



---

# HOMEMADE ICE CREAM

---

## **VANILLA**

Infused with natural vanilla from the Osa peninsula.

## **CACAO OSA**

Based on organic chocolate from the area.

## **BANANA**

Banana flambé in rum and dulce de tapa made an ice cream.

## **RICE PUDDING**

Traditional Costa Rican recipe based on rice, milk, raisins and rum.

## **SEASONAL FRUITS**

Seasonal ice cream.

## **STRAWBERRY CHEESECAKE ICE CREAM**

Creamy strawberry cheesecake made ice cream on a crispy Costa Rican fresh cheese cracker crumble, accompanied with a delicious organic strawberry sauce.

## **TROPICAL FRUIT SORBET**

- Mango.
- Pineapple/basil/ ginger.
- Guava.
- Mix fruits.
- Soursop.
- Seasonal fruits.



---

# HELADOS DE LA CASA

---

## **VAINILLA**

A base de vainilla natural de la península de Osa.

## **CACAO OSA**

A base de chocolate orgánico de la localidad.

## **BANANO**

Flambeado de banano en ron y dulce de tapa hecho un helado.

## **ARROZ Y LECHE**

Tradicional receta costarricense a base de arroz, leche, pasas y ron.

## **FRUTAS DE TEMPORADA**

Helados de temporada.

## **HELADO CHEESECAKE DE FRESA**

Cremoso cheesecake de fresas hecho helado sobre un crumble de galleta crocante de queso fresco costarricense, acompañado con una deliciosa salsa de fresas orgánicas.

## **TROPICAL FRUIT SORBET**

- Mango.
- Piña/albahaca/ Ginger.
- Guayaba.
- Frutas mixtas.
- Guanábana.
- Frutas de temporada.