



BESOS.

BEACH HOUSE

Bienvenido al Nuevo Jacó

Fresco. Limpio. Excepcional.

BESOS Beach House no es solo otro restaurante; es la experiencia culinaria más fresca y auténtica de Jacó. Desde el momento en que llegas, sientes la diferencia. Cada pan, pastel, mermelada, salsa y ensalada se prepara desde cero todos los días. Nada congelado. Sin atajos. Sin concesiones. Solo sabor puro y vibrante en cada bocado.

Combinamos la elegancia atemporal de la cocina mediterránea con los ingredientes locales más frescos que Costa Rica ofrece. El resultado: platos intensos, limpios y elaborados con cuidado en la cocina más limpia de la ciudad.

Por eso BESOS Beach House está marcando un nuevo estándar en Jacó: un menú completamente hecho desde cero, sabores incomparables y una experiencia sencilla pero extraordinaria.

Prueba la diferencia. Esto es BESOS Beach House, tu destino culinario.

Welcome to the New Jacó

Fresh. Clean. Exceptional.

BESOS Beach House is not just another restaurant; it is Jacó's freshest and most authentic culinary experience. From the moment you arrive, you will taste the difference. Every bread, pastry, jam, sauce, and slaw is made from scratch daily. Nothing frozen. No shortcuts. No compromises. Just pure, vibrant flavor in every bite.

We combine the timeless elegance of Mediterranean cuisine with the freshest local ingredients Costa Rica has to offer. The result: bold, clean dishes crafted with care in the cleanest kitchen in town.

That is why BESOS Beach House is setting a new standard in Jacó: a menu completely made from scratch, unmatched flavors, and an experience that is effortless yet extraordinary.

Taste the difference. This is BESOS Beach House, your culinary destination.

Horario de Brunch
Brunch Hours

Sábados y Domingos
Saturdays & Sundays
10:00 a.m. - 5:00 p.m.

¡Brunch Especial
Bebidas Ilimitadas!
Bottomless Brunch
Drinks Special!

\$25/\$30.75

Precio por persona
Price per person

Mimosas, Bellinis,
Bloody Marys

Ilimitados / Bottomless

10:00 a.m. - 1:00 p.m.

ESPECIAL DE BRUNCH BRUNCH SPECIAL

Bol Frutas Mixtas / Mixed Fruit Bowl **\$12/\$14.76**

Frutas de temporada con yogur griego, granola de la casa, toque de miel.
Seasonal fruits with Greek yogurt, house-made granola, touch of honey.

Avena Amanecida Besos / Besos Overnight Oats **\$14/\$17.22**

Avena en leche, granola de la casa, arándanos, caramelo de coco.
Oats in milk, house-made granola, blueberries, coconut caramel.

Panceta Dorada / Golden Pork Belly **\$18/\$22.14.**

Tostada rústica con panceta sellada, huevos revueltos, alioli, miel.
Rustic toast with seared pork belly, scrambled eggs, aioli, honey.

Tostada de Aguacate / Avocado Toast **\$14/\$17.22**

Tostada echo en casa con aguacate triturado, tomate cherry, queso feta, huevo frito.
Homemade toast with mashed avocado, cherry tomatoes, feta cheese, fried egg.

Pancakes Banana Esponjosos / Fluffy Banana Pancakes **\$14/\$17.22**

Pancakes esponjosos servidos con puré de banano, nueces tostadas, sirope de maple.
Soft pancakes served with banana purée, toasted nuts, maple syrup.

Tostadas Francesas Italianas / Italian French Toast **\$15/\$18.45**

Rebanadas doradas de croissant, queso mascarpone, mermelada de fresa casera, menta fresca.
Golden croissant slices, mascarpone cheese, homemade strawberry jam, fresh mint.

Mañana Costarricense / Costa Rican Morning **\$15/\$18.45**

Gallo pinto, plátanos maduros, huevos al gusto, queso frito, chorizo.
Gallo pinto, ripe plantains, eggs of choice, fried cheese, spicy pork sausage.

Omelette de Verduras / Garden Vegetable Omelette **\$15/\$18.45**

Omelette de huevo entero o claras con tomate cherry, hongos, zucchini, queso feta.
Whole egg or egg white omelette with cherry tomatoes, mushrooms, zucchini, feta cheese.

Wrap Mediterráneo Fresco / Fresh Mediterranean Wrap **\$14/\$17.22**

Tortilla rellena con claras de huevo, pimiento morrón, tomate confitado, queso feta.
Flour tortilla filled with egg whites, roasted bell pepper, confit tomato, feta cheese.

Burrito Desayuno Especial / Signature Breakfast Burrito **\$15/\$18.45**

Tortilla con huevos revueltos, tocineta crujiente, papas, queso feta.
Flour tortilla with scrambled eggs, crispy bacon, potatoes, feta cheese.

Disfruta de nuestro café de origen local y de los pasteles caseros frescos de Mama's Beachside Coffee.
Enjoy our locally sourced coffee and fresh homemade pastries from Mama's Beachside Coffee.

Precios con y sin impuestos.
Prices with and without taxes.

ESPECIAL DE BRUNCH BRUNCH SPECIAL

Dip Duo Casero / House Dip Duo

\$14/\$17.22

Queso feta batido, hummus de ajo rostizado, miel fermentada picante, pan Nita™ casero.
Whipped feta, roasted garlic hummus, spicy fermented honey, house Nita™ bread.

Ceviche Lía's Paraíso / Lía's Paradise Ceviche

\$17/\$19.68

Corvina, alcaparras, jalapeño, aceitunas, cebolla, aguacate, tomate, limón, cilantro, tostadas.
Corvina, capers, jalapeño, black olives, red onion, avocado, tomato, lime, cilantro, crispy tostadas.

Hamburguesa Exclusiva de Lía / Lía Signature Burger

\$18/\$22.14

Dos tortas de res, queso Americano, pepinillo, tocineta, papas bravas.
Two beef patties, American cheese, pickles, bacon, papas bravas.

Club Tocineta Clásico / Classic Bacon Club

\$17/\$19.68

Pan tostado con lechuga, tomate, tocineta y alioli casero, papas bravas.
Toasted bread with lettuce, tomato, bacon, house aioli, papas bravas.

Mediterráneo a la Parrilla / Mediterranean Grilled Chicken

\$18/\$22.14

Sandwich de pechuga de pollo a la parrilla, tzatziki casero, lechuga, tomate, queso feta, papas bravas.
Grilled chicken sandwich, homemade tzatziki, lettuce, tomato, feta, papas bravas.

Tenderloin Rostizado Sandwich / Roasted Tenderloin Sandwich

\$21/\$25.83

Tenderloin marinado, cebolla caramelizada, alioli de ajo, rúcula, pimientos asados, papas bravas.
Marinated tenderloin, caramelized onions, garlic aioli, arugula, roasted peppers, papas bravas.

Tacos Pescado Crujiente / Crispy Fish Tacos

\$19/\$23.37

Pescado empanizado, salsa tártara con chile, repollo, pan Nita™ casero.
Battered fish, chili tartar sauce, cabbage, on house Nita™ bread.

Tacos Panceta Tropical / Tropical Pork Belly Tacos

\$21/\$25.83

Panceta, pimientos, piña, pico de gallo, salsa casera, sobre pan Nita™ casero.
Pork belly, peppers, pineapple, pico de gallo, house sauce, on house Nita™ bread.

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Fattoush / Fattoush Salad

\$15/\$18.45

Tomates, pepino, garbanzos, pimientos rostizados, eneldo, vinagreta, crutones, feta, lechuga / Tomatoes, cucumber, chickpeas, roasted peppers, dill, oregano vinaigrette, croutons, feta, lettuce.

Ensalada Zanahoria Burrata / Carrot & Burrata Salad

\$15/\$18.45

Zanahorias rostizadas, miel con chile, pistacho, rúcula, queso burrata, crutones, vinagreta balsámica / Charred carrots, chili honey, pistachio, arugula, burrata, croutons, balsamic vinaigrette.

Adicional / Add

Pollo / Chicken \$8/\$9.84, Dorado / Mahi Mahi \$10/\$12.30, Atún / Tuna \$12/\$14.76, Camarones / Shrimp \$16/\$19.68

Horario de Brunch Brunch Hours

Sábados y Domingos

Saturdays & Sundays

10:00 a.m. – 5:00 p.m.

Mimosas, Bellinis, Bloody Marys

Ilimitados / Bottomless

10:00 a.m. – 1:00 p.m.

Mimosa Tropical Tropical Mimosa

Vino espumante, maracuyá, jugo de piña / Sparkling wine, passion fruit, pineapple juice.

Bellinis (Fresa / Piña) Bellinis (Strawberry / Pineapple)

Vino espumante y puré de su elección / Sparkling wine and purée of choice.

Bloody Mary / Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate, pimienta, sal, jalapeño, jugo de limón / Vodka, tomato juice, pepper, salt, jalapeño, lime juice.

ACOMPAÑAMIENTOS SIDES \$4/\$4.92

Tocineta / Bacon
Chorizo / Sausage
Queso / Cheese
Huevos / Eggs
Champiñones / Mushrooms
Tostadas / Toast
Papas / Potatoes
Granola / Granola
Yogur / Yogurt
Fruta / Fruit
Aguacate / Avocado

Disfruta de nuestro café de origen local y de los pasteles caseros frescos de Mama's Beachside Coffee.
Enjoy our locally sourced coffee and fresh homemade pastries from Mama's Beachside Coffee.

Precios con y sin impuestos.
Prices with and without taxes.

ALMUERZO / LUNCH

Horario / Hours: 11:00 a.m. – 4:00 p.m.

Hamburguesa Exclusiva de Lía

Lía Signature Burger

\$18/\$22.14

Dos tortas de res, queso Americano, pepinillo, tocineta, papas bravas / Two beef patties, American cheese, pickles, bacon, papas bravas

Borracha Hamburguesa Bol

Drunken Burger Bowl

\$17/\$20.91

Carne, queso, pepinillo, tocineta, servido sobre papas bravas / Beef, cheese, pickles, bacon, served over papas bravas.

Club Tocineta Clásico

Classic Bacon Club

\$17/\$20.91

Pan tostado con lechuga, tomate, tocineta y alioli casero, papas bravas / Toasted bread with lettuce, tomato, bacon, house aioli, papas bravas.

Mediterráneo a la Parrilla

Mediterranean Grilled Chicken

\$18/\$22.14

Sandwich de pechuga de pollo a la parrilla, tzatziki casero, lechuga, tomate, queso feta, papas bravas / Grilled chicken sandwich, homemade tzatziki, lettuce, tomato, feta, papas bravas.

Tenderloin Rostizado Sandwich

Roasted Tenderloin Sandwich

\$21/\$25.83

Tenderloin marinado, cebolla caramelizada, alioli de ajo, rúcula, pimientos asados, papas bravas / Marinated tenderloin, caramelized onions, garlic aioli, arugula, roasted peppers, papas bravas.

Camarones Jumbo Crocantes

Jumbo Crispy Shrimp

\$19/\$23.37

Camarones empanizados, dorados al punto, servidos con salsa tártara casera y limón / Breaded shrimp, golden fried, served with house-made tartar sauce and lime.

Tacos Pescado Crujiente

Crispy Fish Tacos

\$19/\$23.37

Pescado empanizado, salsa tártara con chile, repollo, pan Nita™ casero / Battered fish, chili tartar sauce, cabbage, on house Nita™ bread.

Tacos Panceta Tropical

Tropical Pork Belly Tacos

\$21/\$25.83

Panceta, pimientos, piña, pico de gallo, salsa casera, sobre pan Nita™ casero / Pork belly, peppers, pineapple, pico de gallo, house sauce, on house Nita™ bread

Alitas Glaseadas Miel Picante

Spicy Honey Glazed Wings

\$16/\$19.68

Alitas de pollo glaseadas con miel picante, fritas o al horno, servidas con bastones de apio / Chicken wings glazed with spicy honey, fried or baked, served with celery sticks.

Quesadillas de Pollo a la Parrilla

Grilled Chicken Quesadillas

\$15/\$18.45

Tortilla de harina rellena de pollo, queso American, especias suaves, servidas con tzatziki cremoso / Flour tortilla filled with chicken, American cheese, mild spices, served with creamy tzatziki.

Go Go Guacamole

Go Go Guacamole

\$12/\$14.76

Guacamole fresco, cebolla, culantro, jugo de limón, servido con chips caseros de plátano / Fresh guacamole, onion, cilantro, lime juice, served with homemade plantain chips.

Papas Bravas Bol

Papas Bravas Bowl

\$11/\$13.53

Tocineta crujiente, alioli casero, un toque de pimentón, jalapeño disponible a pedido / Crispy bacon, house-made aioli, a sprinkle of smoked paprika, jalapeño available upon request.

Papas Bravas Picantes

Spicy Papas Bravas

\$9/\$11.07

Papas bravas con alioli casero / Papas bravas with housemade aioli.

Disfruta de nuestro café de origen local y de los pasteles caseros frescos de Mama's Beachside Coffee.
Enjoy our locally sourced coffee and fresh homemade pastries from Mama's Beachside Coffee.

Precios con y sin impuestos.
Prices with and without taxes.

Horario / Hours
11:00 a.m. - 10:00 p.m.

VEGETARIANO VEGAN & VEGETARIAN OPTIONS

Wrap Mediterráneo
Mediterranean Wrap

\$16/\$19.68

Wrap de tortilla, hummus, vegetales rostizados, rúcula, feta, vinagreta / *Tortilla wrap, hummus, roasted vegetables, arugula, feta, oregano vinaigrette.*

Pasta Primavera Vegana
Vegan Primavera Pasta

\$18/\$22.14

Pasta de arroz, vegetales salteados, pesto, nueces tostadas / *Rice pasta, sautéed vegetables, basil pesto, toasted nuts.*

MENÚ PRINCIPAL / MAIN MENU

APERITIVOS / APPETIZERS

Dip Duo Casero / House Dip Duo

\$14/\$17.22

Queso feta batido, hummus de ajo rostizado, miel fermentada picante, pan Nita™ casero.
Whipped feta, roasted garlic hummus, spicy fermented honey, house Nita™ bread.

Bruschetta Mediterránea / Mediterranean Bruschetta

\$12/\$14.76

Pan casero a la parrilla con tomates rallados, ajo y queso manchego.
Grilled bread with shredded tomatoes, roasted garlic, Manchego.

Tiradito de Corbina / Corvina Tiradito

\$18/\$22.14

Corbina, pepino, aguacate, rábanos, crumble de almendras, salsa de maracuyá.
Corvina, cucumber, avocado, radish, almond crumble, passion fruit salsa.

Tartar de Atún / Tuna Tartare

\$19/\$23.37

Atún fresco, aguacate, cebolla morada, cilantro, limón, chips de plátano.
Fresh tuna, avocado, red onion, cilantro, lime, plantain chips.

Mejillones Sabrosos / Savory Mussels

\$16/\$19.68

Mejillones, chorizo, hinojo, caldo de mariscos, chiles, cherry tomates.
Mussels, Spanish sausage, fennel, seafood broth, chilies, cherry tomatoes.

Ceviche Lía's Paraíso / Lía's Paradise Ceviche

\$17/\$20.91

Corvina, alcaparras, jalapeño, aceitunas, cebolla, aguacate, tomate, limón, cilantro, tostadas.
Corvina, capers, jalapeño, black olives, red onion, avocado, tomato, lime, cilantro, crispy tostadas.

Carpaccio Premium / Premium Carpaccio

\$18/\$22.14

Filete de res en rodajas finas, rúcula, parmesano, vinagreta, alcaparras, pan tostado.
Thinly sliced beef, arugula, Parmesan, lemon vinaigrette, capers, toasted bread.

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Fattoush

Fattoush Salad

\$15/\$18.45

Tomates, pepino, garbanzos, pimientos rostizados, eneldo, vinagreta, crutones, feta, lechuga / *Tomatoes, cucumber, chickpeas, roasted peppers, dill, oregano vinaigrette, croutons, feta, lettuce.*

Ensalada Zanahoria Burrata

Carrot & Burrata Salad

\$15/\$18.45

Zanahorias rostizadas, miel con chile, pistacho, rúcula, queso burrata, crutones, vinagreta balsámica / *Charred carrots, chili honey, pistachio, arugula, burrata, croutons, balsamic vinaigrette.* **\$15**

Adicional / Add

Pollo / Chicken **\$8/\$9.84** Dorado / Mahi Mahi **\$10/\$12.30**
Atún / Tuna **\$12/\$14.76** Camarones / Shrimp **\$16/\$19.68**

Disfruta de nuestro café de origen local y de los pasteles caseros frescos de Mama's Beachside Coffee.
Enjoy our locally sourced coffee and fresh homemade pastries from Mama's Beachside Coffee.

Precios con y sin impuestos.
Prices with and without taxes.

EL MAR / THE SEA

Gambas al Ajillo / Garlic Shrimp

\$29/\$35.67

Camarones, ajo, tomate cherry, chiles, cítricos, alcapparras, vegetales a la parrilla, pan tostado.
Shrimp, garlic, cherry tomatoes, chillies, citrus, capers, grilled vegetables, grilled bread.

Pulpo a la Parrilla / Grilled Octopus

\$37/\$45.51

Pulpo, patatas bravas, aceitunas, romesco, cilantro, ensalada cítrica.
Octopus, patatas bravas, olives, romesco, cilantro, citrus salad.

Pescado de Temporada / Seasonal Fish

\$35/\$43.05

Pescado fresco, puré de zanahoria, repollo confitado, calabacín a la parrilla, mantequilla dorada.
Fresh fish, carrot puree, braised cabbage, grilled zucchini, brown butter.

Dorado con Hierbas / Fresh Herb Mahi Mahi

\$32/\$39.36

Dorado, mantequilla cítrica, papas Romero, ensalada de hierbas.
Mahi Mahi, citrus butter, rosemary fries, herb salad.

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

Panceta Braseada del Chef / Chef's Braised Pork Belly

\$36/\$44.28

Panceta braseada, salsa de piña, polvo de maní, miel picante, salsa roja, puré de papas.
Braised pork belly, pineapple salsa, peanut dust, spicy honey, house red sauce, mashed potatoes.

Pollo Asado / Half Roasted Chicken

\$32/\$39.36

Pollo asado, hummus, tomate, cebolla, ensalada de hierbas.
Roasted chicken, hummus, tomato, onion, herb salad.

Tenderloin a la Parrilla / Grilled Tenderloin

\$44/\$54.12

Lomito a la parrilla, hummus cremoso, vegetales de temporada a la parrilla, mantequilla de ajo.
Grilled tenderloin, creamy hummus, charred seasonal vegetables, garlic butter.

Ribeye Premium / Premium Ribeye

\$52/\$63.96

Ribeye a la parrilla, vegetales a la brasa, papas al romero, terminado con chimichurri artesanal.
Grilled ribeye, fire-roasted vegetables, rosemary potatoes, finished with artisanal chimichurri.

POSTRES / DESSERTS

Pizookie de Chispas de Chocolate / Chocolate Chip Pizookie

Galleta grande y tibia tipo sartén con chispas de chocolate, servida con helado de vainilla / Warm deep-dish chocolate chip cookie, baked in a skillet, served with vanilla ice cream.

\$14/\$17.22

Cheesecake de Frutos Rojos / Red Berry Cheesecake

Cheesecake cremoso con base de galleta, cubierto con frutos rojos frescos y salsa de frutas / Creamy cheesecake with a cookie crust, topped with fresh red berries and fruit sauce.

\$11/\$13.53

Flan de Coco / Coconut Flan

Flan cremoso de coco, servido con caramelo y ralladura de coco tostado / Creamy coconut flan, served with caramel and toasted coconut flakes.

\$13/\$15.99

Brownie Sundae / Sundae de Brownie

Bocados de brownie tibio, helado de vainilla y frutas de temporada / Warm brownie bites, vanilla ice cream, and seasonal fruit.

\$12/\$15.99

CÓCTELES DE POSTRE / DESSERT COCKTAILS

Liamisú

Liamisu

\$15/\$18.45

Bayleis, licor de café, licor de cacao, espuma de mascarpone / Baileys, coffee liqueur, cacao liqueur, mascarpone foam.

Crumble de Manzana

Apple Crumble

\$15/\$18.45

Whisky, licor de manzana verde, sirope de apple pie, crema batida casera / Whisky, green apple liqueur, apple pie syrup, homemade whipped cream.

S'more Ahumado

Smoked S'more

\$15/\$18.45

Licor de crema de malvavisco, licor de cacao, sirope de chocolate, crumble de galleta (ahumado) / Marshmallow cream liqueur, cocoa liqueur, chocolate syrup, smoked cookie crumble

Trufa Rosada Pink

Truffle

\$15/\$18.45

Ginebra, puré de fresa, licor de cacao, sirope de vainilla / Gin, strawberry purée, cacao liqueur, vanilla syrup.

Disfruta de nuestro café de origen local y de los pasteles caseros frescos de Mama's Beachside Coffee.
Enjoy our locally sourced coffee and fresh homemade pastries from Mama's Beachside Coffee.

Precios con y sin impuestos.
Prices with and without taxes.

VINOS, CÓCTELES Y CERVEZAS / WINE, COCKTAILS & BEERS

Vinos / Wines

Para nuestra selección de vinos, por favor vea el menú de vinos / *For our wine selection, please see the wine menu.*

Cócteles / Cocktails

Para nuestra selección de cócteles, por favor vea el menú de cócteles / *For our cocktail selection, please see the cocktail menu.*

Cervezas / Beers

Imperial • Imperial Light • Imperial Silver • Pilsen **\$5/\$6.15**

Heineken • Modelo Negra (Dark Modelo) • Corona **\$6/\$7.38**

Michelada (vaso / glass) **\$2/\$2.46**

BEBIDAS REFRESCANTES Y BATIDOS / COOLERS & SMOOTHIES

Jugos & Limonadas / Juices & Lemonades **\$4/\$4.92**

Jugo de naranja natural • Limonada • Limonada con hierbabuena / *Fresh orange juice • Lemonade • Lemonade with mint*

Batidos Naturales / Fruit Smoothies **\$6/\$7.38**

Fresa • Piña • Sandía • Mango • Maracuyá • Banano
Strawberry • Pineapple • Watermelon • Mango • Passion fruit • Banana

Batidos en Leche / Milkshakes **\$7/\$8.61**

Fresa • Banano • Chocolate • Vainilla
Strawberry • Banana • Chocolate • Vanilla

Refrescos / Soft Drinks **\$4/\$4.92**

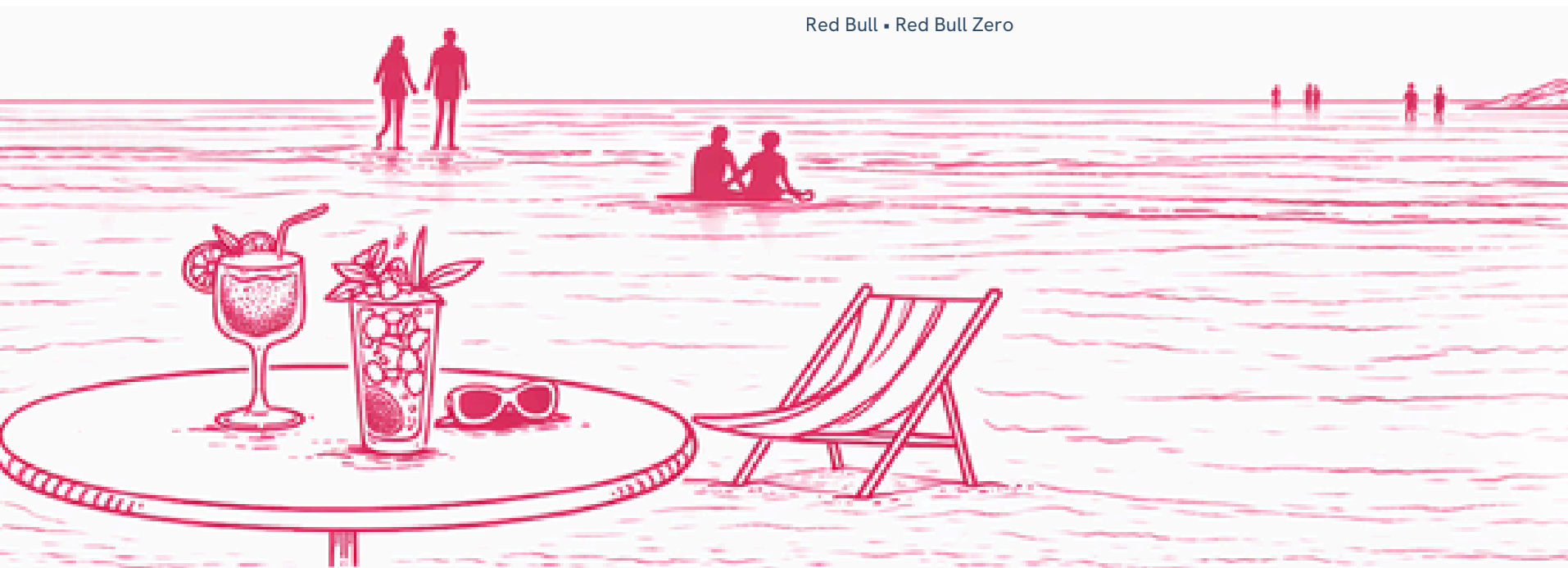
Coca-Cola • Coca-Cola Zero • Sprite • Ginger Ale
Agua Tónica / Tonic Water

Aguas / Waters **\$8/\$9.84**

St. Benedetto Agua con Gas / *Sparkling Water*
St. Benedetto Agua Natural / *Still Water*

Energizantes / Energy Drinks **\$7/\$8.61**

Red Bull • Red Bull Zero



BESOS.

Disfruta de nuestro café de origen local y de los pasteles caseros frescos de Mama's Beachside Coffee.
Enjoy our locally sourced coffee and fresh homemade pastries from Mama's Beachside Coffee.

Precios con y sin impuestos.
Prices with and without taxes.