Menu Tamara 2025.🤗

Historia / History

Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Soda Tamara no es otro negocio creado con el fin de tomar ventaja de la desarrollo de industria Turística en la costa talamanqueña.

Fue el sueño de un joven que con escasos 17 años de edad y recién graduado del Colegio Técnico Agropecuario de Talamanca, quiso hacer realidad su sueño de tener su propia micro-empresa.

En 1981 Edwin Patterson Bent, nativo de Puerto Viejo y dirigente comunal, con ayuda de sus padres empezó su negocio, en donde vendía respoteria, jugos naturales, dulces y mas. Principalmente a los jóvenes locales quienes se reunían noche tras noche para comer, hablar y jugar domino entre otras cosas.

Gracias al trabajo duro y sacrificio, Edwin ha podido concretar su sueño y consagrar su SODA como uno de los lugares para disfrutar de la comida caribeña en toda Costa Rica.

Cuando visite Puerto Viejo lo invitamos a disfrutar de la magia del caribe escuchando un poco de regue, saboreando de la rica cocina caribeña y si desea conocer de asuntos locales aproveche y hable con su amigo Edwin, quien fue diputado de la República en el periodo 2002-2006 y hoy administra su negocio con su esposa, hijos y nietos.

Soda TAMARA, un lugar donde usted puede disfrutar de las mejores comidas caribeñas en un ambiente local, servido con el gusto que solo los caribeños saben dar, a precios razonables.

Soda Tamara was born as a dream of a 17 year old boy, native of Old Harbour., communal leader and recently graduate of the school of Talamanca.

This restaurant never has as a main objetive to become a business more whose only end, would be to take advantage of the development of the tourist in the Talamanca´s coast.

It is a well as 1981, Edwin Patterson Bent, with his family concrete a small “soda”, selling confectionery, natural juices, candies and others, to the local youths who meet night after night, not only to discuss topics of importance of the place, also to eat, and play domino.

Thanks to the hard work and sacrifice, Edwin has been able to sum up his dream, and to consecrate his restaurant like one of the places to enjoy the best Caribbean food in all Costa Rica.

When you visit Puerto Viejo we invite you to enjoy the magic of the Caribbean, listening some Reggae and enjoying our Caribbean cuisine. And because not? If you want to know about local matters you can take advantage and talk to your friend Edwin, Who was a deputy of the republic in the period 2002-2006.

TAMARA’s Restaurant, is a place where you can enjoy the best Caribbean foods, in a ambient villager, served with the pleasure tha only the Caribbean know how to give and where the with affordable prices.



Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Entradas / Appetizers

Ceviche de camarón / Shrimp ceviche	¢6.600
Ceviche de pescado / Fish ceviche	¢4.400
Ceviche mixto/ Mixed ceviche	¢6.600
Ensalada verde / Green salad	¢3.300
Ensalada caribeña / Caribbean salad	¢4.400
Ensalada Caribeña con Camarones / Caribbean Salad with Shrimps	¢5.500
Medio Rondon / Medium Rundown	¢2.800

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

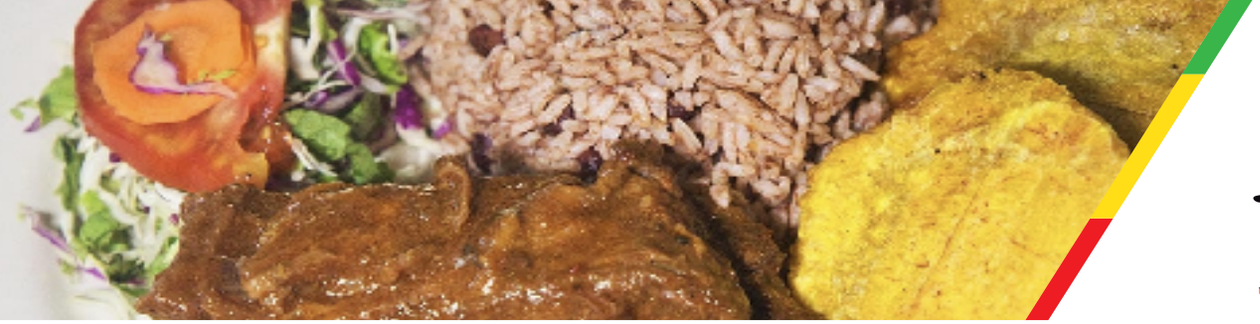
Sopas / Soups

Rondon / Rundown	¢5.000
Sopa de Mariscos con leche de coco / Seafood soup with coconut milk	¢7.200
Sopa de mariscos en crema/ Seafood soup in cream	¢7.200

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Platos Fuertes / Main Dishes

Todos incluyen ensalada y un acompañamiento a elegir entre:
Rice and Beans , casado, papas fritas o patacones. / All include salad and side to choose from: Rice and Beans – Casado -French fries or fried plantains.

Pollo en salsa caribeña / Chicken in caribbean sauce	¢5.500
Filet de pollo en salsa de hongos / Chicken fillet in mushroom sauce	¢6.600
Filet de pollo a la plancha / Grilled chicken fillet	¢6.500
Fillet de pollo empanizado / Breaded chicken fillet	¢6.500
Arroz con pollo / Rice with chicken	¢5.500
Costilla de res en salsa caribeña / Beef rib in caribbean sauce	¢5.900
Chuleta Ahumada en salsa caribeña / Smoked pork chop with caribbean sauce	¢6.600
Bistek encebollado / Beef Steak with onions	¢6.600
Vegetariano / Vegetarian	¢4.800
Filet de pescado / Fish Fillet (Empanizado / breaded, plancha / grilled, ajillo /garlic, salsa caribeña/ caribbean sauce)	¢7.000

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Platos Fuertes / Main Dishes

Pulpo / Octopus
(Plancha /grilled, ajillo /garlic, salsa caribeña / caribbean sauce) ¢13.000

Mejillones / Mussels
(Plancha /grilled, ajillo / garlic, salsa caribeña, caribbean sauce) ¢7.000

Calamares / Squid
(Empanizado /Breaded, plancha / grilled, garlic /ajillo,
salsa caribeña /caribbean sauce) ¢6.600

Camarones / Shrimps
(Empanizados /breaded, plancha / grilled, ajillo / garlic, Tamara) ¢7.000

Langosta /Lobsters
Se puede escoger entre las opciones: a la Plancha, al ajillo y nuestra salsa caribeña. Consulte al salonero los precios de acuerdo al peso seleccionado.
You can choose from options: grilled or Caribbean sauce, consult the waiter from the prices accordind to the selected weight.

Pescado Entero / Whole Fish
Se puede escoger entre las opciones: a la Plancha, al ajillo y nuestra salsa caribeña. Consulte al salonero los precios de acuerdo al peso seleccionado.
You can choose from options: grilled or Caribbean sauce, consult the waiter from the prices accordind to the selected weight.

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Especiales / Specials

Arroz con Camarones / Rice with Shrimps	¢7.500
Arroz con Mariscos / Rice with Seafood	¢7.500
Mixto de mariscos/ mix seafood (Plancha /grilled, ajillo / garlic, salsa caribeña caribbean sauce)	¢7.500
Mariscada (2 personas) / Seafood (2 people)	¢28.600
Mariscada con Langosta (2 personas) / Seafood with lobster (2 people)	¢38.500
Tabla especial carne (2 a 3 personas) / Special meat table (2 or 3 people)	¢27.500
Tabla Tamara Mariscada (4 a 5 personas) / Tamara Seafood Table (4 or 5 people)	¢44.000
Macarela en Escabeche	¢7.000

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Snacks

Emparedado de Jamón y Queso / Jam and cheese sandwich	¢3.000
Emparedado de Huevo / Egg Sandwich	¢2.600
Hamburguesa Angus con Jamón y Queso / Ham and cheese Angus Burger **(Acompañada de papas fritas /** with french fries)	¢5.500
Orden de frijoles molidos / Order of ground beans	¢1.200
Orden de papas fritas / Order of French fries	¢2.200
Orden de patacones / Order of fried plantains	¢2.200
Orden de patacones con frijoles molidos Order of fried plantains with ground beans	¢2.800
Orden de patacones con guacamole Order of fried plantains with guacamole	¢3.000
Orden de salchipapas sausage and french fries	¢2.800
Orden de guacamole / Guacamole order	¢1.300

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Postres / Desserts

Cheese cake	¢ 2.500
Flan de coco/ Coconut flan	¢2.000
Tres leche / Three milk	¢2.500
Brownie	¢ 1.700
Brownie con helado / Brownie with ice cream	¢2.800
Queque de banano/ banana cake	¢ 1.900
Helado Ice cream	¢ 1.100

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Bebidas / Drinks

Jugos Naturales / Natural Juice Piña, papaya, limonada, sandía, guanabana, maracuyá, tamarindo, mora, cas, mango, fresa, agua de sapo. Pineapple, papaya, lemonade, watermelon, soursop, passion fruit, tamarind, blackberry, cas, mango, strawberries, toad Hiel.	¢2.000
Flor de Jamaica / Flower of Jamaica	¢2.000
Chocolate frío / Mixto de Frutas /Batidos en leche Cold chocolate /Mixed Fruits / Milk Shakes	¢2.600
Café / Coffee	¢1.100
Café con leche / Coffee and Milk	¢1.100
Capuccino / Capuccino	¢2.000
Espresso / Espresso	¢1.500
Té / Tea	¢1.100
Chocolate Caliente / Hot Chocolate	¢1.100
Gaseosa botella de vidrio / Soda glass bottle	¢1.300
Gaseosas desechables /Disposable soft drinks	¢1.500
Botella con agua 600ml /Bottle with water 600ml	¢1.100
Té frío/Cold Tea	¢ 1.300

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Cervezas / Beers

Imperial (light, silver, ultra)	¢2.000
Pilsen (6.0, regular)	¢2.000
Bavaria (Gold, light, master)	¢2.750
Corona	¢2.700
Heineken	¢2.700
Rock Ice Lemon	¢2.000
Smirnoff (red, black, green , guarana)	¢2.700
Artesanal / Craft Beer	¢2.700

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Cocteles / Cocktails

Piña Colada	¢4.100
Caipirinha	¢4.100
Caipiroska	¢4.100
Margarita	¢4.100
Passion Punch	¢4.100
Daikiri (Mango / mango, fresa / Strawberry, Maracuya /Passion Fruit)	¢4.100
Coco Loco	¢4.400
Long Island IceTea	¢4.400
Tequila Sunrise	¢4.100
Bloody Mary	¢4.100
Cuba Libre	¢4.100
Mojito	¢4.100
Gin Tonic	¢4.100

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara





Tamara
CARIBBEAN RESTAURANT
Since 1.981

Licores / Liquors

	Trago/shot	¼ Bottle	Bottle
Botella de vino / Bottle of wine			¢16.500
Copa de vino / Glass of wine	¢2.800		
Johnny Walker red label	¢3.900	¢11.000	
Johnny Walker Black Label	¢4.400	¢12.100	
Tequila José Cuervo	¢3.800		
Tequila Patrón	¢3.300		
Tequila 1800	¢3.300		
Baileys	¢2.800		
Vodka Smirnoff	¢3.000	¢6.600	
Vodka Absolut	¢3.300	¢7.800	
Flor de Caña	¢2.800	¢5.500	
Bacardi	¢2.800	¢6.000	
Sambuca	¢2.200		
Aguardiente	¢2.200		

Todos los impuestos incluidos.

2750 0148
restamara0909@gmail.com
restaurante tamara

