

The word "LIVE" is rendered in a bold, white, sans-serif font. The letters are stacked vertically. The 'L' and 'V' are partially enclosed by large, thick, orange brackets that extend outwards and downwards. The background is a dark, dimly lit arena with rows of brown seats and a blue railing. The lighting is low, with some purple and blue hues visible in the background.

LIVE

[FEVER]



MICHELADA

BLOODY BEER

MANGO FIRE

CLASSIC

#FEVERJARS

¡PROMOS! ¡PROMOS!

PROMOS

¡PROMOS! ¡PROMOS!

MEGA JARRAS FEVER 🍺 **₡3,000**

Cerveza nacional a elegir.

- CLÁSICA (CERVEZA NACIONAL)
- MICHELADA
- MANGO FIRE
- BLOODY BEER

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

HAPPY HOUR HAPPY HOUR

- SANGRÍA
- MOJITO
- MARGARITA
- CAIPIRINHA
- CAIPIROSCA

- BLOODY MARY
- CACITRÁN
- PASITRÁN
- GIN & TONIC

TODOS A ₡5,000



➔ LUNES A VIERNES DE 3 A 7 PM

➔ HAPPY HOUR HAPPY HOUR

COMBOS COMBOS

COMBOS

COMBOS COMBOS

BEER N' BURGER 🍺 + 🍔

Jarra 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 a elegir más nachos:

- SÚPER NACHOS FEVER **₡8,000**

BEER N' WINGS 🍺 + 🍗

Jarra a elegir más alitas:

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

BEER N' RIBS 🍺 + 🍖

Jarra a elegir más costillas:

- BBQ RIBS **₡12,300**

BEER N' CHIFRIJO 🍺 + 🌯

Jarra a elegir más chifrijo:

- CHIFRIJO **₡7,500**

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DE SERVICIO

BEBIDAS

EN LATA

ADÁN Y EVA FRUTOS ROJOS	¢2,500
ADÁN Y EVA PIÑA MARACUYÁ	¢2,500
ADÁN Y EVA DURAZNO	¢2,500
ADÁN Y EVA GIN TONIC	¢2,500
ADÁN Y EVA MOSCOW MULE	¢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
MAXXX ENERGY GUARANÁ	¢2,000
MAXXX ENERGY BERRIES	¢2,000

CERVEZA FRÍA

IMPERIAL <small>REGULAR, SILVER, LIGHT, ULTRA</small>	¢1,800
PILSEN <small>REGULAR, G.O</small>	¢1,800
ROCK LIMÓN	¢1,800
BAVARIA <small>MASTER, LIGHT, GOLD</small>	¢2,500
SOL	¢2,200
CORONA	¢2,200
COORS LIGHT	¢2,000
HEINEKEN	¢2,200
CARLSBERG	¢2,200
STELLA ARTOIS	¢2,400
GRIMBERGEN <small>AMBRÉE, BLONDE</small>	¢2,400
1664 BLANC	¢2,400

BALDES

BALDE DE 4 HEINEKEN	¢8,400
BALDE DE 4 CARLSBERG	¢8,400
BALDE SOL - CORONA - COORS	¢8,400
BALDE DE 4 STELLA	¢8,400
BALDE DE 6 NACIONALES	¢9,600

VASO MICHELADO **¢500**

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DE SERVICIO

GASEOSAS

COCA COLA <small>REGULAR O ZERO</small>	¢1,800
FANTA NARANJA	¢1,800
FANTA KOLITA	¢1,800
FANTA UVA	¢1,800
FRESCA	¢1,800
GINGER ALE	¢1,800

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

NATURALES

TROPICAL TÉ BLANCO	¢1,600
TROPICAL TÉ BLANCO CERO	¢1,800
TROPICAL TÉ MELOCOTÓN	¢1,600
TROPICAL TÉ MELOCOTÓN CERO	¢1,800
TROPICAL TÉ MANZANA VERDE	¢1,800
TROPICAL TÉ MANZANA VERDE CERO	¢1,800
AGUA CRISTAL	¢1,200
MARACUYÁ	¢1,500
PIÑA	¢1,500
MANGO <small>EN AGUA</small> ¢1,500 <small>EN LECHE</small> ¢1,800	
FRUTAS	¢1,500
TAMARINDO	¢1,500
MORA <small>EN AGUA</small> ¢1,500 <small>EN LECHE</small> ¢1,800	
GUANÁBANA <small>EN AGUA</small> ¢1,500 <small>EN LECHE</small> ¢1,800	
LIMONADA CON HIERBABUENA	¢1,500

CALIENTES

I CAFÉ **¢1,200** CAFÉ CON LECHE **¢1,500**

BEBIDAS

ADÁN Y EVA **₡3,600**

FRUTOS ROJOS PREPARADO 2X1
PIÑA MARACUYÁ PREPARADO 2X1
DURAZNO LATA PREPARADO 2X1
GIN TONIC LATA PREPARADO 2X1
MOSCOW MULE PREPARADO 2X1

BAMBOO **₡3,200**

MOJITO PREPARADO 2X1
MOJITO LATA 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	₡4,600
OLD PAR MEDIA	₡24,000
JOHNNY WALKER BLACK VASO	₡4,700
JOHNNY WALKER BLACK MEDIA	₡28,500
BUCHANAN'S 12 AÑOS VASO	₡4,600
BUCHANAN'S 12 AÑOS MEDIA	₡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 MEDIA	₡9,500
JAGGER SHOT	₡2,000
CAMPARI SHOT	₡2,900
SMIRNOFF SHOT	₡2,000
SMIRNOFF CUARTA	₡9,500
ABSOLUT SHOT	₡2,900
AGUARDIENTE AZUL (SIN AZÚCAR) SHOT	₡2,000

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
CAIPIRIÑA	₡3,990
CAIPIROZCA	₡3,990
BLOODY MARY	₡3,200
JAGGER BOOM	
MAXXX ENERGY BERRIES	₡4,600
MAXXX ENERGY GUARANÁ	₡4,600
CACITRAN	₡3,000
PASITRAN	₡3,000
BANANO CAMELO	₡2,500
CHILIGUARO	₡2,500
GIN & TONIC:	
FRUTOS ROJOS	₡3,500
CÍTRICO	₡3,500
PEPINO	₡3,500
PALOMITA (SE SIRVE EN PARES)	₡5,000

TABLAS DE SHOTS

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

ELEGÍ ENTRE CHILIGUARO, FEVER KO, CHILIMARACUYÁ, GENGIGUARO, CACIQUE, CHILIMANGO, MIGUELITO O MIXTO.

PROBÁ NUESTRO DELICIOSO Y FAMOSO SHOT DE LA CASA:

FEVER KNOCK OUT **₡1,500**

APERITIVOS

PAPAS A LA FRANCESA **¢2,750**

Papas doradas extra crocantes, servidas con ketchup, mayonesa y una salsa especial de la casa.

POPCORN SHRIMP **¢5,650**

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

CROQUETAS DE QUESO **¢4,000**

Deliciosas croquetas crujientes con un centro cremoso de queso con tocینeta, servidas en una cama de salsa mango chipotle.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO **¢3,550**

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**

AROS DE CEBOLLA **¢4,200**

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

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.

PAPAS TURNO **¢4,950**

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

QUESADILLAS

Tortillas de trigo doradas y rellenas de queso fundido, frijolitos molidos, tocینeta 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**

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**

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**

TATAKI DE ATÚN **¢5,400**

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

COMPARTIDOS

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.

GRINGO 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.

ALITAS

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

ALOTAS JUMBO Especialidad.

Alitas 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

BONELESS ESTILO KENTUCKY

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 Classic
- ▶ BBQ Bourbon
- ▶ BBQ con mora

PICANTES

- ▶ Buffalo
- ▶ Sweet Chili Jalapeña
- ▶ Mango-Chipotle
- ▶ Caribeña

ESPECIALES

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

CRUJIENTES

CHICHARRONES DE PANZADA DE CERDO €8,200

Crujientes rebanadas de panzada con piel, marinadas y crocantes. Servido con ensalada criolla de la casa, salsa de aguacate, salsa picantita de la casa y chips de tubérculos.

CUARTETO DE CHICHARRONES €15,400 (2 - 3 PERSONAS)

Una selección irresistible: chicharrones de panzada, camarón, pescado crujiente y boneless al estilo Kentucky, acompañados de papas, ensalada criolla, salsa tártara, aguacate y salsa especial.

FISH N' CHIPS

(CHICHARRÓN DE PESCADO)

€8,500

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

GYOZAS FRITAS**€4,300**

Empanaditas fritas o al vapor, de cerdo o vegetales, servidas con salsa Mango-Chipotle y salsa guacamole. Una combinación única de FEVER.

HAMBURGUESAS Y MÁS**CLASSIC BURGER****€6,200**

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

BACON BURGER**€8,400**

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

VOLCANO BURGER**€8,700**

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

SANDWICH DE LOMITO**€6,900**

Pan ciabatta suave con lomito a la plancha, cebolla y chile dulce salteados, queso suizo, chucrut de repollo morado 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.

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.

CARNES A LA PARRILLA Y BBQ

Incluyen guarniciones a escoger:

Papas a la francesa, aros de cebolla, vegetales salteados, ensalada coleslaw o elote.

RIBEYE STEAK

(GRADO CHOICE - 350 G)

¢18,800

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

ENTRAÑA

(GRADO CHOICE - 300 G)

¢16,800

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

BISTEC DE LOMITO

(250 G)

¢10,000

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

POLLO A LA NARANJA

¢6,500

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

MEDALLÓN DE ATÚN AL AJILLO, TERIYAKI Y LIMÓN

¢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 SALMON

Salmón a la plancha, con 2 guarniciones:

Al ajillo y limón **¢6,500**

En salsa caribeña con camarones **¢8,900**

Guarniciones extra a elegir: **¢800**

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

BBQ RIBS

¢9,900

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

MADNESS (2-3 PERSONAS)

¢21,900

Costilla BBQ, pollo a la parrilla y lomito a la parrilla. 3 guarniciones a escoger. Una completa locura...

DOUBLE CUT

Para parejas:

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

BISTEC DE LOMITO

(250 G ENTRE 2)

¢10,000

ENTRAÑA

(GRADO CHOICE - 300 G ENTRE 2)

¢16,800

RIBEYE STEAK

(GRADO CHOICE - 350 G ENTRE 2)

¢18,800

MENÚ PARA PEQUES

PAPAS TURNO JUNIOR **€3,500**

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

QUESADILLAS JUNIOR **€3,500**

Tortilla de trigo con queso fundido, acompañada de pico de gallo 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.

ENSALADAS Y BOWLS

ENSALADA DE ATÚN **€5,200**

Ensalada fresca con medallones de atún fresco, acompañada de lechuga, aguacate fresco, 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, crotones 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.