

Nya  
*Restaurant*

## NUESTRA HISTORIA

Villa Buena Onda fue fundado en el 2008 por un pequeño grupo de inversionistas extranjeros que son amigos, familia y hasta colegas. La Villa inició siendo una casa vacacional y muchos de nuestros huéspedes querían saber si podían alquilar una sola habitación también, así que se convirtió la propiedad en un hotel boutique en el 2012.

Actualmente aún rentamos la propiedad completa a grupos de familias que desean vacacionar, eventos corporativos y bodas. Nuestra misión es proveer un servicio único y personalizado que es común en hoteles pequeños, pero con un nivel de lujo que normalmente sólo se encuentra en resorts más grandes. Deseamos que nuestros huéspedes y visitas también disfruten del sabor auténtico de la cocina costarricense en nuestro Restaurante Nya, e igualmente nos esforzamos porque conozcan la cultura y las grandes bellezas naturales de nuestra provincia de Guanacaste.

## ¿POR QUÉ NYA?

La belleza natural de Guanacaste es realmente única. Característicos de la zona, sus bosques tropicales secos albergan especies de árboles que no se ven en el resto de Centro América, tales como el Guachipelín, Guanacaste y el Malinche. Es así como en Villa Buena Onda buscamos que nuestros huéspedes y visitas experimenten la bella naturaleza que nos rodea, su paz y su verdadero significado.

La Villa tiene un maravilloso bosque alrededor y además una increíble vista, y fue así como nuestras habitaciones inicialmente recibieron nombres de árboles, como Corteza, Laurel, Níspero, Malinche, Balsa, Guanacaste, Poro Poro, y más. Sus hojas y arbustos decoran los paisajes de la provincia y forman parte de la vida silvestre del país. En su honor decidimos nombrar nuestro restaurante "Nya", que significa árbol en el lenguaje Chorotega. Los Chorotega son una de las poblaciones indígenas que aún habita en Guanacaste, y de su antigua cultura hemos heredado parte de la reverencia, respeto y amor por la naturaleza que tratamos de mostrar en nuestro hotel.

Finalmente, en Villa Buena Onda deseamos conmemorar las tradiciones costarricenses. En especial, nuestro objetivo en Nya Restaurant es brindar una experiencia culinaria genuina y exclusiva. Para lograr esto, nuestro Chef utiliza ingredientes frescos para crear un menú de comida fusión local e internacional, tales como: pesca de la temporada, vegetales y frutas provenientes de la feria local del agricultor, y hasta platillos libres de gluten para poder cumplir con cualquier requerimiento de dieta. En fin, ¡usted está a punto de probar un platillo exquisito!

Comida fina y fresca. Bienvenido(a) a Nya.

¡Provecho!




-  Libre de gluten
-  Contiene trigo
-  Contiene huevo
-  Contiene lácteos
-  Contiene miel
-  Contiene soya
-  Contiene mariscos
-  Picante

## DESAYUNO

Todos nuestros platillos de desayuno traen de entrada un plato de frutas tropicales, café, té y jugo de naranja

### PANQUEQUES A LO TICO 0

Hechas con banano o fresas flambeadas, o chip de chocolate con sirope de maple y mantequilla  
Pregunte por nuestra opción 

\$6

### OMELETTE DE HUEVO 0

Acompañado de queso, jamón, cebolla, cebollinos, hongos y/o chile dulce

\$6

### DESAYUNO TICO TRADICIONAL 0

"Gallo Pinto", natilla, plátanos maduros, queso tico, huevos (al gusto), tortillas de maíz recién hechas


\$9

### BURRITOS GUANACASTECOS 0

Huevos, jamón, cebolla, queso mozzarella y aguacate en una tortilla de harina, con un adicional de "Gallo Pinto" y natilla


\$8

### HUEVOS POCHADOS 0

Dos huevos escalfados, arúgula, aguacate, tomates cherry con tostadas de pan integral  
Pregunte por nuestra opción 

\$6

### DESAYUNO GRINGO 0

Huevos (al gusto), salchicha o tocino, hash brown y tostadas. Pregunte por nuestra opción  con salchicha y tostadas integrales sin gluten

\$9

### VILLA BUENA ONDA 0

Dos huevos (al gusto) en una tortilla de maíz recién hecha, frijoles negros molidos, aguacate, pico de gallo y queso cheddar

\$7

### PARFAIT TROPICAL

Granola, yogurt natural, miel y fruta.  
Pregunte por nuestra opción  sin granola


\$6

## ALMUERZO

### ENSALADAS & SANDWICHES

#### ENSALADA DE ATÚN AHI

Atún asado sellado con ajonjolí servido en hojas verdes, tomate, aguacate y zanahoria, con wantan frito, cebolla y chile dulce

Pregunte por nuestra opción  con tiras de tortilla crujientes en lugar de wantan frito

\$18

#### ENSALADA DE QUINOA ROJA & BLANCA

Quinoa roja y blanca, queso feta, pepino, tomate y aguacate en una cama de lechugas con aceite de oliva y limón - Agregue Pechuga de Pollo Asado u Hongos Portobello

\$16

#### SANDWICH DE CARNE EL VAQUERO

Acompañado de cebolla caramelizada y salsa de rábano, servido en pan toscano, acompañado de papas fritas de la casa

\$15

#### SANDWICH DE VEGETALES ASADOS

Zucchini, berenjena y chile dulce servidos en pan toscano con tomate, pesto y queso mozzarella, acompañado de papas fritas de la casa

\$9

#### SANDWICH PORO PORO

Pechuga de pollo asado, cebolla morada, aguacate y arúgula encima, servido en pan toscano, acompañado de papas fritas de la casa y salsa de chipotle aioli

Pregunte por nuestra opción 

\$14

### PARA UN MAYOR APETITO

#### ARROZ CON POLLO

Un platillo tradicional de arroz con pollo, zanahoria rallada, cebolla, chile dulce, apio, ajo y cilantro, servido con frijoles negros y papas tostadas

Pregunte por nuestra opción 

\$12

### CASADO TICO

Su elección de carne (pollo asado, fajitas de carne o Pescado), servido con arroz blanco, frijoles negros, plátanos maduros, tortilla recién hecha y ensalada de repollo

\$18

### NACHOS VBO

Pollo o carne, frijoles negros molidos, natilla, guacamole, queso y pico de gallo

Pregunte por nuestra opción  con nachos fritos en aceite sin gluten

\$15

### HAMBURGUESA DEL CHEF

Torta de carne con lechuga, tomate y cebolla con un acompañamiento de papas fritas de la casa

Pregunte por nuestra opción 

\$15

### QUESADILLA

Pollo o carne de res con pico de gallo, natilla y guacamole recién hecho servido en una tortilla de harina

Pregunte por nuestra opción  con tortilla de maíz

\$15

### TACOS DE PESCADO

Pescado salteado con cebolla y chile dulce, servido en una tortilla de harina con ensalada de mango y cilantro acompañado de guacamole

Pregunte por nuestra opción  con tortilla de maíz

y cocción con aceite libre de gluten

\$20

### TACOS DE CARNE DE RES

Carne mechada salteada con cebolla y chile dulce en una tortilla de maíz con queso mozzarella, cheddar, lechuga y salsa de mango recién hecha

\$20

## CENA

### ENTRADAS

#### SOPA AZTECA

Sopa tradicional de tomate con tortillitas tostadas,  
queso turrionalba y aguacate

Pregunte por nuestra opción 

\$14

#### ENSALADA DE ARÚGULA CON SANDÍA

Rebanadas de sandía con arúgula, ensalada verde, cebolla morada y  
queso feta con aderezo balsámico

\$7

#### ENSALADA DE CALAMARES FRITOS

Calamares empanizados fritos, ensalada verde,  
limón y salsa de mayonesa de chipotle

\$10

#### CREMA DE MARISCOS CARIBEÑA

Calamares, pesca del día y camarones en caldo de leche de coco,  
pasto de limón y cilantro

\$12


#### WANTAN CON CERDO AL CURRY

Gyozas con wantan ligeramente fritos rellenos de cerdo picante al curry,  
servido con aderezo de mango

\$8

#### CEVICHE DE PESCADO

Pesca de la temporada cocinada en jugo de limón, cilantro, cebolla  
morada y chile dulce, servido con patacones

Pregunte por nuestra opción  con patacones fritos  
en aceite libre de gluten

\$14

### PLATOS FUERTES

#### FILETE DE LOMITO DEL CHEF

Con cebolla caramelizada y su elección de salsa de hongos,  
tres pimientos o queso azul

Pregunte por nuestra opción 

\$21

### **POLLO SABOR A COCO AL CURRY**

Filete de pechuga hervida en una cremosa salsa de curry y coco con pasas, servido con arroz jazmín y vegetales salteados  
**\$15**

### **POLLO A LA PLANCHA VBO**

Pechuga de pollo en una cama de camote frito, servido con aderezo de limón y mandarina y vegetales crujientes  
**\$16**

### **COSTILLAS DE CERDO**

Bañadas en salsa BBQ, servidos con puré de papa y vegetales salteados  
**\$22**

### **PINCHOS DE RES & POLLO**

Asados con cebolla en una reducción de vinagre balsámico, servidos con puré de camote y vegetales salteados  
**\$22**

### **PESCADO ASADO CON AGUACATE & ESPINACA**

Pesca de temporada marinada en una salsa de soya, con aguacate fresco en una cama de espinaca y vegetales salteados  
**\$21**

### **PARGO FRITO**

Marinado con hierbas, servido con frijoles molidos, patacones y pico de gallo  
**\$18**

### **PESCADO A LO VBO**

Pesca de temporada recién cocinada en salsa de tomate natural y vino blanco, acompañado de arroz blanco y vegetales salteados  
**\$18**

### **PESCADO AL GRATÍN**

Filete de pescado de temporada con aguacate, tomate, queso mozzarella, servido con vegetales mixtos  
**\$18**



### **HONGOS RELLENOS PORTOBELLO**

Servidos con espinaca, queso mozzarella, papas al romero  
y vegetales salteados

**\$19**

### **PINCHOS VEGETARIANOS**

Vegetales asados con aderezo de tomate y yogurt,  
acompañado de papas campesinas

**\$16**

### **FETTUCCINE AL POMODORO** **0**

Preparado con ajo, albahaca, queso parmesano y tomate

**\$15**

## **POSTRES**

Nuestros postres son hechos a diario  
Consulte por las opciones de postres

**SI DESEA ALGO MÁS PRIVADO Y ESPECIAL, PREGUNTE POR  
NUESTRA CENA ROMÁNTICA PRIVADA**