





# Entradas Appetizers



## 1. Ensalada Griega Greek Salad

\$9

Delicada fusión de verdes hojas de lechuga, aceitunas, tomate cherry, pepino, cebolla roja, Hierbabuena, Limón, Aceite de Oliva, Queso Feta y Pan Pita.

*Delicate fusion of green lettuce leaves, olives, cherry tomato, cucumber, red onion, peppermint, lemon, olive oil, Feta cheese and Pita bread.*

## 2. Ensalada Sura Sura Salad

\$8

Exquisita combinación de lechugas mixtas, acompañadas con gajos de tomate, cebolla morada, palmito y un abanico de aguacate, perfumada con un toque de aceite de oliva y una reducción de vinagre balsámico.

*Exquisite combination of mixed greens, served with tomato wedges, red onion, hearts of palm and, an avocado fan, perfumed with a touch of olive oil and balsamic vinegar reduction.*

## 3. Ensalada Cesar Clásica Classic Caesar Salad

\$9

Fresca lechuga romana, cubierta de queso parmesano, acompañada de aderezo César y crotones.

*Fresh romaine lettuce, Parmesan cheese topping, along with Caesar dressing and croutons.*

## 4. Ceviche de Pescado Fish Ceviche

\$8

Trocitos de pescado marinados con limón, chile dulce, culantro y cebolla. Servidos con tortilla chips, aguacate, alfalfa y con el toque personalizado del chef.

*Chunks of fish marinated in lemon juice, sweet pepper, cilantro and onion. Served with tortilla chips, avocado, alfalfa and the chef's personal touch.*

## 5. Ceviche al Coco Coconut Ceviche

\$9

Caribeña combinación de Marlín blanco, cebolla morada, limón, alfalfa, culantro, jengibre, leche de coco, aceite de sésamo y salsa de pescado, servido sobre medio aguacate.

*Caribbean combination of White Marlin, red onion, lemon, alfalfa, coriander, ginger, coconut milk, sesame oil and fish sauce, served over an avocado half.*



Impuestos incluidos. Taxes included

# Entradas Appetizers

## 6. Ceviche de Atún Tuna Ceviche

\$10

Finos cortes de Atún, marinados con culantro, cebolla, jengibre, soya, salsa de pescado y jugo de limón, sobre aguacate con una torre de piña y camote

*Fine Tuna cuts, marinated with coriander, onion, ginger, soy, fish sauce and lemon juice on avocado with a pineapple and sweet potato tower.*

## 7. Mejillones al Estilo Sura Sura Style Mussels

\$12

Salteados con ajo, aceite oliva, brandy, crema y queso parmesano.

*Sautéed with garlic, olive oil, brandy, cream and Parmesan cheese.*

## 8. Crema de Mariscos aromatizada con cúrcuma Seafood Cream flavored with turmeric

\$15

Deliciosa combinación de crema, trozos de pescado, jaibas, mejillones, almejas, pulpo, calamar y camarones, cebolla, vino blanco, aromatizada con un toque de cúrcuma

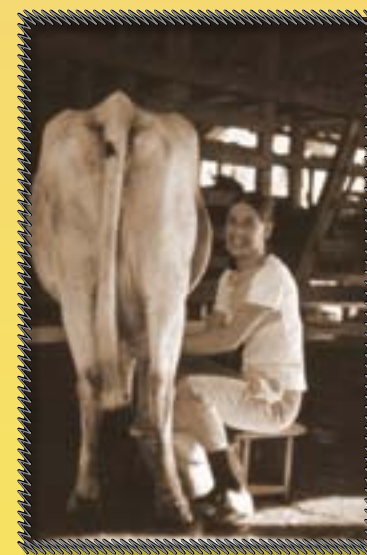
*Delicious combination of cream, bits of fish, crabs, mussels, clams, octopus, squid and shrimp, onion, white wine, flavored with a touch of turmeric.*

## 9. Crema de Tomate Tomato Cream

\$7

Deliciosa combinación de tomate Italiano, crema, sal, pimienta y albahaca

*Delicious combination of Italian tomato, cream, salt, pepper and basil*



Impuestos incluidos. Taxes included



# Pasta

## 10. Fettuccini en Salsa de Mariscos *Fettuccini in Seafood Sauce*

\$17

Combinación de Fettuccini y crema con trozos de pescado, jaibas, mejillones, almejas, pulpo, calamar y camarones, cebolla, vino blanco, ajo y queso parmesano.  
*Fettuccini and cream combination with pieces of fish, crabs, mussels, clams, octopus, squid and shrimp, onion, white wine, garlic and Parmesan cheese.*

## 11. Pasta al Tomate *Tomato Pasta*

\$10

Delicioso Espagueti, acompañado de la salsa de tomate Italiano con cebolla, ajo y albahaca  
*Delicious Spaghetti, accompanied by Italian tomato sauce with onions, garlic and basil*

## 12. Pasta Primavera *Pasta Primavera*

\$11

Exquisita combinación de pasta Penne, ajo, calabacín, zanahoria, brócoli, aceitunas, hongos y aceite de Oliva.  
*Delicious Penne pasta combination, with garlic, zucchini, carrots, broccoli, olives, mushrooms and olive oil*



Impuestos incluidos. Taxes included

# Aves

## Poultry

## 13. Pollo Gratín *Chicken au Gratin*

\$15

Pechuga de pollo cubierta de hongos, chorizo, chile dulce, cebolla. Gratinado con queso mozzarella  
*Chicken breast covered with mushrooms, sausage, sweet pepper, and onion with mozzarella cheese au gratin.*

## 14. Pollo al Jengibre *Ginger Chicken*

\$13

Filete de pollo en salsa de soya, aceite de oliva, jengibre, ajo y miel de abeja.  
*Chicken fillet in soy sauce with olive oil, ginger, garlic and honey.*

## 15. Pollo en salsa de hongos *Chicken in Mushroom Sauce*

\$13

Jugosa pechuga de pollo en salsa blanca acompañada de jamón, hongos, maíz dulce, cebolla, ajo, perejil, sal y pimienta.  
*Juicy chicken breast in white sauce accompanied with ham, mushrooms, sweet corn, onion, garlic, parsley, salt and pepper.*



Impuestos incluidos. Taxes included



**Adrenalina Natural**

**Canopy**

**Natural Adrenaline**

Reserve en nuestra recepción. Book it at our Frontdesk

DEJA TU CUERPO Y ALMA EN NUESTRAS MANOS

LET YOUR BODY AND SOUL IN OUR HANDS

*Volcano Spa*

Reserve en nuestra recepción. Book it at our Frontdesk

Relajación completa  
**Volcano Deluxe**  
Complete relaxation

*Volcano Spa*

Reserve en nuestra recepción. Book it at our Frontdesk

**RAFTING**

**CANYONERING**

Vive la Aventura  
**Mambo Combo**  
Live the Adventure

Reserve en nuestra recepción. Book it at our Frontdesk

Rio Celeste  
Magia en el Agua  
Celeste River  
Magic in the Water

Reserve en nuestra recepción. Book it at our Frontdesk



El mejor paisaje en una cabalgata  
The best scenery in a horseback ride

Reserve en nuestra recepción. Book it at our Frontdesk

**Naturaleza desde las alturas!**

**Puentes Coligantes**

**Hanging Bridges**

**Nature from above!**

Reserve en nuestra recepción. Book it at our Frontdesk

Our selection in Downtown  
Nuestra selección en La Fortuna



*Hotel San Bosco*

[www.hotelsanbosco.com](http://www.hotelsanbosco.com)  
[info@hotelsanbosco.com](mailto:info@hotelsanbosco.com) (506) 2479 9050



## Frutos del Mar Seafood

### 16. Corvina en salsa de Palmito *Sea Bass in Heart Palms Sauce*

\$17

Apetitoso filete de corvina, cocinado al horno con sal, pimienta, ajo y vino blanco. Acompañado de cremosa salsa blanca con palmito fresco y cebollino.

*Tasty sea bass fillet, baked with salt, pepper, garlic and white wine. Served with creamy white sauce, with fresh palm hearts and chives.*

### 17. Corvina al Ajillo *Sea Bass with Garlic*

\$15

Gustoso filete de corvina cocinado al horno con especias naturales, sal, pimienta, mantequilla, limón, salvia, vino blanco y perejil.

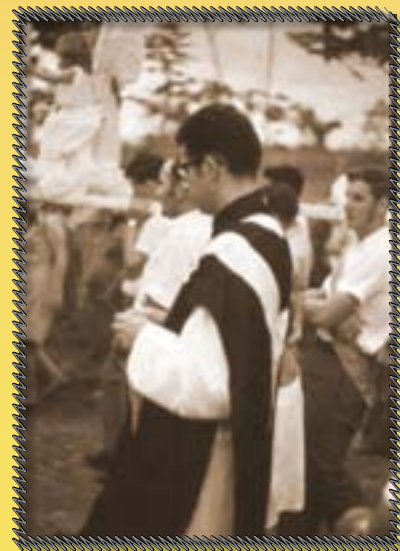
*Tasty sea bass fillet, baked with natural spices, salt, pepper, butter, lemon, sage, white wine and parsley.*

### 18. Atún Sellado *Seared Tuna*

\$17

Exquisito atún sellado, napado con semillas de sésamo y presentado sobre un espejo de salsa teriyaki.

*Delicious seared Tuna, topped with sesame seeds and presented on a teriyaki sauce mirror.*



Impuestos incluidos. Taxes included

## Carnes Meats



### 19. Midnight Express *Midnight Express*

\$20

Medallón de Lomito, marinado en café, flambeado al coñac, con mantequilla de blue cheese y su salsa Oporto.

*Medallion of Beef Tenderloin marinated in coffee, cognac flambé with blue cheese butter and Port sauce*

### 20. Lomito de Cerdo en salsa Oporto *Pork Tenderloin with Porto sauce*

\$17

Fresco Lomito de Cerdo, marinado con ajo, sal, pimienta, especias y montado, sobre un espejo de salsa Oporto

*Fresh Pork Tenderloin, marinated with garlic, salt, pepper, spices and mounted on a Porto sauce mirror.*

### 21. Lomito a la Parrilla *Grilled Tenderloin*

\$17

Delicioso y suave Lomito, marinado con sal y pimienta, cocido a la Parrilla, acompañado con chimichurri

*Delicious and soft Tenderloin, marinated with salt and pepper, cooked on the grill, served with chimichurri*

### 22. Arrachera *Skirt Steak*

\$17

Este corte es una de nuestras especialidades, perfectamente marinado con sal y pimienta. Se sirve con salsa de su elección.

*This cut is one of our specialties, perfectly marinated with salt and pepper. Serve with sauce of your choice.*

### 23. Churrasco Estilo Costarricense *Costa Rican Style Steak*

\$22

Delicioso y suave Centro de lomo, con el toque tico, y sus perfectos acompañamientos; es una nueva forma de conocer el sabor de Costa Rica.

*Delicious and smooth center of Beef Tenderloin, with the Costa Rican touch, and its perfect accompaniment, is a new way to experience the taste of Costa Rica.*

**Salsas: Chimichurri, Pimienta Verde, Oporto, Hongos.  
Sauces: Chimichurri, Green Pepper, Oporto, Mushrooms.**



Impuestos incluidos. Taxes included



# Rincón Típico Costarricense Costa Rican Typical Corner

**24. Casados** **\$10**  
*Casado (Costa Rican Typical Plate)*

Arroz, frijoles, plátanos maduros, ensalada, picadillo, huevo duro y queso blanco. Servido con: carne de res, pescado o pollo.  
*Rice, beans, plantains, salad, selected hash of the day, boiled egg and cheese. Served with: beef, fish or chicken.*

**25. Pescado Entero (Tilapia)** **\$15**  
*Whole Fish (Tilapia)*

Tilapia entera frita, servida con ensalada verde y papas fritas.  
*Fried whole Tilapia, served with green salad and fries*

**26. Arroz con pollo** **\$9**  
*Rice with Chicken*

Arroz mixto con Pollo, chile dulce, cebolla, culantro, cebollino, vainicas, zanahoria y maíz dulce, servido con ensalada verde y papas fritas.  
*Rice mixed with Chicken, sweet pepper, onion, cilantro, chives, green beans, carrots and sweet corn, served with green salad and fries.*

**27. Arroz Camarones** **\$12**  
*Rice with Shrimp*

Arroz mixto con Camarones, chile dulce, cebolla, culantro y cebollino, servido con ensalada y papas fritas.  
*Rice mixed with Shrimp, sweet pepper, onion, cilantro and chives, served with salad and fries*

**28. Arroz con Mariscos** **\$15**  
*Rice with Seafood*

Arroz Mixto con camarones, calamar, pulpo, almejas, jaiba y mejillones, chile dulce, cebolla, culantro y cebollino, servido con ensalada y papas fritas.  
*Mixed rice with shrimp, squid, octopus, clams, crab and mussels, sweet pepper, onion, cilantro and chives, served with salad and fries*



Impuestos incluidos. Taxes included

# Comidas Rápidas Fast Food

**29. Hamburguesa Surá** **\$12**  
*Sura Burger*

Torta carne de 8 onzas, aderezada con salsa BBQ y Ranch, acompañada de cebolla, pepinillos, aguacate, hongos, lechuga, tomate, tocineta, queso amarillo y papas fritas.  
*8 ounces Beef Patty, drizzled with BBQ sauce and Ranch, accompanied by onion, pickles, avocado, mushrooms, lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese and fries.*

**30. Wrap de Pollo con Tocineta** **\$9**  
*Chicken and Bacon Wrap*

Tortilla de harina rellena con Pollo a la parrilla y tocineta crispy, tomate, cebolla morada, lechugas mixtas y aderezo Ranch.  
*Flour tortilla stuffed with grilled Chicken and crispy Bacon, tomato, red onion, mixed greens and ranch dressing.*

**31. Ciabatta de Pollo y Aguacate** **\$10**  
*Ciabatta Chicken and Avocado*

Relleno con deliciosa pechuga de Pollo, tocineta crispy, queso mozza rella, aguacate, lechuga, tomate, y mayonesa de estragón.  
*Filled with delicious chicken breast, crispy bacon, mozzarella cheese, avocado, lettuce, tomato and tarragon mayonnaise.*



# Postres Desserts

**32. Flan de Coco** **\$5**  
*Coconut Flan*

**32. Arenal Cake** **\$7**

**33. Queque de Chocolate** **\$5**  
*Chocolate Cake*

**34. Crema catalana** **\$5**  
*Catalan Cake*

**35. Cheese Cake** **\$5**

**36. Copa con Helados** **\$5**  
*Ice Cream Cup*



Impuestos incluidos. Taxes included





FOTOGRAFÍAS POR CLINT Y JUANITA KELLEY

