



MY TIME

¡Pura Vida!





*Has llegado a My Time, un lugar de buen comer,
pasarla bien y disfrutar del mejor regalo...*

¡El tiempo!





Ensalada Arcoiris



Pasta Camarones



Pasta MyTime



Ceviche Mixto

MY TIME



Ensaladas

PRECIO +IVA

Ensalada Arco Iris Rainbow Salad

Cama de lechuga, tomates frescos en gajos, tomate cherry, cebolla blanca, cebolla morada, maíz dulce, queso y con pechuga de pollo a la plancha.

Lettuce, tomatoes, cherry, onion, cheese, sweet corn and chicken breast

Ensalada de Salmón Salmon Salad

Delicioso y nutritivo salmón sobre una cama de lechuga, gajos de tomate, tomate cherry, pepino, cebolla morada y maíz dulce.

Salmon, lettuce, tomatoes, cherry, cucumber, red onion, sweet corn

Pastas

En salsa de tomate natural o salsa blanca con hongos

PRECIO +IVA

Camarón Juvenil Juvenile Shrimps

Espaguetti con camarones juvenil frescos, en su salsa favorita como hecha en casa, con queso molido de la casa al lado.

Spaguetti, juvenile shrimps, sauce, powdered cheese

Mariscos Sea Food

Espaguetti con un delicioso mixto de mariscos, en su salsa favorita como hecha en casa, con queso molido de la casa al lado.

Spaguetti, sea food, sauce, powdered cheese

My Time My Time

Fetuccini en salsa demiglace con un jugoso churrasco de 200 gr rebanado con el toque especial de nuestro chimichurri de la casa

Fetucinni with demiglace sauce and 200 gr sirloin steak sliced with our special chimichurri

Pollo Chicken

Espaguetti con trozos de pechuga de pollo, en su salsa favorita como hecha en casa, con queso molido de la casa al lado.

Spaguetti, shrimps, sauce, powdered cheese

Boloñesa Bolognese

Espaguetti con carne molida de res de primera calidad, en su salsa favorita como hecha en casa, con queso molido de la casa al lado.

Spaguetti, high quality steak, sauce, powdered cheese

Pomodoro Pomodoro

Espaguetti con salsa de tomate como natural hecha en casa. Acompañada con queso al lado

Spaguetti, tomatoe sauce, side with cheese

Mantequilla Butter

Espaguetti salteados en mantequilla

Spaguetti salted with butter

Ceviches

PRECIO +IVA

De Pescado Fish Ceviche

Frescos trozos de pescado marlin blanco, marinados con limón mandarina natural. Frescura y sabor en cada bocado.

Pieces of fresh fish, lemon

De Camarones Shrimp Ceviche

Camarones marinados con jugo de limón mandarina natural. Satisfice tu paladar con este delicioso ceviche.

Shrimps, lemon juice

Mixto Mixed

Deliciosa mezcla de ceviche de pescado y ceviche de camarón.

Shrimps, fish mixed with lemon juice

No incluye 10% de servicio / 10% Tax Service is not included



Casados

Arroz, frijoles enteros, ensalada, maduro frito, picadillo de la casa y la proteína de su elección
Rice, beans, salad, fried plantain, "picadillo", protein

PRECIO +IVA

¢5.500 ¢6.215 Pechuga de Pollo Chicken Breast

220 gramos de delicioso filete de pechuga de pollo
Chicken Filet 220 gr

¢4.600 ¢5.198 Fajitas de Pollo Chicken Fajitas

180 gr de deliciosas fajitas de pechuga de pollo, salteadas con chile y cebolla en julianas
180 gr Chicken Fajitas, salted with sweet chili and onion

¢5.500 ¢6.215 Filete de Pescado Fish Filet

180 gramos de filete de pescado al Ajillo, a la Plancha o Empanizado
180 gr Fish Filet: Garlic, Grill or Breaded

¢5.000 ¢5.650 Carne de Res en Salsa Steak with Sauce

Nuestra deliciosa y tradicional carne en salsa
Pieces of steak with natural sauce

¢7.500 ¢8.475 Filete de Curvina Seabass Filet

220 gramos de Curvina preparada a la Plancha, Ajillo o Empanizada
220 gr Seabass: Grill, Garlic or Breaded

¢8.600 ¢9.718 Camarón Juvenil Shrimp

220 gramos de camarones preparados al Ajillo, Mantequilla o Empanizados
220 gr Shrimps: Garlic, Butter or Breaded

¢8.000 ¢9.040 Churrasco Sirloin

200 gramos de exquisito corte de churrasco al estilo casado.
200 gr Sirloin Casado style

¢8.000 ¢9.040 Costilla BBQ BBQ Ribs

200 gramos de costilla ahumada con BBQ
200 gr smoked BBQ Ribs

Sandwich

PRECIO +IVA

¢7.200 ¢8.136 Hamburguesa My Time My Time Burger

Pan artesanal, 220 gramos de torta 100% carne de res angus cocinada a tu gusto, lechuga, tomate, pepino, queso mozzarella, pepinillo dulce, tocineta, guacamole y acompañada papa gajo. Con aderezo de mayonesa de fresa y ajo.
Artisan bread, 220 gr angus beef, lettuce, tomatoe, cucumber, mozzarella,

¢4.900 ¢5.537 Sandwich de Pollo Chicken Sandwich

Pan artesanal, pollo mechado arreglado, rebanadas de queso procesado, lechuga, pepino y cebolla. A escoger: salsa tomate, mayonesa, mil islas o mostaza miel.
Artisan bread, chicken, cheese, lettuce, tomatoe, cucumber, onion.

¢4.900 ¢5.537 Sandwich de Carne Pulled Steak Sandwich

Pan artesanal, carne mechada, rebanadas de queso procesado, lechuga, tomate, pepino y cebolla. Aderezo a escoger: salsa tomate, mayonesa, mil islas o mostaza miel.
Artisan bread, pulled steak, cheese, lettuce, tomatoe, cucumber, onion.

¢4.900 ¢5.537 Sandwich Jamón y Queso Ham & Cheese Sandwich

Pan artesanal, rebanadas de queso procesado, queso mozzarella, rebanadas de jamón de cerdo, lechuga, tomate, pepino y cebolla.
Aderezo a escoger: salsa tomate, mayonesa, mil islas o mostaza miel.
Artisan bread, cheese, mozzarella, ham, lettuce, tomatoe, cucumber, onion

¢7.500 ¢8.475 Sandwich de Filete de Curvina Seabass Filet Sandwich

200 gr Filete de corvina fresco empanizado, lechuga, tomate, pepino, cebolla.
Con aderezo de salsa tártara.
200 gr Breaded Seabass Filet, lettuce, tomatoe, cucumber, onion

¢13.000 ¢14.690 Sandwich con Lomito Strip Loin Sandwich

Pan artesanal con el corto jugoso y suave de lomito 250 gr, cebolla salteada, lechuga, tomate, pepinillo. Con aderezo de chumichurri argentino.
Artisan bread, 250 gr strip loin, onion, lettuce, tomatoe, pickles, argentinian chimichurri

¢8.000 ¢9.040 Sandwich de Churrasco Sirloin Sandwich

Corte de churrasco, pan artesanal, cebolla salteada, lechuga, tomate, pepino y aderezo de chimichurri argentino.
200 gr Sirloin, artisan bread, onion, lettuce, tomatoe, cucumber, argentinian chimichurri

No incluye 10% de servicio / 10% Tax Service is not included



Casado de Churrasco



Hamburguesa My Time



Sandwich de Filete de Curvina





MY TIME

Mariscos

PRECIO +IVA

Arroz Mar y Tierra Land & Sea Rice

Arroz con especias combinados con trozos de filet de pollo y además mezclados con exquisitos mariscos. Papas y ensalada. Especial para compartir
Rice with chicken filet and sea food. Fries and salad. Special to share

Camarones con Arroz Shrimps with Rice

320 gramos de camarón mezclado con arroz y un toque de nuestro chef
320 gr Shrimps, rice. Fries and salad

Arroz con Mariscos Rice with Seafood

Un delicioso mixto de mariscos que se combina de una manera magnifica con los sabores porteños de nuestra región.
Rice and sea food. Fries, salad

Sopa de Mariscos Sea food Soup

En leche o en agua. Mezcla de mariscos, combinados con el mejor sazón, para crear una de las mejores sopas de mariscos.
Made with milk or water. With rice.

Sopa de Mariscos Caribeña Caribbean Sea food Soup

Una versión picosa y diferente de nuestra sopa de mariscos a base de leche de coco, con vegetales.
A spicy soup based of coconut milk and vegetables

Camarón Juvenil Juvenile Shrimp

230 gramos de frescos camarones juveniles con cola. A la mantequilla, ajo o empanizados. Con guarnición original de puré y vegetales.
Shrimps 230gr. Butter, garlic or breaded. Side with mashed potato and vegetables

Filete de Curvina Seabass Filet

200 gramos de fresca corvina. A la mantequilla, ajo o empanizados. Con guarnición original de puré y vegetales.
Seabass Filet. Butter, garlic or breaded. Side with mashed potato and vegetables

Filete de Curvina con Mariscos

A la mantequilla, ajo en salsa criolla de tomate, salsa diablo o en salsa blanca. Acompañada con guarnición original de puré y vegetales.
Seabass Filet with Seafood or Juvenile Shrimp. Butter, Garlic, Tomatoe Sause, Diabla Sauce or White Sauce. Side with mashed potato and vegetables

Mariscada Personal Personal Seafood Mix

Mixto especial de mariscos: camarones, almeja blanca importada, mejillón, calamar pota y tentáculo de calamar.
Mix of Seafood: shrimps, clam, mussels, squid

Mariscada Doble Double Seafood Mix

Mixto especial de mariscos para compartir: camarones, almeja blanca importada, mejillón, calamar pota y tentáculo de calamar.
Mix of Seafood to share: shrimps, clam, mussels, squid

Pargo Entero Whole Red Snapper

Acompañado con papas y ensalada.
Side with fries and salad

Salmón Noruego Norwegian Salmón

A la plancha. Disfruta de de esta saludable delicia. Acompañado de puré y vegetales.
On the Grill. Side with mashed potatoe and vegetables

Pulpo al Gusto Octopus to Taste

Preparado al Ajillo, Parrilla o la Mantequilla. Acompañado de puré y vegetales.
Garlic, Grilled or Butter. Side with smashed potatoe and vegetables



MY TIME

Polla

PRECIO +IVA

~~¢5.500~~ ~~¢6.215~~ **Filet de Pechuga** *Chicken Breast*

Pechuga de pollo a la plancha acompañada de puré y vegetales
Chicken breast with smashed potatoe and vegetables

~~¢6.000~~ ~~¢6.780~~ **Pechuga en Salsa Blanca** *Chicken Breast with White Sauce*

Salsa blanca con hongos acompañada de arroz y vegetales
White sauce with mushrooms side of rice and vegetables

~~¢4.000~~ ~~¢4.520~~ **Dedos de Pollo** *Chicken Fingers* (Para Niños / For Children)

Acompañados de papas fritas
Accompanied with fries

~~¢5.500~~ ~~¢6.215~~ **Arroz con Pollo Especial** *Special Rice with Chicken*

Pollo con arroz acompañado de papas y ensalada
Chicken with rice accompanied with fries and salad

Carnes

PRECIO +IVA

~~¢12.900~~ ~~¢14.577~~ **Lomito a la Parrilla** *Grilled Tenderloin*

250 gr de tierno y jugoso lomito de reses seleccionadas para tener la mejor calidad de carne
250 gr grilled tenderloin

~~¢13.800~~ ~~¢15.594~~ **Lomito Jalapeño** *Jalapeño Tenderloin*

250 gr. En una salsa de jalapeños que deleita a paladares más atrevidos.
250 gr jalapeño tenderloin

~~¢14.500~~ ~~¢16.385~~ **Filet Migñón** *Filet Mignon*

250 gr El tradicional migñón, preparado con esmero y mucho cuidado.
250 gr Filet Mignon

~~¢13.500~~ ~~¢15.255~~ **Churrasco** *Sirloin Steak*

400 gr Su esmerada preparación, su tamaño bondadoso, su jugocidad y suavidad, lo hacen el preferido de la clientela
400 gr Sirloin Steak

~~¢16.000~~ ~~¢18.080~~ **New York Angus Choice** *New York Angus Choice*

380 gr Jugoso y sueva corte importado, con el sabor único del marmoleo
380 gr New York Angus Choice

~~¢21.000~~ ~~¢23.730~~ **Entraña Angus Choice** *Iron Skirt Angus Choice*

El exclusivo sabor de la entraña, en un corte Angus Choice que garantiza excelente calidad.
Iron Skirt Angus Choice

~~¢12.000~~ ~~¢13.560~~ **Costilla BBQ de la Casa** *BBQ Ribs*

425 gr Preparada y cocinada en nuestro ahumador por más de 8 horas. Sabor natural, único y exclusivo de nuestra receta
425 gr Home made BBQ Ribs

Deditos de Pollo

New York Angus Choice

Filet Migñón

No incluye 10% de servicio / 10% Tax Service is not included



MY TIME

Especiales

PRECIO +IVA

¢22.000 ¢24.860 **New York Angus con Camarón Juvenil**

Frescos Camarones con nuestro jugoso New York Angus Choice
Fresh shrimps with New York Angus Choice

¢19.500 ¢22.035 **Churrasco con Camarón Juvenil** Sirloin Steak with Shrimps

Nuestro corte más popular con deliciosos camarones
Our most popular meat cut accompanied with delicious shrimps

¢28.000 ¢31.640 **Parrillada con Mariscos** Grill & Seafood

400 gr de Churrasco, fajitas de pollo, dedos de pollo y una mariscada.
Vegetales, papas y frijoles molidos

400 gr Steak, chicken fajitas, chicken fingers and sea food mix
Vegetables, fries and mashed beans

¢17.000 ¢19.210 **Arroz Mar y Tierra con Churrasco** Land & Sea Rice with Steak

Delicioso Arroz Mar y Tierra Acompañado de un jugoso Churrasco
Land & Sea Rice accompanied with a juicy Steak

¢16.000 ¢18.080 **Pargo Entero Relleno de Mariscos o Camarones**

Un delicioso pargo entero relleno con mariscos en abundancia
Whole Red Snapper filled with Seafood or Shrimps

Ordenes Adicionales

Precio ¢1.500 | ¢1.695 con IVA

Arroz Blanco

White Rice

Vegetales Salteados al Ajillo

Garlic Vegetables

Papas Fritas

French Fries

Ensalada Verde

Green Salad

Orden de Salsa

Tomate Blanca
Jalapeña
Maracuya
BBQ

Tomatoe
White

Jalapeño

Passion Fruit
BBQ

Orden de Yuca

Cassava Order

Pico de Gallo

Pico de Gallo

Guacamole Sin Acompañamiento

Guacamole (unaccompanied)

Papas Gajo

Wedge Potatoes

Frijoles Enteros o Molidos

Smashed or Whole Beans

Puré

Smashed Potatoes

Chimichurri Argentino

Argentinian Chimichurri

Patacones Especiales

¢5.000 | ¢5.650

Special Patacones

Carne en salsa, frijoles molidos, pico de gallo y guacamole

Pieces of steak with sauce, mashed beans, "pico de gallo" and guacamole

Postres

¢2.200 ¢2.486 **Tiramisú** Tiramisú

¢2.200 ¢2.486 **Cheesecake de Fresa** Strawberry Cheesecake

¢885 ¢1.000 **Mini Dona de Chocolate** Chocolate Mini Donut

Churrasco con Camarón Juvenil

Costilla BBQ de la Casa

Cheesecake de Fresa

Batidos

Fruta natural: con azúcar, con sustituto o natural

En Agua

Water

PRECIO +IVA
\$1.950 | \$2.204

Fresa Strawberry
Mora Blackberry
Piña Pineapple
Piña hierba buena Pineapple with Spearmint
Maracuyá Passion Fruit
Papaya Papaya
Limonada Lemonade
Limonada hierba buena Lemonade with Spearmint
Cas Cas
Guanábana Guanabana
Frutas Fruits Punch
Sandia Watermelon
Lapa roja (fresa, sandia, limón) Red Macaw (strawberry, watermelon and lemon)

En Leche

Milk

\$2.450 | \$2.769

Fresa Strawberry
Mora Blackberry
Papaya Papaya
Guanábana Guanabana
Sandia Watermelon
Chocolate Chocolate
Vainilla con leche Vainilla with Milk
(leche licuada con esencia de vainilla)

Milkshakes

\$3.450 | \$3.900

Fresa | Vainilla | Chocolate Strawberry | Vainilla | Chocolate

Cafés Fríos

\$2.500 \$2.825 Iced Latte

Expresso más leche chequeado con hielo
Shaken expresso, milk and ice

\$3.980 \$4.497 Frapuccino

Helado, expresso, leche, hielo batido
Ice cream, expresso, milk, ice

\$3.980 \$4.497 Frape Moka

Helado, expresso, chocolate, leche, hielo
Ice cream, expresso, chocolate, milk and ice

\$3.890 \$4.497 Oreo Frape

Helado, galleta Oreo, expresso, leche, hielo
Ice cream, Oreo cookies, expresso, milk, ice

Cocteles

PRECIO +IVA

\$5.300 \$5.989 Beso de Mariposa

Tequila Don Julio, licor 43, piña grandina y crema coco
Don Julio Tequila, Liqueur 43, pineapple and coconut cream

\$5.300 \$5.989 Tequila Sunrise DON JULIO REPOSADO

Tequila Don Julio Reposado, jugo de naranja, granadina
Don Julio tequila, grenadine, orange juice

\$3.950 \$4.464 Margarita Classic

Fresa, Maracuyá, Limón: Triple Sec, tequila José Cuervo
Strawberry, Passion Fruit, Lemon Juice: Triple Sec, José Cuervo Tequila

\$5.300 \$5.989 Margarita Premium

Fresa, Maracuyá, Limón: Triple Sec, Tequila Don Julio
Strawberry, Passion Fruit, Lemon Juice: Triple Sec, Don Julio Tequila

\$3.100 \$3.503 Piña Colada

Piña, leche evaporada, crema coco, ron
Pineapple, evaporated milk, coconut cream, rum

\$3.100 \$3.503 Daikiri

Fresa-Macauyá-Frutas: Fruta, ron, almíbar y twist de limón
Strawberry-Passion Fruit-Fruits: rum, syrup and lemon twist

\$3.100 \$3.503 Mojito

Ron, limón, hierba buena y azúcar
Rum, lemon, spearmint and sugar

\$3.100 \$3.503 Caipirinha

Licor cachaca, limón, azúcar, hielo
Cachaça liquor, lemon, sugar and ice

\$3.100 \$3.503 Pink Lady

Baileys, leche evaporada y granadina
Baileys, evaporated milk and grenadine

\$2.500 \$3.825 Shirley Temple

No contiene licor. Gin, granadina, hielo y cereza
Not contain liquor. Gin, grenadine, ice and cherry



Contamos con variedad de
Bebidas con Licor
Cervezas, vinos, tragos y más

Beers, wine, drinks and more

No incluye 10% de servicio / 10% Tax Service is not included



Limonada
Hierbabuena



Margarita de
Fresa



Café

Café de la Zona Alta, de Zarcero a más de 1700m de altura,
Variedad Caturra - Catuai



Espresso

Espresso

Concentración de café
extraído a mucha presión.

*Concentration of coffee
extracted at high pressure*

¢1.300 ¢1.469



Doppio

Double Espresso

Dos expresos

Double espresso

¢2.000 ¢2.260



Americano

American

Base de un espresso y agua con
notas dulces achocolatadas
equilibrado con notas cítricas.

*Espresso and water base with sweet
chocolate notes balanced with citrus
notes*

¢1.700 ¢1.921



Americano con Leche

American with Milk

Base de un americano al que
se le agrega leche

American with milk added

¢2.000 ¢2.260



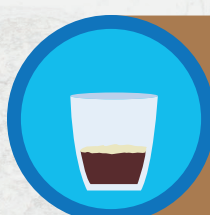
Cortado

Cortado

En MyTime el cortado es una base
del espresso más un poquito de
leche

*In MyTime is an espresso plus a little
bit of milk*

¢1.700 ¢1.921



Macchiato

Macchiato

Es un espresso más una capa de
espuma de leche texturizada.

*It is an espresso plus a layer of
textured milk foam*

¢1.700 ¢1.921



Capuchino

Capuccino

Un shot de espresso mas leche
texturizada con una capa de leche
espumada

*A shot of espresso plus textured milk
with a layer of frothed milk*

¢2.200 ¢2.486



Latte

Latte

Un café muy similar la capuchino
pero con mayor cantidad de leche

*A similar coffee to capuccino but
with more milk*

¢2.500 ¢2.825



Flat White

Flat White

En My Time lo servimos con doble
ristreto mas leche y una leve capa
de espuma de leche.

*In My Time we serve it with double
ristretto plus milk and a light layer of
milk foam.*

¢2.750 ¢3.108



Mocca

Moka

Café con leche acompañado de
chocolate más una capa de espuma
de leche

*Coffee with milk accompanied by
chocolate and a layer of milk foam*

¢3.000 ¢3.390



Café Monarca

Monarca Coffee

Café americano con jarabe de
chocolate más licor sabor naranja.

*American coffee with chocolate
syrup with orange-flavor liquor.*

¢3.100 ¢3.503



Café Irlandés

Irish Coffee

Café con whisky decorado y crema
chantilli. Una armonía de sabores.

*Coffee with decorated whiskey and
whipped cream. A harmony of
flavors.*

¢3.100 ¢3.503



Affogato

Affogato

Un delicioso expreso vertido sobre
dos pelotas de helado

*A delicious espresso poured over two
scoops of ice cream*

¢3.100 ¢3.503



Café Clásico

Classic Coffee

Nuestro café clásico chorreado

Our classic drip coffee

Negro

Con Leche

¢1.150 ¢1.300

¢1.150 ¢1.300

No incluye 10% de servicio / 10% Tax Service is not included



¡Síguenos!

  @MyTimeCR

 **+506 8711-7878**



**3 km de Cuatro Cruces, Miramar
Sobre Carretera Interamericana**

