



Sura

Restaurant

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO



ENTRADAS / APPETIZERS



Ensalada Surá ----- \$10
 Exquisita Combinación de Lechugas Guarnecidas con Gajos de Tomate, Aguacate, Palmito, Espárragos Grillados y Perfumados con Aceite de Oliva y una Reducción de Vinagre Balsámica.

Surá salad

A Delicious Combination of Lettuce Garnished with Tomato Wedges, Avocado, Palm Hearts, Grilled Asparagus Perfumated with Olive Oil and Balsamic Vinegar

Ensalada Nicoise ----- \$11
 Fresca Mezcla de Hojas Verdes Acompañados de Cebollín, Aceitunas, Alcaparras, Papa, Tomate, Huevo, Delicados Filetes de Anchoas y un Fresco Lomo de Atún Grillado con Aliño Caesar.

Nicoise Salad

Fresh Mixed Greens Accompanied by Scallions, Olivas, Capers, Potatoes, Tomatoes, Eggs, and a Delicate Filet of Anchovies and a Fresh Tuna Loin.

Ensalada Salmón ----- \$12
 Fresca Mezcla de Hojas Verdes Servidas con Gajos de Mandarina Julianas de Nabo, Zucchini y Zanahoria con una Vinagreta Cítrica con un Jugoso Trozo de Salmón Grill con un Praliné de Almendras Tostadas.

Salmon Salad

Fresh Mixed Greens Served with a Mandarin Julienned Turnip, Zucchini, and Carrots with Citrus Vinegreta with a Juicy Piece of Grilled Salmon with a Roasted Almond Praline.

Ensalada César ----- \$10
 Lechuga Romana, Crotones, Aderezo César y Queso Parmesano

Caesar Salad

Romaine Lettuce, Crutons, Parmesan Cheese, and Caesar Dressing.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

ENTRADAS / APPETIZERS

Humus con Pan Pita ----- \$5
 Tradicional Humus Acompañado con Pan Pita.

Humus with Pita bread
 Traditional Humus, Accompanied with Pita Bread.

Carpaccio de Atún ----- \$9
 Finas Lonjas de Atún, Marinado con Soya, Limón, Aceite de Sésamo y Cebollín.

Tuna Carpaccio
 Thin Slices of Tuna, Marinated with Soy Sauce, Lemon, Sesame Oil and Chives.

Ceviche de Pescado ----- \$8
 Frescos Trocitos de Pescado Marinados con Limón, Chile Dulce, Cebolla, Culantro.

Fish Ceviche
 Fresh Pieces of Fish Marinated with Lemon, Sweet Peppers, Onions, and Cilantro.

Crema de Tomate ----- \$7
 Cremosa Combinación Acompañada de un Wan-Tang Frito Relleno de Queso con Hierbas.

Tomato Cream
 A Creamy Combination, Accompanied with a Fried Wan – Tang Stuffed with Cheese and Herbs.

Calamares Fritos ----- \$9
 Servidos con un Dip de Ajo Rostizado.

Fried Calamari
 Served with a Roasted Garlic Dip.

Camarones Jumbo al Coco ----- \$20
 Camarones Jumbo Empanizados con Coco Servidos con una Salsa de Albaricoques y Jengibre.

Jumbo shrimp with coconut
 Jumbo Shrimp Breaded with Coconut Served with an Apricot and Ginger Sauce.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

EMPAREDADOS & OTROS / SANDWICHES & OTHERS



Hamburguesa ----- \$10

Clásica Carne de Res, Cubierta de Queso, Tocino, Lechuga, Tomate, Cebolla y Pepinillos Servida con Papas Fritas.

Hamburger

Classic Hamburger beef, covered in cheese, bacon, lettuce, tomato, onions, and pickles served with fries.

Ciabatta Caprese ----- \$9

Ciabatta Rellena de Rodajas de Tomate, Queso Mozarella, y Pesto de Albahaca.

Ciabatta Caprese

Ciabatta Stuffed with Tomato Slices, Mozzarella Cheese, and Basil Pesto.

Pannini de Pepperoni y Queso Provolone ----- \$9

Pannini Relleno de Pepperoni, Cebolla Caramelizada, Champiñones y Chipotle Mayo, Gratinado con queso Provolone.

Pepperoni Pannini and Provolone cheese

Pannini filled with Pepperoni, Caramelized Onions, Mushrooms, and Chipotle Mayo, Topped with Provolone Cheese.

Pannini de Salmon Ahumado y Alcaparras ----- \$13

Crujiente Pannini Relleno de Salmon Ahumado con Queso Crema, Alcaparras y Cebolla Morada.

Smoked Salmon Pannini and capers

Crispy Pannini with smoked salmon filled with cream cheese, capers and red onions.

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

EMPAREDADOS & OTROS / SANDWICHES & OTHERS



Pannini de Pollo con Aguacate ----- \$11

Relleno con deliciosa Pechuga de Pollo, Crispy Tocineta, Aguacate, Lechuga, Tomate, Queso Gouda y una Mayonesa con Estragón.

Chicken Pannini with Avocado.

Filled with a Delicious Chicken Breast, Crispy Bacon, Avocado, Lettuce, Tomato, Gouda Cheese and Tarragon Mayonnaise.

Wrap Vegetariano ----- \$9

Berenjena, Zucchini, Pimiento, Cebolla, Espinaca y Queso Feta y Pesto.

Vegetarian Wrap

Eggplant, Zucchini, Peppers, Onions, Spinach, Feta and Pesto.

Wrap de Pollo con Tocineta ----- \$9

Pollo a la Parrilla, Crispy Tocineta, Cebolla Morada, Lechuga Romana Queso Gouda y Aderezo Ranch.

Chicken and bacon Wrap

Grilled Chicken, Crispy Bacon, Red Onions, Romaine Lettuce, Gouda Cheese and Ranch Dressing.

Wrap de Carnes Mixtas ----- \$9

Salami, Jamón, Pepperoni, Jamón de Pavo, Lechuga Romana, Queso Gouda y una Mayonesa de Chipotle.

Mixed meat Wrap

Salami, Jam, Pepperoni, Turkey Jam, Romaine Lettuce, Gouda Cheese, and Chipotle Mayonnaise.

Acompañados con Chips o una Pequeña Ensalada de la Casa
Accompanied with chips, or a small house salad.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

PASTAS / PASTA



Raviolis Rellenos de Espinaca ----- \$11

Raviolis Rellenos con Queso Ricota y Espinacas, Napados con una Salsa Pomodoro y Gratinados con Queso Parmesano, servidos con Frescas Hojas de Albahaca.

Raviolis Stuffed with Spinach

Raviolis vStuffed with Ricotta Cheese and Spinach, covered with pomodoro sauce topped with parmesan cheese and served with fresh basil.

Penne con una Salsa de Camarones ----- \$16

Pasta Penne con Camarones al Ajo, Espinaca y Salsa Rosada de Tomate y Crema.

Penne pasta with Shrimp

Penne Pasta with garlic shrimp, spinach, and pink tomato sauce and cream.

Fettuccini al Fungi Romance ----- \$15

Pasta Larga en Salsa con Crema, Vino Blanco, Hongos Porcini, Portobello y Champiñones

Fettuccini al Fungi Romance

Long Pasta with Cream Sauce, White Wine, Porcini Mushrooms, Portobello and Champignon

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

Precio + Impuesto / Price + Taxes

AVES / POULTRY



Pechuga al Pesto ----- \$15

Pechuga de Pollo a la Parrilla Macerada con Pesto Sobre un Espejo de Tomates, Berenjena y Zucchini Grillados, Gratinada con Queso Mozzarella Servida con Puré de Papa.

Chicken Breast with pesto.

Marinated Grilled chicken breast with pesto on a mirror of tomatoes, grilled eggplant and Zucchini, Baked with Mozzarella Cheese and Served with Mashed Potatoes.

Pollo Ragú ----- \$16

Pechuga de Pollo, Napada con una Delicada Salsa de Oporto y Champiñones, Acompañada con un Puré de Papa y Vegetales Grillados.

Chicken Ragu

Chicken Breast with a Delicate Napada Port Sauce and Mushrooms, Accompanied with Mashed Potatoes and Grilled Vegetables.

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO



CARNES / MEATS

Rib Eye Steak con Mantequilla de Trufas ----- \$22

Servido con una Mantequilla de Trufas Acompañado con un Puré de Papa y Vegetales de Temporada.

Rib Eye Steak with Truffle Butter

Served with Truffle Butter, Accompanied with Mashed Potatoes and Seasonal Vegetables.

Lomito a la Parrilla con Chimichurri ----- \$18

Medallón de Lomito a la Parrilla con un Chimichurri con Chile en Escama, Acompañado de Puré de Papa y Vegetales.

Tenderloin Steak with Chimichurri

Medallion of Tenderloin Steak with a Chimichurri and Chili Flakes, Accompanied with Mashed Potatoes and Vegetables

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

Precio + Impuesto / Price + Taxes

PESCADOS & MARISCOS SEAFOOD



Corvina en Salsa de Tomates Rostizados ----- \$15

Sellada con comino y semillas de Girasol Napada con una Salsa de Tomates Rostizados, Servida con Puré de Papa y Vegetales Salteados con Soja y Ajonjolí.

Sea Bass in Roasted Tomato Sauce

Sealed with Caraway and Sunflower Seeds Napada with Roasted Tomato Sauce, Merced with Mashed Potatoes and Steamed Vegetables with Soy and Sesame.

Mero en Salsa de Beurre Blanc con Maracuyá ----- \$16

Filet de Mero Rebosado con Almendras y Macadamia con una Salsa Perfumada con Maracuyá Acompañada de Puré de Papa y Vegetales Grillados.

Grouper in beurre blanc sauce with passion fruit

Grouper Filet with Almonds and Macadamia Overflowing With a Perfumated Sauce with Passion fruit accompanied with mashed potatoes and grilled vegetables.

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

Precio + Impuesto / Price + Taxes

RINCÓN TÍPICO COSTARRICENSE/ COSTA RICAN TYPICAL CORNER



LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

Patacones con Frijoles Molidos ----- \$6

Patacones are Fried Mashed Green Plantains with Black Beans.

Medio Aguacate Relleno de Palmito o de Ceviche De Pescado ----- \$8

Half Avocado Stuffed with Heats Of Palm or Fish Ceviche.

Filet de Pargo Estilo Porteño ----- \$17

Filet de Pargo Bañado con una Fresca Salsa de Tomate con Mariscos (Camarón, Calamar, Pulpo, Almejas y Mejillón y un Poco de Brandy) Acompañado con Puré de Papa y Vegetales de Temporada.

Porteño Style Red Snapper Filet

Snapper Filet Topped with a Fresh Tomato Sauce with Seafood (Shrimp, Squid, Octopus, Clams, and Mussels with a Little Brandy) Accompanied with Mashed Potatoes, and Seasonal Vegetables.

Arroz con Pollo ----- \$10

Arroz con Pollo Acompañado con Frijoles Molidos y Ensalada.

Rice with Chicken

Rice with Chicken and Vegetables Served with Ground Beans and Salad.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

RINCÓN TÍPICO COSTARRICENSE/ COSTA RICAN TYPICAL CORNER



Arroz con Mariscos ----- \$12

Arroz Salteado con una Deliciosa Variedad de Frutos de Mar (Camarón, Calamar, Pulpo, Almejas y Mejillón Acompañado con Frijoles Molidos y Ensalada.

Rice with Seafood

Fried Rice with a Delicious Variety of Seafood (Shrimp, Squid, Octopus, Clams, and Mussels) Served with Black Beans and a Salad.

Lomito Estilo Costarricense ----- \$18

Churrasquito de Lomito, con Cebolla Salteada Servido con Arroz, Frijoles, Plátanos Maduros, Queso Frito y Tortillas.

Costa Rican style beef tenderloin

Churrasquito Tenderloin with Sauteed Onions Served with Rice, Beans, Ripe Plantains, Fried Cheese and Tortillas.

LUNCH MENU / MENU DE ALMUERZO

Precio + Impuesto / Price + Taxes

GRACIAS POR SU VISITA

