

Hicaco

BIENVENIDOS

El inicio de lo que hoy es El Hicaco se remontan a los años 1977. En aquel tiempo, se conocía como un pequeño negocio familiar ubicado en el centro de Jacó, frente a la playa. Su fundadora, María Isabel Madrigal, era quien cocinaba, y su esposo, Arnoldo González, era su mano derecha. Su especialidad se basaba en los mariscos.

Hicaco ha pasado por muchas transformaciones, y los integrantes de la familia González Madrigal han tenido un papel protagónico en cada etapa de cambio. En noviembre del año 1998, el hijo mayor de la Familia, Francisco, tomó por completo las riendas del negocio familiar, convirtiéndolo en lo que es hoy en día.

A partir del año 1998, inicia su protagonismo entre el turismo local, nacional e internacional, debido a su excelente servicio y exquisita calidad de platillos, convirtiéndose en uno de los restaurantes más populares y visitados del Pacífico costarricense.

¡Gracias por visitarnos, esperamos que su experiencia sea inolvidable!

WELCOME

The beginnings of what is now Hicaco date back to the 1977. At that time, it was known as a small family business located in Jaco Downtown, in front of the beach. Its founder, María Isabel Madrigal the cook, was the one who cooked, and her husband, Arnoldo González, was her right hand. Their specialty was based on seafood.

Hicaco has gone through many transformations, and the members of the González Madrigal family have played a leading role in each stage of change. In november, 1998, family's oldest son, Francisco, took control of the restaurant.

In 1998, the restaurant starts among local, national, and international tourism due to the excellent service and exquisite quality of dishes. It has become one of the most popular and visited restaurants on the Costa Rican Pacific.

Thank you for visiting us, we hope your experience is unforgettable!

VIVA NUESTRA EXPERIENCIA HICACO / LIVE OUR HICACO EXPERIENCE

Disfrute de nuestras langostas elegidas especialmente para usted

Enjoy our lobster specially selected for you

APERITIVO

Frescas ostras del Pacífico servidas con aderezo sriracha, limón, miel y salsa asiática del Chef.

ENTRADA

Crema de langosta elaborada con la exclusiva receta del Restaurante El Hicaco.

PLATO FUERTE

Un (1) kilo de Langosta viva, preparada en fondo de mariscos, aromatizada con especias, salsa de ajo negro, aceite de oliva y limón.

BEBIDAS

Dos copas de vino a escoger de nuestra carta.

POSTRES

Deconstrucción de Tiramisú.

APPETIZER

Fresh Pacific oysters accompanied with sriracha sauce, lemon, honey and our Chef asian sauce.

STARTER

Lobster cream made with a exclusive recipe from el Hicaco Restaurant.

MAIN COURSE

One (1) kilo on live Lobster, prepared in seafood broth, natural spices. Accompanied with a black garlic sweet sauce, olive oil and lemon.

DRINKS

Two glasses of wine to choose from our menu.

DESSERTS

Deconstructed Tiramisu.

\$125.00

Hicaco

APERITIVOS / APPETIZERS

CEVICHE DE ATÚN / TUNA CEVICHE

¢9,250

Frescas lonjas de atún aleta amarilla, bañandas con "leche de tigre" sobre una cama de aguacate y semillas de sésamo, coronadas con crujientes julianas de yuca y cebolla morada.

Fresh Yellowfin tuna, covered with "leche de tigre" over an a creamy bed of avocado and sesame seeds crowned with crunchy yucca and red onion julianes.

CEVICHE TIQUICIA / TICOS STYLE CEVICHE

¢8.950

Trozos de dorado marinados con jugo de limón, mezclados con julianas de chile dulce, cebolla y culantro coyote. Servido con crujientes chips caseros de malanga, camote y remolacha.

Mahi-Mahi pieces, marinated in lemon juice, with mixture of bell pepper, onion and cilantro "Coyote". Served with crunchy homemade taro, beet and sweet potatoes chips.

CEVICHE DE CORVINA Y AJO NEGRO / SEABASS CEVICHE WITH BLACK GARLIC

¢9.750

Lonjas de corvina reina marinadas en "leche de tigre" y cúrcuma, con julianas de cebolla morada y crujiente yuca, mezclada con hojas de culantro y trocitos de ajo negro dulce.

Thin slices of queen seabass, marinated with "leche de tigre" and tumeric. Crowned with julienne of red onions and crunchy yucca mixed with cilantro leaves and sweet black garlic pieces.

TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN / TUNA AND SALMON TARTAR

¢10.300

Mezcla de trocitos de atún y salmón crudo, cebollines, aguacate, mango y semillas de sésamo aderezados con soya, naranja y aceite de sésamo.

Mix of pieces of raw salmon and tuna, chives, avocado, ripe mango and sesame seeds dressed with soy sauce, orange and sesame oil.

CARPACCIO DE PULPO / OCTOPUS CARPACCIO

¢11.000

Cortes de pulpo artesanales, aderezados con vinagreta de limón y aceite de oliva, servidos con arúgula, chile morrón, queso grana padano y tostadas melba de la casa.

Artisanal thin octopus slices, served with lemon and oil vinaigrette served with arugula, bell peppers, grana padano cheese and house melba toast.

TRILOGÍA DE CARPACCIO / TRILOGY OF CARPACCIO

¢11.900

Cortes de atún, salmón y corvina, bañados con aceite de oliva extra virgen, coronados con vinagreta de alcaparras y arúgulas. Acompañados con tostadas melba artesanales.

Raw cuts of tuna, salmon and seabass, covered with extra virgin olive oil crowned with caper vinaigrette. Accompanied with arúgula and artisan melba toast.

BISQUE DE LANGOSTA / LOBSTER BISQUE

¢12.250

Delicioso bisque de langosta, servido en un crujiente bol de pan de la casa, coronado con una cola de langosta.

Delicious lobster Bisque, served on a crunchy bread house bowl crowned with one lobster tail.

PARA COMPARTIR / TO SHARE

OSTRAS OYSTERS

Frescas ostras del Pacífico servidas con aderezo de sriracha, limón, miel y salsa asiática.

Fresh Pacific oysters accompanied with hot sriracha sauce and asian sauce.

¢35.000 12uds ¢46.000 18uds

ARAÑITAS DE CALAMAR FRIED CALAMARI

Crujientes tentáculos de calamar servidos con aderezo de mostaza miel y sweet chilli de la casa.

Crunchy squid legs served with honey mustard and sweet chilli dressing.

¢10.650

MARISCADA SEAFOOD FEAST

Mix de mejillones, calamar, langosta, almejas, camarón pinky, pulpo y dorado al ajillo, arroz verde y vegetales.

Mix of mussels, squid, lobster clams, pinky shrimps, octopus and mahi-mahi garlic, green rice, and veggies.

¢46.000 2pax

Hicaco

ENSALADAS / SALADS

BURRATA CAPRESE / CAPRESE BURRATA

€8.250

Tomates grillados, coronados con queso burrata, pimientas y albahaca fresca, aderezados con reducción de vinagre balsámico y pesto de pistacho.

Fresh tomatoes mixed with "burrata" cheese, peppers and extra virgin olive oil, house pistachio pesto and fresh basil.

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

€7.200

Crujiente lechuga romana, queso grana padano, aderezo César y crotones artesanales.

*Extra de pollo o camarón por €3.500 +

Traditional salad, crunchy romaine lettuce, grana padano cheese, house caesar dressing and artisanal bread croutons.

*Extra order of Chicken or Shrimps for €3.500 +

PASTAS

ESPAGUETI FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD FEAST SPAGHETTI

€16.900

Espagueti servido con una cremosa combinación de la salsa de tomate de la casa, aromático fumet de pescado y frescos mariscos. Acompañada de exquisito queso grana padano.

Spaghetti served in a creamy combination of house tomatoes sauce, aromatic fish fumet and fresh seafood. Accompanied with grana padano cheese.

FETUCCINE DE LANGOSTA / LOBSTER FETUCHINNI

€19.400

Pasta fetuchinni combinada con deliciosos trocitos de carne de langosta y nuestra salsa aurora de la casa. Acompañada de queso grana padano y fresca albahaca.

Fetuchinni pasta combined with delicious pieces of lobster meat and our aurora sauce, crowned with fresh basil. Accompanied with grana padano cheese.

CORDONES DE ZANAHORIA Y ZUCCHINI / CARROT AND ZUCCHINI VEGGIE STRINGS

€11.900

Vegetales de zucchini y zanahoria salteados en fresca salsa de tomate natural y champiñones. Acompañada con albahaca y queso grana padano.

Zucchini and carrots vegetables, mixed with our fresh natural tomato sauce and mushrooms, garnished with basil and grana padano cheese.

ESPECIALES DE LA CASA / HOUSE SPECIALS

ARROZ CON MARISCOS Y AZAFRÁN / SEAFOOD WITH SAFFRON RICE

€16.500

Arroz caldoso mezclado con frutos del mar, sazonados a la perfección con azafrán, aromático fumet de pescado y vino blanco. Coronado con una deliciosa langosta y un camarón jumbo.

Brothy rice mixed with seafood, perfectly seasoned with saffron, aromatic fish fumet and white wine. Crowned with a delicious lobster and one jumbo shrimp.

CAMARONES CON ARROZ / SHRIMPS WITH RICE

€15.200

Receta de familia desde 1977: camarones grandes mezclados con arroz, culantro, cebollinos, julianas de chile dulce y cebolla. Acompañado con ensalada de la casa y papas fritas artesanales.

Family recipe since 1977: large shrimps mixed with rice, cilantro, chives, bell pepper and onion julienne strips. Served with our house salad and artisanal french fries.

SOPA DE MARISCOS HICACO / HICACO SEAFOOD CHOWDER

€14.500

Deliciosa sopa al estilo Hicaco. Selección de mariscos de la chef combinados con fondo de pescado y leche de coco, julianas de cebolla y chile dulce, ajo y cebollinos.

Delicious Hicaco style soup.. Chef seafood selection cooked with fish broth and coconut milk, onion and bell pepper julianes, garlic and chives.

Hicaco

LO MEJOR DEL MAR / THE BEST FROM THE SEA

LO MEJOR DEL MAR / THE BEST FROM THE SEA

¢24.700

Nuestro platillo mas solicitado. Perfecta combinación de camarones jumbo al ajillo, langosta entera y corvina reina, presentados con arroz verde de espinaca y vegetales mini.

The best seller. Perfect combination of garlic prawns, whole lobster and seabass, presented with green spinach rice, and mini veggies.

LANGOSTA ENTERA AL AJILLO / WHOLE LOBSTER WITH GARLIC

¢27.500

Langosta entera del Pacífico a la parrilla, servida con aderezo de mantequilla y ajo, acompañada de vegetales a la parrilla y puré de papa.

Grilled whole Pacific lobster served with garlic butter dressing, accompanied by grilled vegetables and mashed potatoes.

LANGOSTA ENTERA AL COCO / COCONUT STYLE WHOLE LOBSTER

¢28.500

Receta de la chef, langosta entera a la parrilla servida sobre una sabrosa salsa de coco y aromático fumet de pescado, presentada con arroz jazmín y vegetales mini.

Chef's recipe, grilled whole lobster. Served over an aromatic sauce of coconut milk fish broth, presented with jazmines rice and mini veggies.

MAR Y TIERRA HICACO / HICACO SURF & TURF

¢34.600

Perfecta combinación de camarones jumbo al ajillo, cola de langosta y lomito de res, guarnecidos con puré de papa y vegetales mini.

Combination of garlic jumbo shrimps, lobster tail and beef tenderloin, presented with mashed potatoes and mini veggies.

CORVINA MACADAMIA Y MARACUYÁ / MACADAMIA CRUST SEABASS WITH PASSION FRUIT

¢17.950

Filete de corvina reina a la plancha en costra de macadamia, aderezada con salsa de maracuyá, servida con puré de papas y vegetales mini salteados en aceite de oliva y hierbas.

Grilled queen seabass fillet coated with macadamia nuts, seasoned with passion fruit sauce, garnished with mashed potatoes, mini veggies sauteed olive oil and herbs.

SALMÓN CON SALSAS DE AJO Y LIMÓN / SALMON WITH GARLIC AND LEMON SAUCE

¢18.150

Jugoso filete de salmón parrillado a la perfección, acompañado de una cremosa salsa de ajo y limón, guarnecido con vegetales grillados y puré de papas.

Juicy salmon perfectly grilled, accompanied with creamy garlic and lemon sauce, garnished with grilled vegetables and mashed potatoes.

ATÚN CON ROSAS DE JAMAICA Y AJO CARAMELIZADO / TUNA FILET WITH HIBISCUS FLOWERS SAUCE AND SWEET GARLIC

¢17.500

Fresco lomo de atún aleta amarilla a la parrilla, coronado con lascas de ajo caramelizado, bañado en salsa de rosas de jamaica, acompañado con delicado arroz jazmín y mini vegetales salteados en aceite de oliva y hierbas.

Fresh grilled yellowfin tuna steak, crowned with caramelized garlic pieces, dipped with hibiscus flowers sauce, served with delicate jasmine rice, and sauteed mini veggies with olive oil and herbs.

PULPO A LA PARRILLA Y BURRATA / GRILLED OCTOPUS WITH BURRATA CHEESE

¢21.200

Fresco pulpo parrillado a la perfección, servido sobre cremoso arroz verde con espinacas y tomates asados, coronado con queso burrata, pesto de pistacho y fresca albahaca.

Fresh perfectly grilled octopus served over creamy spinach green rice and grilled tomatoes, crowned with burrata cheese, pistacho pesto and fresh basil.

PARGO ENTERO HICACO / HICACO WHOLE SNAPPER

¢18.750

Pargo frito entero cubierto con mariscos en salsa de tomate natural, servido con arroz verde y vegetales mini.

Fried whole red snapper covered with seafood and natural tomatoes sauce, served with green rice and mini veggies.

Hicaco

SELECCIÓN DE CARNES A LA PARRILLA / SELECTION OF GRILLED MEATS

NEW YORK STEAK / NEW YORK STEAK

¢22.750

Corte de carne de res parrillado al gusto, acompañado de salsa chimichurri, pimientos rojas y piña asada, guarnecido con papas semilla al romero, judías verdes y zanahorias.

Beef cut grilled at your choice, accompanied with chimichurri sauce, red peppers and grilled pineapple, garnished with baby potatoes with rosemary, flat green beans and carrots.

COWBOY DE RES / BEEF COWBOY

¢25.000

450 gramos de carne de res a la parrilla, guarnecido con papas fritas de la casa y vegetales parrillados, aderezado con nuestro tradicional chimichurri de la casa.

450 grams of beef cut, served with house french fries and our salad selection, accompanied with our traditional olive oil house chimichirri.

LOMITO TRES PIMIENTAS / THREE PEPPERS SAUCE TENDERLOIN

¢18.150

Medallón de lomo a la parrilla, acompañado con cremosa salsa de pimientos, servido con puré de papas y ajo rostizado, judías verdes y cordones de zanahoria.

Beef tenderloin medallion, accompanied with a our creamy peppers sauce, served with mashed potatoes and garlic, green flat beans and carrots cords.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA EN SALSA DE HONGOS / GRILLED CHICKEN BREAST WITH MUSHROOM SAUCE

¢15.650

Jugoso pollo a la parrilla, presentado con salsa de hongos silvestres puré de papa y vegetales salteados en aceite de oliva y hierbas.

Juicy chicken breast, served with country mushrooms sauce accompanied with mashed potatoes and sauteed vegetables with olive oil and herbs.

HAMBURGUESAS DE LA CHEF / CHEF'S BURGERS SELECTION

HAMBURGUESA DE LANGOSTA / LOBSTER BURGER

¢14.850

Crujiente carne de langosta, servida en pan artesanal de la casa, cebollas caramelizadas, arúgula, aguacate, lechugas y tomates. Servidas con papas fritas de la casa.

Crunchy lobster meat served with our house country bun, caramelized onions, arugula, avocado, lettuces and tomatoes, Served with our house fries.

HAMBURGUESA DE DORADO / MAHI - MAHI BURGUER

¢12.900

Filete de Dorado empanizado, servido en pan de la casa con aguacate, lechugas y tomates, Servido con salsa tártara. Acompañado con papas fritas de la casa.

Breaded Mahi-Mahi fish fillet, served with our house bread, avocado, lettuces and tomatoes, Served with tartar dressing and house home made fries.

HAMBURGUESA BRANGUS / BEEF BRANGUS BURGUER

¢13.850

Jugoso torta de res "Brangus", servida en pan artesanal, hongos salteados, cebolla caramelizada, crujiente tocino y queso cheddar, lechugas, cebollas y tomate. Guarnecida con papas fritas de la casa.

Juicy Brangus beef burger, served with our house bread, sauteed mushrooms, caramelized onion and crunchy bacon, lettuces, onion and tomatoes, served with cheddar cheese and house home made fries.

MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU

POP CORN DE PESCADO FISH & CHIPS

Trocitos de pescado empanizados servidos con papas fritas.

Breaded fish pieces served with fries.

¢7.000

DEDOS DE POLLO CHICKEN FINGERS

Trocitos de pollo empanizados servidos con papas fritas.

Breaded chicken pieces served with french fries.

¢7.000

PASTA A LA MANTEQUILLA PASTA AND BUTTER

Pasta salteada a la mantequilla. Escoja el tipo de pasta.

Butter sauteed pasta. choose your pasta style.

¢5.500

Hicaco

BEBIDAS / DRINKS

AGUAS EN BOTELLA / BOTTLED WATER

Agua litro	€ 3.900
Agua Solan gasificada litro	€ 5.400
Agua San Pelegrino gasificada litro	€ 5.400

GASEOSAS / SOFT DRINKS

Coca Cola, Zero, Ginger Ale,
Fanta, Sprite, Fresca

€ 1.980

BATIDOS EN AGUA WATER BASED DRINKS

Papaya, fresa, banano, limón, maracuyá, piña

Papaya, strawberries, banana, lemon, passion
fruit, pineapple

€ 2.250

BATIDOS EN LECHE MILK SHAKES

€ 2.750

ENERGIZANTES Y KOMBUCHA ENERGISERS AND KOMBUCHA

Red Bull
Kombucha

€ 3.800

CERVEZAS NACIONALES

NATIONAL BEERS

Imperial Regular, Light,
Silver, Ultra, Cero

€ 2.750

CERVEZAS PREMIUM PREMIUM BEERS

Bavaria Light, Master, Gold y Pura
Malta

€ 3.100

CERVEZAS IMPORTADAS IMPORTED BEERS

Corona, Sol, Stella Artois, Heineken

€ 3.500

CERVEZAS ARTESANALES ARTESANAL BEERS

Ambar Light, Pilsener

€ 3.750

CERVEZA PREMIUM ARTESANAL PREMIUM ARTESANAL BEER

Ambar I.P.A

€ 4.350

NUESTROS COCTELES / OUR COCKTAILS

DE LA CASA / FROM THE HOUSE

PASSION FRUIT GUAIPIRIÑA

Cacique, jugo de limón y jugo
de maracuyá.

*Cacique, lemon juice, and
passion fruit juice.*

HICACO GREEN

Tequila, jugo de limón y
blue curacao.

*Tequila, lemon juice and
blue curacao.*

TROPICAL SUNSET

Vodka, arándanos, jugo limón y fresas.

Vodka, cranberries, lemon juice and strawberries.

COCO HICACO

Ron, tequila, jugo limón, triple sec
y crema de coco.

*Rum, tequila, lemon juice, triple sec
and coconut cream.*

GIN & TONIC HICACO

Consulte nuestro menú de ginebras & tónicas.

Ask for our special gin and tonics & menu.

MOSCOW HICACO

Vodka, licor de melón, limón, fresas, piña
y gingerbeer.

*Vodka, melon, lemon, strawberries,
pineapple, gingerbeer.*

COCO MELON

Ron de la casa, ron de coco, jugo de limón y sandía.

House rum, coconut rum, lemon juice and watermelon.

MARGARITAS HICACO

Consulte nuestro menú especial de margaritas.

Ask for our special margaritas special menu.

SANGRIA

Blanca o tinta, ron, triple sec y frutas.

White or red wine, house rum, triple sec and fruits.

CAIPIRINHA

Ron cachaca y
limón.

Cachaca rum, lemon juice.

LOS CLÁSICOS / THE CLASICS ONES

PIÑA COLADA

Ron de la casa, crema de coco,
jugo de piña.

*House rum, coconut cream
and pineapple juice.*

MOJITO

Ron, opción de fruta, azúcar, hierba
buena, soda y limón.

*Rum fruit choice, sugar,
peppermint, soda and lemon.*

DAIQUIRIS

Ron de la casa, selección de frutas.

House rum, selection of fruits and granadine.

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, limón y jugo
de arándanos.

*Vodka, triple sec, lemon,
cranberries juice.*

LONG ISLAND TEA

Tequila, ron, vodka, ginebra, triple sec, coca cola y limón.

Tequila, rum, gin, triple sec coca cola and lemon.

BLODDY MARY

Vodka, jugo de tomate, limón, lean
perrins y tabasco.

*Vodka, tomato juice, lemon, lean
perrins and hot pepper.*

NEGRONI

Martini Rosso y Campari.

Martini Rosso and Campari.

VODKA MARTINI

Vodka, Martini Seco y aceitunas.

Vodka, dry martini and green olives.

APEROL SPRITZ

Vino espumante, licor aperol y soda.

Sparkling wine, aperol liqueur and soda.

CHILIGUARO

Cacique, jugo de tomate, limón,
lean perrins y tabasco. (2 shots)

*Cacique, tomato juice, lemon juice, lean
perrins and pepper. (2 shots)*

€ 5.750

IMPUESTOS INCLUIDOS / TAX INCLUDED