



NUESTRA HISTORIA

Al principio de los 90's, unos jóvenes estudiantes universitarios se embarcaron en una aventura a Costa Rica que sigue hasta hoy. Adrienne cambió su carrera seis veces mientras estudiaba en Colorado State, finalmente optando por las relaciones publicas y terminó los estudios en la Universidad de Costa Rica. Lance había estudiado relaciones internacionales en la Universidad de Wisconsin y pretendía ser abogado u agente secreto. Se conocieron en el famoso pero ya difunto Mar y Sombra en la playa de Manuel Antonio y se convirtieron en grandes amigos y eventualmente socios de negocios. En algún momento, Lance fue "invitado a salir del país" por Migración al haber cometido el crimen de enseñar inglés a los chiquitos del pueblo de Quepos. Adrienne se quedó en Costa Rica y empezó a investigar el por qué no se podía tomar una buena taza de café en este país con tanta fama por su café. Resultó que se exportaba todo lo bueno y dejando lo malo para el consumo nacional. Adrienne decidió que eso tenía que cambiar. Entonces ella compró un tostador de café y unos libros sobre el arte de tostar y guindó un rótulo sobre un pequeño local en Quepos. **Café Milagro**, un tostador artesanal de café nació. Era diciembre del año 1994. Lance se graduó de la U y volvió a Costa Rica para hacerse socio en 1996.

Hoy en día, **Café Milagro** sigue siendo una empresa independiente, atendido por sus propietarios. Pequeña, pero dinámica, hay dos locales distintos.

En Quepos, se encuentra **Café Milagro - Tostador de Café**, nuestro local original donde tostamos los cafés más finos de Costa Rica diariamente. **Café Milagro** se sirve en los mejores hoteles y restaurantes de Manuel Antonio y se exporta a los amantes del café alrededor del mundo.

En Manuel Antonio, **El Patio de Café Milagro**, es un café, restaurante y bar con una inovadora cocina Costarricense, aprovechando los frescos ingredientes locales. Apoyamos a los agricultores orgánicos de la zona.

Te invitamos a disfrutar **Café Milagro**, una empresa comprometida con el medio ambiente y la comunidad. Desde que abrimos nuestras puertas en 1994, pagamos precios justos a nuestros productores de café para que ellos puedan prosperar y mejorar su calidad de vida. Somos co-fundadores de la **Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Quepos** y durante los 4 años que Lance funjió como presidente de dicha ogranización el hizo el desarrollo sostenible su norte. También fundamos **Titi Conservation Alliance** junto con otros empresarios responsables para resguardar lo que hace Manuel Antonio tan especial. Con Adrienne de presidenta, esta ONG lucha para salvar el Mono Tití de la extinción através de la reforestación del **Corredor Biológico Río Naranjo** y educación ambiental en las escuelas del área. Y como los primeros miembros de **One Percent for the Planet** en Costa Rica, **Café Milagro - Tostador de Café** dona 1% de las ventas al medio ambiente. La revista Fast Company considera 1% de ventas "el estandard de oro para la filontropia corporativa". Así que con la simple acta de pasar un rato agradable con nosotros, estas ayudando a hacer Costa Rica un lugar mejor para vivir, trabajar, vacacionar y oscilar de un árbol a otro!

¡Muchísimas gracias por su visita! Buen provecho!

CENA | DINNER

SERVIDA 12PM - 9PM | SERVED 12PM - 9PM

ENTRADAS | APPETIZERS

CREMA DE AYOTE VG GF

Una rica y picante crema de ayote
Rich & spicy pumpkin soup

3,400

GAZPACHO VG GF

Una refrescante sopa fría hecho con tomates horneados
A refreshingly cool soup made with roasted tomatoes

3,400

PATACONES VG GF

Plátano verde frito con guacamole y salsa de frijoles negros y mango
Fried green plantains w/guacamole & black bean-mango salsa

3,500

AREPAS DE CERDO GF

Arepas, cerdo mechado y cebolla con crema de comino y limón
Corn cakes w/pulled pork, pickled onions & cumin-lime cream

4,100

CALAMAR SALTEADO

Calamar, chorizo y maíz con pan picante a la parrilla
Sautéed calamari, chorizo & corn w/spicy grilled flat bread

4,600

CEVICHE GF

Pescado del día marinado en jugos cítricos con chips de plátano verde
Catch of the day marinated in citrus juice w/green plantain chips

4,400

ENSALADAS | SALADS

ENSALADA DE MANGO Y CHAYOTE VG GF

Lechuga, mango, chayote, macadamias arregladas y vinagreta de maracuyá
Greens, mango, chayote, spiced macadamia nuts, passion fruit vinaigrette

3,500

ENSALADA DE AGUACATE Y CHILE VG GF

Lechuga, aguacate, chile rostizado, repollo morado, y vinagreta de banano orgánico
Greens, avocado, roasted red pepper, purple cabbage & organic banana vinaigrette

3,500

V

VG

GF

VEGETARIANO | **VEGETARIAN**

VEGAN | **VEGAN**

SIN GLUTEN | **GLUTEN-FREE**

Los precios NO incluyen el 10% de servicio ni el 13% impuesto de venta.
13% sales tax & 10% service tax NOT included in the prices.

Muchas recetas contienen cilantro. Most recipes contain cilantro.

CENA | DINNER

SERVIDA 12PM - 9PM | SERVED 12PM - 9PM

PRINCIPAL | MAIN COURSE

- LA FERIA** VG 6,300
Un surtido de verduras frescas de la feria a la parrilla con quinoa
Grilled market fresh vegetables w/quinoa
- POLLO CARIBE** GF 7,500
Con picantes especias caribenas, arroz y frijoles, y plátano maduro
Grilled spicy jerk chicken w/coconut rice and beans & grilled sweet plantains
- PESCADO DEL DÍA** GF 8,800
Filet de pescado con salsa de maracuyá, puré de malanga y verduras salteadas
Fish fillet w/passion fruit sauce, mashed malanga (a root vegetable) & sautéed vegetables
- LOMITO DE CERDO CRIOLLO** GF 8,700
Lomito de cerdo horneado con mojo criollo, pure de plátano maduro con tocineta y picadillo de papaya verde
Roasted pork tenderloin w/mojo criollo, mashed sweet plantains w/bacon & sautéed green papaya
- LOMITO DE RES A LA PARILLA** GF 10,500
Lomito a la parrilla con mantequilla de culantro y limón, puré de ayote horneado y picadillo de palmito salteado
Grilled beef tenderloin w/cilantro & lime compound butter, roasted pumpkin & sautéed heart of palm
- CAMARONES TROPICALES** GF Precio del Mercado
Salsa de coco y ron, arroz con mango y picadillo de chayote con maíz Market Price
Shrimp w/coconut-rum sauce, mango rice & sautéed chayote w/roasted sweet corn

V

VG

GF

VEGETARIANO | **VEGETARIAN**

VEGAN | **VEGAN**

SIN GLUTEN | **GLUTEN-FREE**

Los precios NO incluyen el 10% de servicio ni el 13% impuesto de venta.
13% sales tax & 10% service tax NOT included in the prices.

Muchas recetas contienen cilantro. Most recipes contain cilantro.

ALMUERZO | LUNCH

SERVIDA 11AM - 5PM | SERVED 11AM - 5PM

ENSALADAS | SALADS

- ENSALADA DE MANGO Y CHAYOTE** VG GF 3,500
Lechuga, mango, chayote, macadamias arregladas y vinagreta de maracuyá
Greens, mango, chayote, spiced macadamia nuts, passion fruit vinaigrette
- ENSALADA DE AGUACATE Y CHILE** VG GF 3,500
Lechuga, aguacate, chile rostizado, repollo morado, y vinagreta de banano orgánico
Greens, avocado, roasted red pepper, purple cabbage & organic banana vinaigrette
- +pollo o pescado a la parrilla / +grilled chicken or fish +2,000

TACOS Y QUESADILLAS

- TACOS DE PESCADO** GF 4,500
3 tortillas de maiz con fajitas del pescado del dia, repollo morado, guacamole y pico de gallo
3 corn tortillas w/catch of the day, purple cabbage, guacamole & fresh tomato salsa
- QUESADILLA** 4,800
Torilla de harina rellena de queso, frijoles negros, chile dulce, carne o pollo / beef or chicken
y cebolla con guacamole, salsa pico de gallo y ensalada
Flour tortilla filled cheese, black beans, bell pepper & onion 4,000
w/guacamole, fresh tomato salsa and salad V vegetariana / vegetarian

SANDWICHES

- SANDWICH DE POLLO CARIBEÑO** 4,700
Pechuga de pollo a la parrilla con especias picantes del Caribe y yuca frita
Grilled chicken breast w/spicy Caribbean jerk rub & fried yucca
- SANDWICH DE PESCADO CUBANO** 5,100
Filet de pescado a la parrilla con aioli y yuca frita
Grilled fish filet w/aioli sauce & fried yucca

V

VG

GF

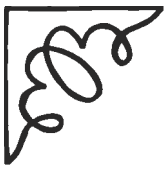
VEGETARIANO | **VEGETARIAN**

VEGANO | **VEGAN**

SIN GLUTEN | **GLUTEN-FREE**

Los precios NO incluyen el 10% de servicio ni el 13% impuesto de venta.
13% sales tax & 10% service tax NOT included in the prices.

Muchas recetas contienen cilantro. Most recipes contain cilantro.



ALMUERZO | LUNCH

SERVIDA 11AM - 5PM | SERVED 11AM - 5PM

WRAPS

WRAP VEGETARIANO VG 4,000

Tortilla de harina rellena de verduras a la parrilla, lechuga y humus con yuca frita
Vegetarian wrap filled w/grilled veggies, mixed greens & hummus w/ fried yucca

WRAP DE MANGO CON POLLO O PESCADO 4,700

Tortilla de harina rellena de pollo o pescado a la parrilla con lechuga, salsa de mango, aguacate y yuca frita
Grilled chicken or fish wrap w/greens, mango salsa, avocado w/ fried yucca

MENÚ PARA NIÑOS | CHILDREN'S MENU

ENSALADA DE POLLO O PESCADO GF 2,500

Pollo o pescado a la parrilla sobre lechuga con miel
Chicken or fish and salad greens w/honey

POLLO O PESCADO CON ARROZ GF 2,500

Pollo o pescado al sárten con arroz y verduras
Chicken or pan-seared fish w/rice & veggies

KIDZADILLA V 2,000

Tortilla de harina con queso derritido
Flour tortilla w/melted cheese

FRUTAS FRESCAS VG GF 2,000

Una taza de frutas frescas
Fresh fruit bowl

Porciones pequeñas para los pequeños. Solo para menores de 10 años.
Small portions for the little ones. Children 10 and under only. Yes we card!



V

VG

GF

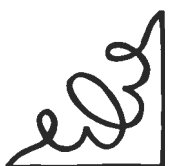
VEGETARIANO | **VEGETARIAN**

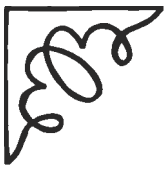
VEGAN | **VEGAN**

SIN GLUTEN | **GLUTEN-FREE**

Los precios NO incluyen el 10% de servicio ni el 13% impuesto de venta.
13% sales tax & 10% service tax NOT included in the prices.

Muchas recetas contienen cilantro. Most recipes contain cilantro.





DESAYUNO | BREAKFAST

SERVIDA 7AM - 11AM | SERVED 7AM - 11AM



REPOSTERIA FRESCA DE NUESTRO HORNO

Pregunta por nuestros panes, queques y dulces hecho en casa
Ask for today's fresh homemade breads, cakes & muffins

PLATO DE FRUTAS VG GF 2,700

Un surtido de frutas frescas
Fresh tropical fruit plate

GRANOLA TROPICAL V 2,900

Granola y fruta fresca sobre yogurt
Granola & fresh fruit over yogurt

MANGAS ARROLLADAS V 4,300

Crepas rellenas de manga fresca con sirope de mora
Fresh mango crepes w/blackberry syrup

PANQUEQUES DE BANANO Y MACADAMIA V 3,100

3 panqueques con banano y nueces de macadamia
3 banana pancakes w/macadamia nuts

EL TICO V GF 4,000

Gallo pinto, plátano maduro, queso frito, aguacate, tomate, tortillas y huevos
Rice & beans, sweet plantain, fried cheese, avocado, tomato, tortillas & eggs

EL FRANCÉS V 2,900

Tostadas francesas con canela y nuez moscada
French toast w/cinnamon & nutmeg

EL MEXICANO V 3,800

Tortilla rellena de huevo, queso, frijoles molidos, aguacate y salsa
Tortilla stuffed w/egg, cheese, refried beans, avocado & salsa

EL GRINGO 3,700

2 huevos al gusto con tostadas, papas fritas y tocineta
2 eggs, toast, fried potatoes & bacon

EL REY DE LA JUNGLA 4,400

2 huevos, 2 panqueques, tostadas y tocineta
2 eggs, 2 pancakes, toast & bacon



V

VG

GF

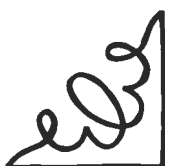
VEGETARIANO | **VEGETARIAN**

VEGAN | **VEGAN**

SIN GLUTEN | **GLUTEN-FREE**

Los precios NO incluyen el 10% de servicio ni el 13% impuesto de venta.
13% sales tax & 10% service tax NOT included in the prices.

Muchas recetas contienen cilantro. Most recipes contain cilantro.





DESAYUNO | BREAKFAST

SERVIDA 7AM - 11AM | SERVED 7AM - 11AM



HUEVOS RANCHEROS V 3,500

2 huevos fritos con salsa de tomate picante sobre tortillas de maíz
2 fried eggs w/spicy tomato salsa over corn tortillas

CROISSANT SANDWICH 3,500

Huevo, queso y tocineta adentro de un "cangrejo" salado
Croissant sandwich w/egg, cheese & bacon

OMELET CAMPESINO 4,700

Queso fresco, tomate, chile dulce, cebolla, cilantro, chorizo, tostadas y papas
Fresh cheese, tomato, bell pepper, onion, cilantro & chorizo, toast & potatoes

OMELET DE LA MONTAÑA 4,600

Queso fresco, cebolla, chile dulce y tocineta con tostadas y papas
Fresh cheese, onion, bell pepper & bacon w/toast & potatoes

OMELET JARDINERO V 4,200

Chile dulce, tomate y cebolla con tostadas y papas
Sweet bell pepper, tomato & onion w/toast & potatoes

OMELET DE CONSTRUCTOR 4,600

Construye su propio omelet con 3 ingredientes: Jamón, tocineta, chorizo, queso fresco, tomate, cebolla, cilantro +400 ingrediente adicional
Build your own omelet w/3 ingredients: Ham, bacon, chorizo, fresh cheese, tomato, onion, cilantro +400 additional ingredient

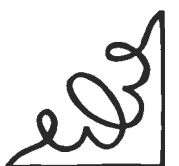
EXTRAS | SIDE ORDERS

Bagel	1,300	Tocineta / Bacon	1,900
Croissant / Cangrejo Salado	1,300	Plátano Maduro / Sweet plantain	600
Queso fresco / Fresh cheese	700	Papas Desayuno / Breakfast Potatoes	1,200
Queso frito / Fried cheese	700	Tostadas / Toast	800
Pinto / Rice & Beans	1,500	Natilla / Sour Cream	600
2 Huevos / 2 Eggs	1,200	Pico de Gallo / Fresh Salsa	500

VVGGFVEGETARIANO | **VEGETARIAN**VEGAN | **VEGAN**SIN GLUTEN | **GLUTEN-FREE**

Los precios NO incluyen el 10% de servicio ni el 13% impuesto de venta.
13% sales tax & 10% service tax NOT included in the prices.

Muchas recetas contienen cilantro. Most recipes contain cilantro.





OUR STORY

In the early 90's, a couple of university students embarked on a Costa Rican adventure that continues to this day. Adrienne had changed her major six times while at Colorado State, finally settling on public relations and finishing her studies at the University of Costa Rica. Lance had studied international relations at the University of Wisconsin and planned on becoming a lawyer or secret agent. They met at the famous, but now defunct, Mar y Sombra restaurant on the beach of Manuel Antonio and became fast friends and eventually business partners. At some point, Lance was "asked to leave the country" by Immigration, having committed the heinous crime of teaching English to the children of Quepos. Adrienne extended her summer vacation in Costa Rica and began investigating why she couldn't find a decent cup of joe in this country so famous for its coffee. It turned out they were exporting the best beans and leaving the rejects for local consumption. Adrienne decided that had to change. So she bought a coffee roaster and some books on the art of roasting and hung her shingle in the tiny former banana republic of Quepos.

Café Milagro, artisan coffee roasters was born. It was December of 1994. Lance graduated from the UW and moved back to Costa Rica to become a partner in 1996.

Today, **Café Milagro** remains an independently-owned and operated business. Although small in size, it's a dynamic operation, with two distinct locations. In Quepos, **Café Milagro - Coffee Roasters**, our original location is where we roast Costa Rica's finest coffees fresh daily. **Café Milagro** is served at the finest hotels and restaurants of Manuel Antonio and is exported to coffee lovers around the world. In Manuel Antonio, **El Patio de Café Milagro**, is a café, restaurant & bar with an innovative Costa Rican kitchen, taking advantage of the fresh, local ingredients. We support our local organic farmers.

We invite you to enjoy **Café Milagro**, a company committed to the environment and our community. Ever since we opened our doors in 1994, we've paid fair prices to our coffee growers so they can prosper and enjoy a better quality of life. Our staff enjoys flextime, allowing them to work around family priorities and/or pursue higher education. We are co-founders of the **Chamber of Commerce, Industry and Tourism of Quepos** and during Lance's 4 year tenure as president of the organization, he made sustainable development its priority. We also founded **Titi Conservation Alliance** along with other responsible area business owners to protect what we all love about Manuel Antonio. With Adrienne as its president, this non-profit organization works to save the endangered Titi Monkey from extinction through reforestation of the **Naranjo River Biological Corridor** and environmental education in area schools. And as Costa Rica's first member of **One Percent for the Planet**, **Café Milagro - Coffee Roasters** donates 1% of sales to the environment. Fast Company magazine considers 1% of sales "the gold standard for corporate philanthropy". So with the simple act of enjoying a moment with us, you're helping make Costa Rica a better place to live, work, vacation and swing from tree to tree!

Thanks for stopping by! Enjoy!
Adrienne Pellizzari & Lance Byron
Co-proprietors & Hosts

