

ORIGEN

Restaurant & Bar · Jacó, Costa Rica

Menú completo y lista de precios

Cocina y Bar · Octubre 2026

Precios en colones. «Con IVA» es el precio de carta (incluye IVA 13%).
El 10% de servicio se agrega al final de la cuenta.
64 platos de cocina · 101 bebidas

COCINA

ENTRADAS

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Camarones Piedra <i>Camarones salteados al ajillo con mantequilla, limón y perejil.</i>	€5,265	€5,950
Calamares Crocantes <i>Anillos de calamar empanizados y fritos, con salsa de tomate casera especiada.</i>	€5,265	€5,950
Ceviche Diablo <i>Merluza marinada en cítricos con piña grillada, maíz rostizado, cebolla, ají y chips de plátano.</i>	€6,372	€7,200
Perlas del Pacífico <i>Camarón, merluza, pulpo y mejillones en salsa cóctel casera, con patacones crujientes y aguacate.</i>	€11,500	€12,995
Dúo de Carpaccio del Mar <i>Láminas de corvina y salmón marinados, alioli de alcaparras, melba de pan y rúgula.</i>	€7,518	€8,495
Ajo y Hojas <i>Camarón salteado sobre emulsión de ajo negro, aceites y miel.</i>	€5,310	€6,000
Ensalada Burrata (Caprese di Bufala) <i>Tomate cherry con mozzarella de búfala, rúgula, pesto casero y reducción de balsámico.</i>	€6,190	€6,995
Crema de Langosta <i>Crema sedosa de langosta hecha con carcasas, servida en bowl de pan con colita de langosta.</i>	€8,496	€9,600

PARRILLA

Lomito, New York, Rib Eye, Langosta Entera y Pulpo incluyen guarnición a elegir: papas fritas, arroz jazmín, ensalada verde o vegetales grillados.

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Lomito <i>Medallón de lomito de 250 g a la parrilla, con salsa gorgonzola y guarnición a elegir.</i>	€15,925	€17,995
New York <i>New York de 250 g a la parrilla con demi glace casera y guarnición a elegir.</i>	€22,124	€25,000
Rib Eye <i>Rib eye de 280 g a la parrilla con chimichurri ahumado y guarnición a elegir.</i>	€29,735	€33,600
Langosta Entera a la Parrilla <i>Langosta entera abierta a la parrilla con mantequilla aromática y guarnición a elegir.</i>	€34,509	€38,995
Pulpo a la Parrilla <i>Tentáculos de pulpo cocido, marcados a la parrilla con ajo, paprika y aceite de oliva, chimichurri ahumado y guarnición a elegir.</i>	€14,155	€15,995

MARISCOS

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Corvina del Pescador <i>Corvina entera con hueso a la plancha, con papas salteadas y mantequilla de ajo y perejil.</i>	€12,301	€13,900
Reina del Mar <i>Filete de corvina con camarones sobre salsa cremosa de coco y piña, puré y vegetales.</i>	€10,177	€11,500
Nórdico Passion <i>Salmón sellado con salsa de maracuyá, vegetales grillados y puré cremoso.</i>	€9,248	€10,450
Trilogía Marina <i>Langosta entera, camarón jumbo y filete de corvina sellados por separado con mantequilla de ajo y perejil.</i>	€23,451	€26,500
Camarón en Mantequilla Ahumada <i>Camarones con cabeza en mantequilla de ajo ahumada, con patacones y 150 g de arroz blanco.</i>	€10,173	€11,495
El Desmadre de Jacó <i>Camarón, calamar, pulpo, almejas, mejillones, navaja, jaiba y camarón jumbo. La fiesta del mar.</i>	€47,788	€54,000
Pargo Entero Frito <i>Pargo entero frito, crujiente por fuera y jugoso por dentro, con patacones y ensalada.</i>	€15,040	€16,995

PASTAS

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Pasta Vongole <i>Espagueti con camarón, calamar, almejas, navaja, jaiba y mejillones al ajo y vino blanco.</i>	€10,619	€12,000
Pollo Croccante all'Aurora <i>Pechuga empanizada sobre fettuccine con salsa aurora de tomate y crema.</i>	€5,752	€6,500
Velvet Blue <i>Lomo en tiras con cebolla caramelizada y salsa gorgonzola sobre fettuccine.</i>	€15,040	€16,995

ARROCES

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Coco y Tinta <i>Camarones salteados en salsa de ajo, cebolla, chile y culantro sobre arroz blanco.</i>	€8,186	€9,250
Ébano de Mar <i>Arroz con tinta de sepia, leche de coco y mariscos variados, con ensalada fresca.</i>	€10,619	€12,000

HAMBURGUESAS

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Smash 3Q <i>Torta de res de 240 g a la plancha con salsa gorgonzola, vegetales y papas fritas.</i>	€12,788	€14,450
Costa Lobster <i>Torta mixta de langosta y camarón empanizada, aguacate, rúgula, cebolla encurtida, mayonesa sweet chili y papas fritas.</i>	€13,274	€15,000
Pollo Caprese <i>Pechuga de pollo con mozzarella fundida, tomate, albahaca, pesto y papas fritas.</i>	€9,071	€10,250

GUARNICIONES

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Vegetales Grillados <i>100 g de zuquini, 100 g de cebolla y 100 g de tomate marcados a la parrilla con sal parrillera y tomillo.</i>	€2,562	€2,895
Espárragos a la Parmesana <i>Espárragos a la parrilla con mantequilla, limón y grana padano gratinado.</i>	€6,637	€7,500
Puré Cremoso Gratinado <i>Puré de papa cremoso gratinado con parmesano.</i>	€3,535	€3,995
Arroz Verde Cremoso <i>Arroz blanco mezclado al pedido con crema de espinaca.</i>	€2,562	€2,895
Ensalada Verde Casa <i>Ensalada verde con tomate cherry, pepino y cebolla morada.</i>	€2,650	€2,995
Papas Fritas <i>Papa precocida frita, crujiente, con sal.</i>	€3,540	€4,000
Arroz Jazmín <i>150 g de arroz jazmín cocido, suelto y aromático.</i>	€973	€1,100
Brócoli a la Mantequilla <i>170 g de brócoli salteado en mantequilla con sal.</i>	€3,097	€3,500
Vegetales Mixtos <i>Zanahoria, coliflor, vainica y brócoli (50 g de cada uno), salteados.</i>	€3,097	€3,500

POSTRES

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Olas de Vainilla <i>Churros caseros en azúcar y canela, bola de helado de vainilla de 60 g y caramelo salado.</i>	€3,978	€4,495
Helado Frito <i>Bola de helado empanizada en Corn Flakes, frita al instante y bañada en caramelo salado.</i>	€4,867	€5,500
Crepas <i>Crepa francesa con Nutella, fresas frescas y bola de helado de vainilla.</i>	€4,159	€4,700
Mousse de Maracuyá y Chocolate Blanco <i>Mousse doble de maracuyá y chocolate blanco. Postre frío y ligero.</i>	€5,310	€6,000

NIÑOS

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Dedos de Pescado <i>Dedos de merluza empanizados con papas fritas.</i>	€5,748	€6,495
Dedos de Pollo <i>Dedos de pechuga empanizados con papas fritas.</i>	€5,310	€6,000
Pasta con Mantequilla <i>Espagueti al dente con mantequilla.</i>	€3,540	€4,000
Pizza de Queso <i>Base de pizza prehecha con salsa aurora y mozzarella rallada.</i>	€3,982	€4,500

ALMUERZOS

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Tacos de Lomito <i>Tres tacos de lomo con rúgula, tomate, cebolla, marañón y salsa gorgonzola.</i>	€11,858	€13,400
Tacos de Pollo <i>Tres tacos de recorte de pollo con mozzarella, lechuga, aguacate y aderezo de ajo negro.</i>	€5,305	€5,995
Tacos de Camarón <i>Tres tacos de camarón empanizado con coleslaw y salsa sweet chili casera.</i>	€7,075	€7,995
Pollo con Hueso (2 personas) <i>Pollo entero de 1.5 kg marinado, con arroz, elote y dos ensaladas verdes. Para 2 personas.</i>	€15,925	€17,995
Ceviche Almuerzo <i>Ceviche de merluza con cebolla morada, chile dulce, culantro, aguacate y patacones.</i>	€6,283	€7,100
Arroz con Camarón <i>Camarones al ajo con chile dulce y culantro sobre arroz con achiote, con ensalada.</i>	€7,522	€8,500
Bowl Típico — Pollo <i>Arroz, frijoles, plátano maduro, picadillo y ensalada, con 200 g de pollo.</i>	€6,637	€7,500
Bowl Típico — Lomito <i>Arroz, frijoles, plátano maduro, picadillo y ensalada, con 200 g de lomo (corte económico, cambio 30-Sep).</i>	€7,965	€9,000
Bowl Típico — Pescado (merluza) <i>Arroz, frijoles, plátano maduro, picadillo y ensalada, con 200 g de merluza.</i>	€6,637	€7,500
Patacones — Camarón <i>Cuatro patacones con guacamole, pico de gallo y 200 g de camarón al ajo.</i>	€7,965	€9,000
Patacones — Pollo <i>Cuatro patacones con guacamole, pico de gallo y 200 g de pollo.</i>	€6,195	€7,000
Patacones — Lomito <i>Cuatro patacones con guacamole, pico de gallo y 200 g de lomo (corte económico, cambio 30-Sep).</i>	€7,965	€9,000
Patacones — Pico de gallo y guacamole <i>Cuatro patacones con guacamole fresco y pico de gallo, sin proteína.</i>	€3,097	€3,500

PORCIONES ADICIONALES

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Porción Pollo 200 g <i>200 g de pollo a la plancha.</i>	€3,540	€4,000
Porción Lomito Fajita 200 g <i>200 g de lomito en fajitas.</i>	€9,288	€10,495
Porción Camarón 200 g <i>200 g de camarón al ajo.</i>	€5,310	€6,000
Porción Salmón 200 g <i>200 g de filete de salmón.</i>	€7,080	€8,000
Porción Corvina 200 g <i>200 g de filete de corvina.</i>	€7,080	€8,000
Porción Lomito 200 g <i>200 g de lomito a la plancha.</i>	€9,288	€10,495

BAR

CÓCTELES · CÓCTELES ORIGEN

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Jacó Spicy Sunset <i>Tequila José Cuervo Silver, Jugo de piña, Miel picante, Jugo de limón, Borde chamoy + tajín</i>	€5,398	€6,100
Blue Sea <i>Vodka Smirnoff, Blue curaçao Bardinnet, Jugo de piña, Jugo de limón, Piña para decoración (con cáscara)</i>	€4,159	€4,700
Coco Blanco <i>Ron Bacardí claro, Tequila José Cuervo Silver, Crema de coco Coco López, Jugo de limón, Borde coco tostado</i>	€4,336	€4,900
Origen Dragón <i>Tequila José Cuervo Silver, Jugo de limón, Jugo de fresa, Jugo de pitahaya, Almíbar</i>	€4,248	€4,800
Paloma Roja <i>Tequila José Cuervo Silver, Sandía congelada, Fresca 350 ml, Granadina (sirope)</i>	€4,602	€5,200
Passion Fruit Tico <i>Guaro Cacique, Maracuyá procesada congelada, Jugo de limón, Almíbar</i>	€5,487	€6,200

CÓCTELES · CÓCTELES ESPECIALES

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Cantaritos Mango <i>Tequila José Cuervo Silver, Triple sec Mr Boston, Mango congelado, Jugo de limón, Jugo de toronja, Jalapeño</i>	€6,549	€7,400
Cantaritos Frutos Rojos <i>Tequila José Cuervo Silver, Fresca 350 ml, Jugo de naranja, Jugo de limón, Sal refinada, Rodaja de naranja, Frutos rojos / frambuesa congelada</i>	€3,540	€4,000
Cantaritos Tamarindo <i>Tequila José Cuervo Silver, Triple sec Mr Boston, Jugo de toronja, Jarabe de chile, Jalapeño</i>	€5,841	€6,600
Moscow Mule <i>Vodka Smirnoff, Jugo de limón, Ginger beer Fever-Tree, Rodaja o cáscara de limón</i>	€4,779	€5,400
Aperol Spritz <i>Aperol, Espumante Provetto Brut, Soda 600 ml, Rodaja de naranja, Menta (hierbabuena)</i>	€5,221	€5,900
Mai Tai <i>Ron Flor de Caña 7, Amaretto Bardinnet, Jugo de piña, Jugo de naranja, Granadina (sirope), Piña para decoración (con cáscara)</i>	€4,690	€5,300
Sex on the Beach <i>Vodka Smirnoff, Licor de melocotón Bardinnet, Jugo de naranja, Jugo arándano Ocean Spray, Rodaja de naranja, Cereza marrasquino</i>	€3,717	€4,200
Painkiller <i>Ron Flor de Caña 7, Jugo de piña, Jugo de naranja, Crema de coco Coco López</i>	€2,920	€3,300
Margarita Tamarindo Picante <i>Tequila José Cuervo Silver, Concentrado de tamarindo, Jarabe de chile, Almíbar, Triple sec Mr Boston, Jugo de limón, Borde chamoy + tajín</i>	€6,106	€6,900
Margarita Spicy <i>Tequila José Cuervo Silver, Triple sec Mr Boston, Jarabe de chile, Jugo de limón, Jalapeño, Borde chamoy + tajín</i>	€5,398	€6,100
Margarita Tradicional <i>Tequila José Cuervo Silver, Triple sec Mr Boston, Jugo de limón, Borde sal, Rodaja o cáscara de limón</i>	€4,071	€4,600

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Old Fashioned <i>Whiskey Black & White, Almíbar, Angostura bitters, Rodaja o cáscara de limón</i>	€3,097	€3,500
Sangría Tinta Mike <i>Sangría tinta (batch)</i>	€3,097	€3,500
Sangría de Maracuyá <i>Sangría maracuyá (batch)</i>	€3,097	€3,500

CÓCTELES · CÓCTELES TRADICIONALES

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Piña Colada <i>Ron Bacardí claro, Jugo de piña, Crema de coco Coco López, Piña para decoración (con cáscara)</i>	€4,779	€5,400
Daiquirí (fresa, limón, pitahaya o maracuyá) <i>Ron Bacardí claro, Almíbar, Jugo de limón, Pitahaya congelada, Piña para decoración (con cáscara), Menta (hierbabuena)</i>	€4,071	€4,600
Mojito Clásico <i>Ron Bacardí claro, Almíbar, Menta (hierbabuena), Jugo de limón, Soda 600 ml</i>	€2,566	€2,900
Mojito de Frutas <i>Ron Bacardí claro, Fruta al gusto (mix pulpas), Jugo de limón, Menta (hierbabuena), Almíbar, Soda 600 ml</i>	€3,982	€4,500
Mojito de Coco <i>Ron Bacardí claro, Crema de coco Coco López, Jugo de limón, Menta (hierbabuena), Soda 600 ml</i>	€3,628	€4,100
Gin Tonic (cítrico, pepino o naranja) <i>Ginebra Beefeater, Agua tónica 600 ml, Rodaja de naranja, Rodaja o cáscara de limón</i>	€3,628	€4,100
Guaro Sour <i>Guaro Cacique, Jugo de limón, Almíbar, Rodaja o cáscara de limón, Menta (hierbabuena)</i>	€2,035	€2,300
Caipiriña <i>Cachaça 51, Limón mesino, Almíbar, Menta (hierbabuena)</i>	€2,389	€2,700
Bloody Mary <i>Vodka Smirnoff, Salsa inglesa Lea & Perrins, Clamato arreglado, Jugo de limón, Sal refinada, Pimienta negra, Bordo chamoy + tajín</i>	€4,690	€5,300

CÓCTELES · SIN LICOR

No va en la carta impresa: se ofrece a pedido («Pregunte por nuestras bebidas sin licor»).

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Mojito Virgen <i>Almíbar, Menta (hierbabuena), Jugo de limón, Soda 600 ml</i>	€2,124	€2,400
Piña Colada Virgen <i>Jugo de piña, Crema de coco Coco López, Piña para decoración (con cáscara)</i>	€4,159	€4,700
Daiquirí Virgen de Frutas <i>Fruta al gusto (mix pulpas), Almíbar, Jugo de limón, Piña para decoración (con cáscara), Menta (hierbabuena)</i>	€2,301	€2,600
Soda Italiana <i>Jugo de mango, Soda 600 ml, Fruta al gusto (mix pulpas)</i>	€2,212	€2,500
Mango Tajín Fizz <i>Jugo de mango, Jugo de limón, Almíbar, Menta (hierbabuena), Borde chamoy + tajín, Soda 600 ml</i>	€3,363	€3,800
Limonada de Frutos Rojos <i>Limón mesino, Frutos rojos / frambuesa congelada, Agua potable, Almíbar, Menta (hierbabuena)</i>	€3,628	€4,100

BEBIDAS · NATURALES

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Natural en Agua <i>Fruta al gusto (mix pulpas), Almíbar, Agua potable</i>	€1,681	€1,900
Natural en Leche <i>Fruta al gusto (mix pulpas), Almíbar, Leche semidescremada Dos Pinos</i>	€2,743	€3,100

BEBIDAS · CAFÉ

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Espresso <i>Espresso (cápsula)</i>	€1,681	€1,900
Americano <i>Espresso (cápsula), Agua potable</i>	€1,681	€1,900
Capuchino <i>Espresso (cápsula), Leche semidescremada Dos Pinos</i>	€2,212	€2,500

BEBIDAS · GASEOSAS Y AGUA

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Coca-Cola 600 ml	€2,301	€2,600
Fresca 350 ml (vidrio) <i>Fresca 350 ml</i>	€1,239	€1,400
Sprite 354 ml (lata)	€2,301	€2,600
Fanta Kolita 350 ml	€1,239	€1,400
Fanta Naranja 350 ml	€1,239	€1,400
Fanta Uva 350 ml	€1,239	€1,400
Canada Dry Light 600 ml	€2,301	€2,600
Tropical té melocotón <i>Tropical té frío melocotón</i>	€973	€1,100
Tropical té blanco	€973	€1,100
Agua 600 ml <i>Agua Blu 600 ml</i>	€1,150	€1,300
Agua 1.5 L <i>Agua Blu 1.5 L</i>	€2,035	€2,300

CERVEZAS Y TRAGOS · CERVEZAS

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Imperial <i>Cerveza Imperial</i>	€2,124	€2,400
Imperial Silver <i>Cerveza Imperial Silver</i>	€2,124	€2,400
Bavaria Light <i>Cerveza Bavaria Light</i>	€2,566	€2,900
Sol <i>Cerveza Sol</i>	€2,478	€2,800
Adán y Eva Frutos Rojos	€2,566	€2,900
Smirnoff Ice Red	€2,832	€3,200
Smirnoff Ice Black	€2,832	€3,200
Corona <i>Cerveza Corona</i>	€2,212	€2,500
Heineken <i>Cerveza Heineken</i>	€2,566	€2,900
Modelo <i>Cerveza Modelo</i>	€2,478	€2,800
Stella Artois <i>Cerveza Stella Artois</i>	€2,920	€3,300

CERVEZAS Y TRAGOS · TRAGOS

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Ron Flor de Caña 7	€1,858	€2,100

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Ron Bacardí claro	€1,593	€1,800
Ron Bacardí oro	€1,593	€1,800
Vodka Smirnoff	€1,770	€2,000
Tequila José Cuervo Silver	€2,301	€2,600
Tequila José Cuervo Especial <i>Tequila José Cuervo Especial (oscuro)</i>	€3,097	€3,500
Ginebra Beefeater	€2,389	€2,700
Guaro Cacique	€1,327	€1,500
Whiskey Black & White	€2,035	€2,300
Amaretto Disaronno	€3,363	€3,800
Licor de café Kahlúa	€3,982	€4,500
Baileys	€3,186	€3,600
Fireball	€2,743	€3,100

VINOS · VINOS POR BOTELLA

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Principato Pinot Grigio (botella) <i>Blancos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Torresella Pinot Grigio (botella) <i>Blancos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Chateau Ste. Michelle Riesling (botella) <i>Blancos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Matua Sauvignon Blanc (botella) <i>Blancos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Medalla Reserva Sauvignon Blanc (botella) <i>Blancos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Montes Alpha Chardonnay (botella) <i>Blancos por botella · botella 750 ml</i>	€29,735	€33,600
SexyFish Malbec (botella) <i>Tintos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Santa Ema Pinot Noir (botella) <i>Tintos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Montes Pinot Noir (botella) <i>Tintos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Santa Ema Gran Reserva Merlot (botella) <i>Tintos por botella · botella 750 ml</i>	€19,823	€22,400
Montes Alpha Merlot (botella) <i>Tintos por botella · botella 750 ml</i>	€29,381	€33,200
Carmen Cabernet (botella) <i>Tintos por botella · botella 750 ml</i>	€18,584	€21,000
Marqués de Casa Concha Heritage Puente Alto (Blend) (botella) <i>Tintos por botella · botella 750 ml</i>	€39,823	€45,000

VINOS · VINOS POR COPA

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Santa Julia Pinot Grigio (copa) <i>Blancos por copa · copa 5 oz (148 ml)</i>	€3,982	€4,500
Enate Chardonnay (copa) <i>Blancos por copa · copa 5 oz (148 ml)</i>	€3,982	€4,500
Care Rosé (copa) <i>Blancos por copa · copa 5 oz (148 ml)</i>	€3,982	€4,500
Keiken Malbec (copa) <i>Tintos por copa · copa 5 oz (148 ml)</i>	€3,982	€4,500
Montes Alpha Merlot (copa) <i>Tintos por copa · copa 5 oz (148 ml)</i>	€3,982	€4,500
Beringer Merlot (copa) <i>Tintos por copa · copa 5 oz (148 ml)</i>	€3,982	€4,500
Carmen Cabernet (copa) <i>Tintos por copa · copa 5 oz (148 ml)</i>	€3,982	€4,500
Montes Pinot Noir (copa) <i>Tintos por copa · copa 5 oz (148 ml)</i>	€3,982	€4,500

VINOS · ESPUMANTES

Plato / bebida	Sin IVA	Con IVA
Dom Pérignon (botella) <i>Espumante · botella 750 ml</i>	€209,027	€236,200
Veuve Clicquot Rosé (botella) <i>Espumante · botella 750 ml</i>	€66,018	€74,600
Veuve Clicquot Rich Rosé (botella) <i>Espumante · botella 750 ml</i>	€71,504	€80,800
Moët & Chandon Brut Imperial (botella) <i>Espumante · botella 750 ml</i>	€51,150	€57,800
J. Lanaud Champagne (botella) <i>Espumante · botella 750 ml</i>	€33,009	€37,300