
- CACIQUE MEDIA €6,000
- OLD PAR VASO 12 AÑOS €4,600
- OLD PAR 12 AÑOS 500ML* €38,000
- JOHNNY WALKER BLACK VASO €4,700
- JOHNNY WALKER BLACK 375ML* €28,500
- BUCHANAN'S 12 AÑOS VASO €4,600
- BUCHANAN'S 12 AÑOS 375ML* €31,000
- BLACK AND WHITE WHISKY 200 ML €6,000
- RON CENTENARIO 4 AÑOS VASO €2,100
- RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS VASO €2,000
- RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS 375ML €10,500
(INCLUYE LIGUE DE PEPSI O SODA)
- JÄGER SHOT €2,000
- CAMPARI SHOT €2,900

- SMIRNOFF SHOT €2,000
- ABSOLUT SHOT €2,900
- AGUARDIENTE AZUL SHOT €2,000
- AGUARDIENTE AZUL BOTELLA €28,000
- AGUARDIENTE AMARILLO SHOT €2,200
- AGUARDIENTE AMARILLO BOTELLA €30,000

MIXOLOGÍA

- PIÑA COLADA €3,990
- MOJITO:
 - CLÁSICO €3,600
 - FRESA €3,600
 - TAMARINDO €3,600
- MARGARITA:
 - CLÁSICA €3,990
 - MANGO €3,990
 - MARACUYÁ €3,990
 - TAMARINDO €3,990
- SANGRÍA €3,700
- CAIPIRINHA €3,990
- CAIPIROSCA €3,990
- BLOODY MARY €3,200
- CACITRÁN €3,000
- PASITRÁN €3,000
- CHILIGUARO €2,500
- GIN & TONIC:
 - FRUTOS ROJOS €3,500
 - CÍTRICO €3,500
 - PEPINO €3,500
- PALOMITA (SE SIRVE EN PARES) €5,000

*(INCLUYE LIGUE DE SODA SIN LÍMITE)

“PAUSA DE HIDRATACIÓN”

O COMO DICEN: BEBIDAS

CHIVAS REGAL

CHIVAS REGAL 12 AÑOS VASO	€4,000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS BOTELLA 1L	€49,900
CHIVAS REGAL 18 AÑOS VASO	€7,000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS BOTELLA 750 ML	€84,900
CHIVAS REGAL 12 OLD FASHIONED	€4,700
CHIVAS REGAL 12 HIGHBALL	€4,700
CHIVAS REGAL 12 SOUR	€4,700

TABLAS DE SHOTS

TABLITA DE 6	€8,000
TABLITA DE 12	€15,000

ELEGÍ ENTRE CHILIGUARO, CHILIMARACUYÁ, GENGIGUARO, CACIQUE, CHILIMANGO O MIXTO.

SIN ALCOHOL

SODA ITALIANA (FRESA, MELOCOTÓN, FRUTOS ROJOS)	€2,200
--	--------

EXTRAS

LIMÓN EN GAJOS	€500
NARANJA EN GAJOS	€500

VINO

CABERNET SAUVIGNON COPA	€2,000
CABERNET SAUVIGNON BOTELLA	€9,900
BLANCO SAUVIGNON COPA	€2,000
BLANCO SAUVIGNON BOTELLA	€9,900
TINTO MERLOT COPA	€2,000
TINTO MERLOT BOTELLA	€9,900



MEGA JARRAS €3,000

Cerveza nacional a elegir.

- CLÁSICA (SOLO CERVEZA)
- MICHELADA
- MANGO FIRE (INFUSIÓN DE MANGO Y TAJÍN)
- BLOODY BEER (INFUSIÓN CON SANGRITA)

Podés escoger entre Imperial regular, light, silver, ultra, Pilsen, Pilsen 6.0 o Rock Ice Limón.

CALIENTES

I CAFÉ	€1,200	CAFÉ CON LECHE	€1,500
--------	--------	----------------	--------

SHOT JUGO LIMÓN	€600
VASO MICHELADO	€500

HAPPY HOUR

[HAPPY HOUR]

HAPPY HOUR

LUNES A VIERNES DE 3 A 7 PM

SANGRÍA
MOJITO
MARGARITA
CAIPIRINHA
CAIPIROSCA

BLOODY MARY
CACITRÁN
PASITRÁN
GIN & TONIC
TODOS A €5,000



LA PREVIA

APENAS PARA IR CALENTANDO

PAPAS A LA FRANCESA €2,900

Extra crocantes, servidas con ketchup, mayonesa y salsa especial de la casa.

PATATAS BRAVAS €2,900

Papas gajo con especias acompañadas de alioli especial de la casa.

DADOS DE QUESO €4,500

Deliciosos dados grandes y crujientes servidos con salsa especial y un toque de cebollino. ¡Vas a querer repetir!

TEQUE BITES €4,500

5 tequeños dorados y crujientes, rellenos de queso, servidos con nuestra salsa tradicional para dipear.

AROS DE CEBOLLA €4,500

Empanizados con especias, crujientes por fuera y suaves por dentro, acompañados de aderezo ranch y una salsa especial.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO €3,950

Tres variedades de quesos derretidos mezclados con chorizo de la casa, acompañados de chips de tubérculos

GUACAMOLE

Guacamole fresco y cremoso acompañado de chips de tubérculos. €3,850

Con tiras crujientes de chicharrón. €5,850

CHORIPÁN €4,500

Chorizo artesanal jugoso con mayonesa picante, chucrut de repollo morado y cebolla empanizada dentro de pan suave.

WRAP DE POLLO €4,950

Tortilla rellena con pollo a la plancha bañado en salsa BBQ, queso provolone, lechuga y tomate fresco.

PAPAS TURNO €4,950

Papas crujientes cubiertas con una mezcla generosa de queso fundido, pico de gallo, chicharrón, frijoles y natilla de culantro.

GYOZAS FRITAS

Fritas servidas con salsa Mango Chipotle y salsa guacamole.

- Cerdo €4,500
- Camarón €5,600

MOZZA BITES €3,990

Palitos y triangulitos con cobertura crocante y rellenos de mucho mozzarella. Servidos con salsa especial de sweet chili una explosión de sabor.

CHIFRIJO €4,990

Nuestra versión mejorada con arroz blanco, frijoles tiernos, pico de gallo y **chicharrón de panzada**, servido con salsa cremosa de aguacate y chips de tortilla.

PATAcón CLÁSICO €3,700

Crocante, servido con frijoles refritos y salsa de aguacate.

PATACONZOTE

Patacón gigante y crujiente como base para frijol refrito, chucrut de repollo morado, salsa de aguacate y pico de gallo, más tu elección de proteína.

- Carne a escoger:**
- Camarones al limón €5,400
 - Lomito €5,650
 - Chicharrón de panzada €5,200

SOPA AZTECA €5,300

Caldo de tomate asado con chile guajillo y ancho, pollo mechado al momento, tiritas de tortilla tostadas, queso palmito con mozzarella y aguacate fresco.

JUEGO EN EQUIPO

PARA LOS QUE LES GUSTA COMPARTIR

TRÍO PARA DIPEAR

(2 PERSONAS)

€5,900

Totopos y chips de tubérculos acompañados de guacamole fresco, queso fundido con chorizo y frijoles refritos, ideal para compartir... O no.

TEAM PLATTER

(2-3 PERSONAS)



€18,950

Aros de cebolla, boneless, sliders (mini burgers) y popcorn shrimp. Servido con papas a la francesa, elote y 2 salsas de la casa a escoger.

NUEVO

FEVER SAMPLER

(3-4 PERSONAS)

€21,800

Panzada de cerdo, pollo a la parrilla, lomito a la parrilla, triángulos de mozzarella, triángulos de queso nacho con tocineta, jalapeño poppers, pico de gallo, salsa de la casa y natilla culantro.

Agregá 2 mini sliders por €2,200

NUEVO

CHICK' N' CHEESE

(2-3 PERSONAS)

€17,500

Crujientes triangulitos de mozzarella, nachos empanizados de cheddar con jalapeño y tocineta, cheddar cheese cubes, tequeños acompañados de boneless de pollo, salsa de la casa y natilla culantro.

CRUNCHY TEAM

EL CLUB DE LOS CRUJIENTES Y DORADOS

CHICHARRONES DE PANZADA DE CERDO

€8,200

Crujiente panzada con piel, marinada y crocante. Servido con ensalada, salsa de aguacate, salsa picantita de la casa y chips de tubérculos.

NUEVO

JALAPEÑO POPPERS

€5,400

Deliciosos y crujientes jalapeños empanizados con relleno de cheddar, al estilo Fever.

SÚPER NACHOS FEVER

Totopos y chips de tubérculos rebosados de queso fundido, chucrut morado, pico de gallo, jalapeños, guacamole y natilla de culantro, con tu elección de carne.

Carne a escoger:

- Costilla de cerdo o panzada €5,500
- Lomito €5,500
- Pollo €5,300
- Mixtas (pollo, res y cerdo) €6,600

QUESADILLAS

Tortillas de trigo doradas y crujientes rellenas de queso fundido, frijolitos molidos, tocineta de la casa y tu elección de proteína, servidas con pico de gallo y natilla de culantro.

Carne a escoger:

- Carne de costilla de cerdo €5,200
- Panzada €5,200
- Lomito €5,500
- Pollo €5,000
- Mixtas (pollo, res y cerdo) €6,500



WINGS ZONE

LAS TITULARÍSIMAS

Servidas con papas a la francesa, apio, zanahoria y salsa ranch casera.

ALOTAS JUMBO

Especialidad.

Alotas **EXTRAGRANDES**, jugosas y súper crujientes, empanizadas con nuestra mezcla exclusiva. Podés pedir las bañadas o con la salsa aparte.

3 unidades **₡7,600**

6 unidades **₡14,900**

ALITAS TRADICIONALES

Crujientes alitas estilo clásico, doradas y jugosas, con la salsa de tu elección: desde las más suaves hasta las más intensas.

6 unidades **₡6,700**

12 unidades **₡13,000**

CRUNCHY BONELESS

Trozos grandes de pechuga marinados con una mezcla secreta de hierbas y especias, empanizados hasta quedar extra crujientes y dorados.

6 unidades **₡6,400**

12 unidades **₡12,500**

SALSAS DE LA CASA

**BBQ**

- BBQ clásica
- BBQ Bourbon
- BBQ con mora

**PICANTES**

- Búfalo
- Sweet Chili Jalapeña
- Mango-Chipotle
- Caribeña

**ESPECIALES**

- Mostaza con miel y ajo
- Teriyaki con piña
- Ajo-Parmesano

BURGERS CLUB

LAS QUE SE PONEN LA 10, ESTRELLAS DE LA CASA

CLASSIC BURGER

₡6,200

Torta de res Angus jugosa con queso americano derretido, pepinillos, cebolla, tomate y lechuga fresca.

BACON BURGER

₡8,400

Torta Angus con tocineta casera crujiente, queso cheddar y provolone, salsa BBQ, pepinillos, cebolla, tomate y lechuga.

VOLCANO BURGER ★

₡8,700

Torta Angus con queso cheddar derretido, chicharrón de panzada crujiente, cebolla empanizada y salsa BBQ bourbon.

CRISPY CHOICE! ★

₡7,000

Pechuga de pollo rebozada y bañada en la salsa de tu elección, servida con tomate, lechuga y salsa ranch cremosa.

Salsa a escoger entre: BBQ, Mostaza miel o búfalo.

PULLED PORK BURGER

₡8,700

Jugoso pulled pork con queso americano derretido, pepinillos y una salsa BBQ Bourbon casera.

SLIDERS

₡5,800

2 Hamburguesitas con queso y los toppings a gusto.

SMOKE PLAYS

PARA LOS QUE LES GUSTA LAS BUENAS JUGADAS Y LA CARNE

Incluyen guarniciones a escoger:

Papas a la francesa, arroz blanco, frijol molido, vegetales salteados, ensalada verde o elote.

RIBEYE STEAK

(GRADO CHOICE - 300 G)

¢13,900

Corte de gran tamaño asado a la parrilla con mantequilla de hierbas que realza su jugosidad y sabor. Incluye 3 guarniciones.

CHURRASCO

(GRADO CHOICE - 300 G)

¢12,400

Corte de gran tamaño a la parrilla, cubierto con mantequilla de hierbas que potencia su sabor. Incluye 3 guarniciones.

BISTEC DE LOMITO

(300 G)

¢11,000

Lomito marinado y cocinado a la parrilla, terminado con mantequilla de tomillo, ajo y brandy. Con 3 guarniciones.



BBQ RIBS

¢9,900

400 gramos de costillas ahumadas por 4 horas, bañadas en nuestra receta especial de salsa BBQ casera. Incluye 2 guarniciones.

POLLO A LA NARANJA

¢4,500

Filete de pollo asado y marinado, glaseado con una fresca salsa de naranja. Incluye 2 guarniciones.

Guarniciones extra a elegir:

¢800

Papas a la francesa, aros de cebolla, vegetales salteados, arroz blanco, ensalada verde, elote o frijoles molidos.

SALADS n' BOWLS

PARA LOS QUE QUIEREN CUIDAR LA FORMA

ENSALADA DE ATÚN

¢5,200

Medallones de atún fresco, acompañada de lechuga, aguacate, tomate cherry, aceituna, pepino y mostaza miel.

NIKKEI

¢5,500

Base de arroz, culantro, zanahoria, pepino, cebollino, togarashi, semillas de ajonjolí, salsa de aguacate y aderezo nikkei.



TEX-MEX

¢5,500

Base fresca de lechuga con pollo a la parrilla, crutones de chicharrón de cerdo, aguacate, zanahoria, queso y tortilla chips.

CARIBEÑA CON CAMARONES*

¢8,500

Ensalada tropical con camarones a la plancha en salsa caribeña, mango, zanahoria, aguacate, queso y chips de tubérculos.

LOMITO*

¢8,500

Ensalada fresca con lomito a la plancha, cebolla y chile dulce salteados, queso, aguacate, zanahoria y chips de tubérculos.

*A escoger vinagreta cítrica o aderezo caribeño.



SEA FIELD

PARA LOS QUE LES GUSTA JUGAR EN LAS COSTAS

POPCORN SHRIMP

€5,650

Camarones crujientes, salsa de la casa y papas a la francesa.

TATAKI DE ATÚN

€5,400

Atún sellado a la plancha, acompañado de aguacate fresco, salsa cítrica y un toque crujiente de wantán.

NUEVO

CEVICHE PESCADO TROPICAL

€6,000

Corvina fresca, mango semi maduro y un hilo de miel de ajo, el clásico que reinventa las reglas sin perder el respeto por lo tradicional.

NUEVO

CEVICHE CAMARÓN

€6,000

Ahumado, cremoso por el aguacate, con ese punto picante de la casa que se queda dando vueltas.



TRÍO DE CEVICHES

€10,600

NUEVO

Tres formas de decir "sí" al mar en un solo plato. Pescado, mixto y camarón, cada uno con su propia personalidad y chips para no dejar ni una gota atrás.

FISH N' CHIPS

€6,500

Pescado fresco empanizado con especias que logran una textura crujiente servidos con papitas a la francesa y salsa tártara.

MEDALLÓN DE ATÚN

€8,400

Atún de 200 g sellado al término deseado con mantequilla al ajillo y una mezcla de salsas teriyaki y limón. Incluye 2 guarniciones.



FILETE DE SALMÓN

Salmón a la plancha, con 2 guarniciones. Opciones a escoger:

Al ajillo y limón

€6,500

En salsa caribeña con camarones

€8,900

CEVICHE MIXTO

NUEVO

€6,800

Corvina y camarón se dan la mano en tomate, aguacate y un toque de hierbabuena que sorprende. Fresco, cítrico, con carácter propio.

DIVISIONES MENORES

LOS PEQUES TAMBIÉN CUENTAN

PAPAS TURNO JUNIOR

€3,500

Papas crujientes cubiertas con queso fundido, pico de gallo, chicharrón de cerdo, frijoles y natilla de culantro.

DEDOS DE POLLO JUNIOR

€4,500

Trozos de pechuga crujientes, acompañados de papas a la francesa y salsa de la casa.

QUESADILLAS JUNIOR

€3,500

Tortilla de trigo con queso fundido, acompañada de pico de gallo y natilla de culantro.

CHEESE CUBES

€5,600

Crujientes mini cubos de puro cheddar, apenas para los pequeños. Súper divertidos y deliciosos.



DOUBLE CUT

PARA LOS QUE JUEGAN EN PAREJA



Precio de locura por un corte premium para dos personas. Cada plato viene acompañado por dos guarniciones a elegir entre arroz, elote y ensalada verde. Dos copas de vino de la casa gratis a elegir entre tinto y blanco.

BISTEC DE LOMITO

(300 G ENTRE 2)

€11,000

CHURRASCO

(GRADO CHOICE - 300 G ENTRE 2)

€13,000

RIBEYE STEAK

(GRADO CHOICE - 300 G ENTRE 2)

€14,000

ALMUERZOS EJECUTIVOS

LUNES A VIERNES DE 12 MD A 3 PM

OPCIONES
A PARTIR
DE LOS

€4,500

DIFERENTES OPCIONES DE PRECIO - ELEGÍ ENTRE MÁS DE 15 OPCIONES

PREGUNTE A SU MESERO POR EL MENÚ EJECUTIVO

