

Woods Pizza & Beer Garden

Menú oficial completo · 236 productos · Fuente: woodspizza.caroje.com · Precios en colones costarricenses (₡)

Antipastos

- Woods** ₡25 200
Combinación de fiambres y quesos, acompañados de hummus, aceitunas kalamatas y focaccia rosmaryno.
- Hummus** ₡6 000
Puré de garbanzos cocidos.

Carpaccios

- Woods** ₡7 900
Carne de búfalo, hongos frescos, queso parmigiano y arúgula. Acompañado con 4 slices de focaccia blanca ó rosmaryno.
- Res** ₡8 400
Lomito de res, hongos, queso parmigiano y arúgula. Acompañado con 4 slices de focaccia blanca ó rosmaryno.
- Atún** ₡7 800
Atún, alcaparras, cebolla morada y arúgula. Acompañado con 4 slices de focaccia blanca ó rosmaryno.
- Salmón Fresco** ₡8 500
Salmón fresco, alcaparras, cebolla morada y arúgula. Acompañado con 4 slices de focaccia blanca ó rosmaryno.
- Salmón Ahumado** ₡11 300
Salmón ahumado, cebolla morada, alcaparras y arúgula. Acompañado con 4 slices de focaccia blanca ó rosmaryno.
- Hongos** ₡7 850
Hongos Frescos, cebolla morada, alcaparras y arúgula. Acompañado con 4 slices de focaccia blanca ó rosmaryno.
- Rolatín de Salmón Ahumado** ₡16 900
4 Rollos rellenos de capocollo, arúgula, mozzarella fresca y chile morrón, con cebolla morada, alcaparras y olivas negras.

Ensaladas

- Woods** ₡11 900
Filet de atún, mix de lechugas, hongos frescos, zanahoria y tomate.
- Caprese** ₡6 400
Mozzarella fresca, tomate, aceitunas, alcaparras y pesto.
- Greca** ₡9 200
Mix de lechugas, cebolla morada, aceitunas, kalamata, pepino, tomate, queso feta, orégano, balsámico y vinagreta.
- Verde** ₡4 800
Mix de lechugas, pepino, tomate, zanahoria, cebolla, balsámico y vinagreta..
- César Con Pollo** ₡9 800
Lechuga romana, pollo, aderezo César y queso parmigiano.

Woods Keto Filet de atún, mix de lechugas, hongos frescos y tomate.	€11 900
Greca Keto Mix de lechugas, cebolla morada, aceitunas kalamata, pepino, tomate, queso feta, orégano, balsámico y vinagreta.	€9 200
Verde Keto Mix de lechugas, pepino, tomate, cebolla, arúgula, albahaca, balsámico y vinagreta.	€4 800

Pizzas

Woods Pizza blanca con salmón ahumado, alcaparras, cebolla morada y stracchino.	€13 800
Napoletana Alcaparras y anchoas.	€8 200
Margarita Tomate y albahaca.	€7 800
Prosciutto Cotto Jamón cocido.	€9 200
Romana Jamón cocido y hongos.	€10 200
Prosciutto Crudo Prosciutto crudo.	€10 600
Prosciutto, Arúgula & Parmigiano Prosciutto crudo, arúgula fresca y parmigiano.	€12 900
Salame Salame italiano.	€9 200
Salame Picante Salame italiano picante.	€9 200
Scamorza & Salsiccia Queso ahumado y salsiccia italiana.	€9 800
Salsiccia Salsiccia italiana marinada en hierbas	€8 400
Salsiccia Picante Salsiccia italiana picante.	€8 400
Funghi & Salsiccia Hongos frescos, y salsiccia italiana.	€9 200
Cuatro Estaciones Olivas negras, jamón cocido, alcachofas, y hongos frescos.	€8 600
Cuatro Quesos Mozzarella, ricotta, gorgonzola y parmigiano.	€9 200
Gamberi Camarones y albahaca.	€9 600
Funghi Hongos mixtos.	€10 400

Capricciosa Jamón cocido , hongos y alcachofas.	€10 400
Pepperoni Pepperoni.	€8 900
Greca Queso de cabra y espinacas.	€7 800
Vegetales Zucchini, berenjena, hongos, cebolla, chile morrón y aceitunas negras.	€8 000
Hawaiiana Jamón cocido y piña caramelizada.	€9 900
Bufalina Trocitos de carne de búfalo marinados con hierbas, hongos frescos y cebolla caramelizada.	€9 900
Pasticciona Salsiccia, prosciutto cotto, chile morrón , hongos frescos y cebolla morada.	€10 400
Frutti Di Mare Aros de calamar, pulpo, camarones y mejillones.	€10 800
Di Manzo Lomito, chile mundial, espárragos frescos, salsa demiglace y escabeche de cebolla morada.	€12 700
Alla Zucca Crema de ayote, papa, chile mundial, cebolla, tomate en cuadritos, espinaca y queso caprino.	€8 500
Pizza Gaucha Chorizo de manzana verde-jengibre (embutidos artesanales El Gaucho) tomate, cebolla morada, limón mesino y chimichurri de la casa.	€8 800
Spianata Espárragos frescos, tomate deshidratado y spianata (ligeramente picante)	€11 100

Focaccia

Woods Queso gorgonzola, cebolla morada y albahaca.	€4 800
Rosmarino Oliva, ajo y romero.	€3 500
Funghi Hongos mixtos.	€7 200
Calabra Salsiccia picante, arúgula y parmigiano.	€6 800
Pesto Pesto genovese (salsa de albahaca).	€4 800
Caprese Mozzarella fresca, tomate, albahaca y pesto.	€8 800
Panzanella Mozzarella fresca, tomate en cuadritos y albahaca.	€7 600
Fogaucha Focaccia rellena de queso mozzarella, con chorizo de embutidos El Gaucho, cebolla morada y albahaca. Acompañada de salsa pomodoro.	€8 800

Woodsticks €4 200
Palitos de pan horneado con queso, acompañado de salsa pomodoro de la casa.

Woodsticks Pepperoni €4 600
Palitos de pan horneado con queso y pepperoni, acompañado de salsa pomodoro de la casa.

Calzone

Woods €7 800
Zucchini, hongos, chile morrón y olivas.

Caprese €8 800
Mozzarella fresca, tomate en trozos y pesto.

Romano €9 000
Jamón cocido y hongos.

Pomodoro €6 800
Mozzarella y albahaca.

Funghi €9 800
Hongos mixtos.

Primavera €8 000
Vegetales mixtos.

Panini

Woods €9 800
Pan horneado tipo pita, salmón ahumado, stracchino, alcaparras y cebolla morada.

Caprese €7 800
Pan horneado tipo pita, mozzarella fresca, tomate, lechuga, aceitunas kalamata, alcaparras y pesto.

Vegetales €7 600
Pan horneado tipo pita, mozzarella, arúgula, tomate, hongos, chile, cebolla y aceitunas negras.

Prosciutto Crudo €10 800
Pan horneado tipo pita, mozzarella fresca, tomate, prosciutto crudo y pesto.

Prosciutto Cotto €10 100
Pan horneado tipo pita, queso mozzarella, lechuga, tomate, jamón cocido y hongos.

Prosciutto Crudo Cocido €10 800
Pan horneado tipo pita, mozzarella, prosciutto crudo cocinado al horno, lechuga, cebolla morada y vinagreta

Pollo €9 200
Pan horneado tipo pita, queso mozzarella, lechuga, hongos, tomate y pollo.

Romano €12 420
Pan horneado tipo pita, queso mozzarella, prosciutto cotto, hongos, tomate y espinaca.

Di Nanne €12 700
Lomito, mozzarella, chile mundial, espárragos frescos, salsa demiglace y escabeche de cebolla morada.

Stromboli

Carne

€9 500

Rollo de pizza relleno de pepperoni, salsiccia italiana, capocollo y queso provolone, acompañado con salsa pomodoro de la casa.

Vegetariano

€7 500

Rollo de pizza relleno de chile morrón, cebolla morada, hongos, albahaca, queso caprino y queso provolone, Salsa pomodoro.

Wraps

Woods

€6 500

Tortilla horneada casera, hummus, lechuga, chile, cebolla, hongos y tomate.

Atún

€11 700

Tortilla horneada casera, queso mozzarella, lechuga, tomate, zanahoria, pesto y atún en trozos..

Caprese

€7 800

Tortilla horneada casera, queso mozzarella fresca, tomate y pesto.

Pollo

€9 600

Tortilla horneada casera, mozzarella, pollo, lechuga, tomate y pesto.

Mediterráneo

€9 600

Tortilla horneada casera, hummus de la casa, queso scamorza (ahumado), pollo, chile morrón y aceitunas kalamata

Postres

Panna Cotta

€3 900

Flan italiano con coulis de frutos rojos.

Salame de Chocolate

€4 200

Acompañado con helado.

Focaccia Dolce

€4 200

Focaccia con crema de avellanas y fresas.

Semifredo

€3 600

Copa De Helado Casero

€3 600

Tiramizú

€5 300

Panna Cotta Keto

€4 200

Vainilla, con topping de caramelo Keto.

Menú Keto

Focaccia Keto

€5 000

Harina de almendras y queso mozzarella.

Antipasto Woods

€25 200

Salami, salame picante, spianata, prosciutto cotto y crudo, capicollo, gorgonzola, grana padana, asiago, scamorza, provolone.

Carpaccio

Woods

€11 900

Carne de búfalo, hongos, arúgula, queso parmigiano, vinagreta, sal y pimienta negra. Acompañado con 8 slices de focaccia Keto

Salmón Fresco	€12 500
Salmón fresco, alcaparras, cebolla morada, arúgula. Acompañado con 8 slices de focaccia Keto	
Salmón Ahumado	€15 300
Salmón ahumado, cebolla morada, alcaparras y arúgula. Acompañado con 8 slices de focaccia Keto.	
Res	€12 400
Lomito de res, hongos, arúgula, parmigiano, vinagreta, sal y pimienta negra. Acompañado con 8 slices de focaccia Keto.	

Pizzas Keto

Napoletana Keto	€12 200
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, alcaparras y anchoas.	
Prosciutto Cotto Keto	€13 200
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, jamón cocido.	
Prosciutto Crudo Keto	€14 600
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, prosciutto crudo.	
Margarita Keto	€11 800
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, tomate y albahaca.	
Romana Keto	€14 200
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, jamón cocido y hongos frescos.	
Prosciutto & Parmigiano Keto	€16 900
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, prosciutto crudo, arúgula y parmigiano.	
Cuatro Estaciones Keto	€12 600
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, aceitunas negras, jamón cocido, alcachofas y hongos frescos.	
Pepperoni Keto	€12 900
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, pepperoni.	
Gamberi Keto	€13 600
Base de harina de almendra y queso mozzarella, salsa pomodoro keto, camarones y albahaca.	
Vegetales Keto	€12 000
Base de harina de almendra y mozzarella, pomodoro keto, zucchini, berenjena, hongos, cebolla morada, chile morrón y olivas negras.	
Greca Keto	€11 800
Base de harina de almendra y mozzarella, salsa pomodoro keto, queso de cabra y espinaca cruda.	

Ronda para el equipo de Cocina! 🍷

TIP COCINA 🍷	€2 000
Nuestro equipo de cocina prepara los platillos con todo el amor y dedicación para que los disfrutes! Agradéceles con una Ronda! 😊	

Menú de bebidas

Sangría de La Casa	€4 000
Sangría Blanca de La Casa	€4 000
Imperial	€1 600
Imperial Silver	€1 600
Imperial Ultra	€1 600
Imperial Light	€1 600
Pilsen	€1 600
Pilsen 6.0	€1 600
Bavaria Light	€2 000
Bavaria Gold	€2 000
Bavaria Master	€2 000
Adán & Eva	€2 500
Kombucha Bebida probiótica, gaseosa, sin alcohol.	€2 800
Gaseosa Salt Traders de Cas	€2 500
Gaseosa Salt Traders de Crema	€2 500
Gaseosa Salt Traders de Maracuyá	€2 500
Gaseosa Salt Traders de Limón y Jengibre	€2 500
Gaseosa Salt Traders Te Frío con Limón	€2 500
Café Arú	€1 600
Té Caliente Sencha	€1 600
Te Frío Woods	€1 500
Refrescos 100% Naturales (cas, frutas, guanábana, limonada, mango, maracuyá, melón, piña)	€2 000
Tropicales	€1 500
Gaseosas (Coca Cola Regular, Zero, Fresca, Ginger Ale, Soda)	€1 500
Agua Tónica Evervess	€1 800
Agua Tónica sin azúcar Vichy Catalán	€2 200
Agua San Peregrino Agua gasificada. 250ml	€1 800

Carta de Vinos

Copa de Vino (Blanco, Merlot, Cabernet Sauvignon)	€3 500
Vigneti del Sole Botella Pinot Grigio, Veneto Italia	€12 000
Pasqua Passimento Bianco Botella Garganega, Veneto Italia	€19 250

Pasqua Passimento Rosso Botella Merlot, Corvina & Croatina, Veneto, Italia	€19 250
Muga Rosado Botella Gamacha Tinta, Viura y Tempranillo	€15 400
Cono Sur Tocornal Botella Merlot, Valle Centra, Chile	€12 000
Cono Sur Tocornal Botella Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile	€12 000
Cono Sur Bicicleta Botella Pinot Noir, Chile	€15 400
Pasqua Botella Montepulciano d'Abruzzo, DOC, Italia	€15 400
Familia Schroeder Saurus Botella Malbec, Neuquén (Patagonia) Argentina.	€15 400
Familia Schroeder Saurus Botella Merlot, Neuquén (Patagonia) Argentina	€15 400
Eguren Protocolo Tinto Botella Tempranillo, Vino de la Tierra de Castilla, España	€15 400
Cuvelier Los Andes Colección Botella Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah & Petit Verdot, Mendoza, Argentina	€32 000
Emilio Moro Finca Resalso Botella Tinto Fino, Ribera del Duero, España	€21 000
Emilio Moro Tinto Fino, Ribera del Duero, España	€32 000

Cocteles

Aperol Spritz	€4 500
Campari Spritz	€4 500
Ron Tropical	€4 500
Piña Colada	€4 500
Daiquirí Fresa	€4 500
Whisky Old Fashioned	€4 500
Whisky New York Sour	€4 500
Vodka Pasitrán	€4 500
Vodka Star Martini	€4 500
Cosmopolitan	€4 500
Bloody Mary	€4 500
Negroni Clásico	€4 500

Gin & Tonic

Frutos Verdes	€4 000
Frutos Rojos	€4 000
BlueBerry	€4 000
Fresa Limón	€4 000
Mediterráneo	€4 000
Maracuyá Salvia	€4 000
Mango Fresa	€4 000
Pepino Limón	€4 000

Mojito

Limón	€4 500
Fresa	€4 500
Maracuyá	€4 500

Moscow Mules

Mezcal	€4 500
Vodka	€4 500
Ginebra	€4 500
Ron	€4 500
Tequila	€4 500
Whiskey	€4 500

Tequila & Mezcal

Mezcal Noble Coyote shot	€2 750
José Cuervo shot	€2 500
Don Julio shot	€3 850
Margarita Tradicional de Limón	€4 000
Margarita de Maracuyá & Piña	€4 000
Margarita de Berries & Jalapeño	€4 000
Paloma Toronja, limón y tajín.	€4 000

Licores Tragos

Cacique shot	€1 500
Hpnotiq shot	€2 500
Jaggermeister shot	€2 500
Limoncello shot	€2 500

Ginebra Hendricks shot	€3 000
Baileys shot	€2 500
Whisky Johnny Black shot	€3 500
Whisky Johnny Double Black shot	€4 000
Whisky Old Parr shot	€3 500
Whisky Jameson shot	€3 000
Whisky Jameson Black Barrel shot	€4 000
Vodka Absolute shot	€2 500
Ron Flor de Caña shot	€2 500
Ron Appleton shot	€2 500

Cervezas Artesanales / Calle Cimarrona

Malinche Belgian Witbier. Alc 5.0%	€3 000
Botánica de Tamarindo Saison. Alc 5.5%	€3 000
Diablito Indian Pale Ale. Alc 6.3%	€3 000

Cervezas Artesanales / Cervecería Eremita

Doña Señora Wit bier. 4.5% alc	€3 000
Anacoreta American IPA. 7% alc	€3 000
Beduino Oatmeal Stout. 6% alc	€3 000
Low Cal Light Lager. 2.8% alc	€3 000
Gandúl Lager	€3 000

Cervezas Artesanales / La Cofradía

San Adora American Pale Ale. Alc 4.8%	€2 800
San Ate Robust Porter. Alc 5.5%	€2 800
San Pamela American Indian Pale Ale. Alc 6.4%	€2 800
Saison Mandarina Belgium Saison. Alc 6.0%	€2 800

Wild Berries

American Wheat Beer. Alc 4.7%

€2 800**Cervezas Artesanales / 🇧🇪 Bélgica****Stella Artois**

Lager. Alc 5.2%

€2 500**Hoegaarden**

Wheat beer. Alc 4.9%

€3 000**Leffe Blonde**

Blonde Ale. Alc 6.6%

€3 000**Leffe Brune**

Ale Oscura. Alc 6.6

€3 000**Lindemans Frambuesa**

Frutal. Alc 2.5

€3 500**Lindemans Manzana Verde**

Frutal. Alc 3.5

€3 500**Lindemans Melocotón**

Frutal. Alc 2.5

€3 500**Lindemans Cereza**

Frutal. Alc 3.5

€3 500**Cervezas Artesanales / 🇩🇰 Dinamarca****Carlsberg**

Pilsner. Alc 5.0%

€2 500**Cervezas Artesanales / 🇨🇪 República Checa****Pilsner Urquell**

Pilsener. Alc 4.4%

€2 800**Cervezas Artesanales / 🇪🇸 España****Estrella**

Lager. Alc 5.4%

€2 500**Daura**

Lager Libre de Gluten. Alc 5.4%

€2 500**Cervezas Artesanales / 🇳🇱 Holanda****Heineken**

Lager. Alc 5%

€2 500**Cervezas Artesanales / 🇫🇷 Francia****Blanc 1664**

Lager Frutal. Alc 5%

€2 500**Cervezas Artesanales / 🇲🇽 México**

Corona Pilsener. Alc 4.6%	Q2 500
Modelo American Pilsner Alc 4.5%	Q2 500
Modelo Oscura Vienna Lager. Alc 5.3%	Q2 500

Cervezas Artesanales / Shots

Chiliwoods Chiliguaro especial de La Casa	Q2 500
Pitufo Hpnotiq y Jagermeister.	Q2 500
Deep Ocean Blue Curacao, Hpnotiq y Ron Blanco.	Q2 500
Cherry Mary Whiskey de Canela, Fresa y Cítricos.	Q2 500
Pain Killer Amaretto, Baileys, Granadina y Blue Curacao.	Q2 500
Blow Job Amaretto, Crema Irlandesa y Crema Chantilli.	Q2 500
Plasma Shot Ron, Blue Curacao, Anís y Crema Irlandesa.	Q2 500
Gummy Shot Licor de Melón, Ron de Coco, Cítricos y Gummies.	Q2 500
Oaxaca Shot Tequila, Tajín, Cítricos, Maracuyá y Angostura de Naranja.	Q2 500
Bosque Cremoso Licor de Menta, Crema Irlandesa, Jagermeister y Crema Chantilli.	Q2 500
Strawberry Chocolate Blow Job Granadina, Licor de Chocolate, Crema Irlandesa, Chantilli y Fresa.	Q2 500