

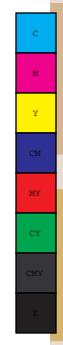


Sura

Restaurant



MENÚ DE CENA / DINNER MENU



ENTRADAS / APPETIZERS



Ensalada Griega ----- \$7

Verdes Hojas de Lechuga, Aceitunas, Tomate Cherry, Pepino, Cebolla Roja, Hierba Buena, Limón, Queso Feta y Pan Pita.

Greek Salad

Green Leaf Lettuce, Olives, Cherry Tomato, Cucumber, Red Onion, Mint, Lemon, Feta Cheese and Pita Bread.

Ensalada Surá ----- \$10

Exquisita combinación de lechugas mixtas guarnecidas con gajos de tomate, abanico de aguacate, palmito, espárragos grillados y perfumados con aceite de oliva y una Reducción de Vinagre Balsámica.

Sura salad

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

Clásica Ensalada César ----- \$10

Lechuga Romana, Crotones, Aderezo Cesar y Queso Parmesano.

César con Camarón ----- \$18

César con Pollo ----- \$14

Caesar Salad

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

With Shrimp ----- \$18

With Chicken ----- \$14

Precio + Impuesto / Price + Taxes

MENÚ DE CENA / DINNER MENU

ENTRADAS / APPETIZERS



Ensalada de Vegetales Grill ----- \$7
 Berenjena, Zucchini, Tomate, Espárragos, Marinados con Balsámico Ajo e Hiervas.

Grilled Vegetable Salad

Eggplant, Zucchini, Tomatoes, Asparagus, Marinated with Balsamic Vinegar, Garlic and Herbs.

Carpaccio de Res ----- \$10

Finas lonjas de Limón Marinadas con Aceite de Oliva, Limón y Mostaza Dijon, Acompañadas con Escarola, Alcaparras y Queso Parmesano.

Beef Carpaccio

Thin Slices of Tenderloin Marinated in Olive Oil, Lemon, Dijon Mustard, Served with Escarole, Capers and Parmesan Cheese.

Ceviche de Atún ----- \$8

Cortes de Atún Marinados con Soya, Mirin, Rocoto y Cebollín, Terminado con Ajonjolí y Aguacate.

Tuna Ceviche

Cuts of Tuna Marinated with Soy, Mirin, Rocoto and Chives Finished off by Sesame and Avocado.

Ceviche de Pescado al Coco y Aguacate ----- \$8

Frescos Trocitos de Pescado Marinados con Leche de Coco, Cebollines y Ají.

Fish Ceviche with Coconut & Avocado

Fresh Cuts of Fish Marinated with Coconut Milk, Scallions and Aji.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

MENÚ DE CENA / DINNER MENU

ENTRADAS / APPETIZERS



Coctel de Camarones ----- \$20
Servido con una Salsa Coctel.

Jumbo Shrimp Cocktail
Served with Cocktail Sauce.

Escargot al Ajillo & Provolone ----- \$10
Salteados con una Crema de Ajo y Perejil, Flameados con Brandy, Gratinados con Queso Provolone.

Snails with Garlic & Provolone
Sauteed with Garlic and Parsley Cream Flamed with Brandy Topped with Cheese.

Crema de Mariscos Aromatizada con Cúrcuma ----- \$13
Jugo de Almeja, Crema Dulce, Trozos de Pescado, Mejillones, Almeja, Pulpo, Calamar y Camarón.

Seafood Cream Flavored with Turmeric
Clam Juice, Sweet Cream, Chunks of Fish Mussels, Clams, Octopus, Calamari and Shrimp.

Crema de Papa ----- \$7
Cremosa Combinación Acompañada de Puerro.

Potatoe Cream
A Creamy Combination Accompanied by Leek.

Sopa de Cebolla Gratinada ----- \$9
Fondo de Res, Vino Tinto Cebolla Caramelizada, Gratinada con Queso Provolone.

Onion Soup au Gratin
Bottom Beef, Red Wine, Caramelized Onions, Baked With Provolone Cheese.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

MENÚ DE CENA / DINNER MENU

PASTAS



Penne Pasta con Trucha Ahumada ----- \$13
Con una Cremosa Salsa a base de Crema Dulce Vodka, Trucha Ahumada e Hinojo.

Penne Pasta with Smoked Trout
With a Creamy Base Made with Sweet Cream, Vodka, Smoked Trout and Fennel.

Fettuccini en Salsa de Mariscos ----- \$15
Camarones, Pescado, Mejillones, Calamares, Pulpo y Almejas salteados con
Vino Blanco, Crema Dulce y Perejil.

Seafood Fettuccini
Shrimp, Fish, Mussels, Squid, Octopus and Clams Sauteed with White Wine,
Sweet Cream and Parsley.

Raviolis en Salsa de Trufa ----- \$15
Raviolis Rellenos de Queso con una Cremosa Salsa de Trufas.

Ravioli with Truffle Sauce
Cheese Ravioli with Creamy Truffle Sauce.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

MENÚ DE CENA / DINNER MENU



CARNES / MEATS



Surf & Turf ----- \$38

6 Onzas de Petite Filet Mignon & Una Cola de Langosta del Pacifico, Servida con Espárragos y Cebollas a la Parrilla y una Salsa Bearnesa.

Surf & Turf

6 Oz Petite Filed Mignon & A Pacific Lobster Tail, Served with Asparagus, Grilled Onions and Bearnaise Sauce.

Midnight Express ----- \$22

Medallón de Lomito Marinado en Café, Flambeado al Coñag, con una Mantequilla con Blue Chesse, servido con un Puré de Camote y Pera Caramelizada.

Midnight Express

A Medallion of Beef Tenderloin Marinated in Arabian Coffee a Coñag Flambé with Blue Cheese Butter Served with Mashed Potatoes and Caramelized Pear.

Lomito de Cerdo en Salsa de Oporto ----- \$16

Lomito de Cerdo Servido con un Puré de Papa, Vegetales Salteados y una Salsa de Vino Oporto.

Pork Tenderloin with Port Sauce

Pork Tenderloin Served with Chipotle Mashed Potatoes and Port Wine Sauce.

MENÚ DE CENA / DINNER MENU

Precio + Impuesto / Price + Taxes

FRUTOS DEL MAR SEAFOOD



Mero Cajun ----- \$15

Mero Condimentado con Especies y Cajun Acompañado con Arroz al Coco, Vegetales y una Salsa Tropical Habanera.

Cajun Grouper

Grouper Seasoned with Cajun Spices Served with Coconut Rice, Vegetables and Tropical Habanera Sauce.

Corvina en Salsa de Scallops ----- \$18

Servida con una salsa de Scallops, Vino Blanco Acompañada con un Puré de Papa y Vegetales de Temporada.

Seabass in a Scallops Sauce

Served with a Scallops Sauce White Wine and Sweet Cream Accompanied by Mashed Potatoes and Seasonal Vegetables.

Salmon a la Parrilla ----- \$17

Servido con un Puré de Papa y Vegetales a la Parrilla y Salsa de Mantequilla Meunier.

Grilled Salmon

Served with Mashed Potatoes, Vegetables and Meunier Butter Sauce.

Camarones en Salsa de Pernod y Eneldo ----- \$25

Camarones Flambeado con Pernod, Terminados con Crema Dulce y Eneldo Servidos con Papas al romero y Vegetales Grill.

Shrimp in Pernod and Dill Sauce

Shrimp Flambé with Pernot Finished with Sweet Cream and Dill Served with Rosemary Potatoes and Grilled Vegetable.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

MENÚ DE CENA / DINNER MENU

FRUTOS DEL MAR SEAFOOD



Atún Sellado ----- \$14

Atún Sellado con Sésamo servido con una Ensaladilla de Surime, Aguacate y una Salsa Teriyaki.

Seared Tuna

Seared Tuna with Sesame Served with a Surime and Avocado Salad & Teriyaki Sauce.

DE LA GRANJA / POULTRY

Pechuga de Pollo al Curry ----- \$14

Jugosa Pechuga de Pollo a la Parrilla cubierta con una Salsa de Curry Acompañada con Arroz y Vegetales de Temporada.

Curry Chicken

A Juicy Grilled Chicken Breast Topped With Curry Sauce Served with Rice and Seasonal Vegetables.

Pollo Gratín ----- \$15

Pechuga de Pollo cubierta de Hongos y chorizo con hierbas Frescas, Gratinado con Queso Gouda Servido con Papas Campesinas y Salsa de Mostaza y Miel.

Pollo Gratín

Chicken Breast Topped with Mushrooms, Sausage Fresh Herbs Topped with Gouda Cheese Served with Campesinas Potatoes and Honey Mustard Sauce.

Precio + Impuesto / Price + Taxes

MENÚ DE CENA / DINNER MENU

PARRILLA / ON THE GRILL



Estas se sirven con vegetales salteados, una Salsa y Una Guarnición a escoger.
 These are served with steamed vegetables, a sauce and a garnish of choice.

Rib Eye Steak 12 onz	-----	\$24
Lomito a la Parrilla / 8 onz Grilled Tenderloin	-----	\$17
Arachera / 12 onz Skrit Steak	-----	\$15
New York Style Steak 12 onz	-----	\$24
Churrasco Estilo Costarricense /12 onz Costarrican Churrasco Style Steak		-\$20

SALSAS / SAUCES

Chimichurri, Pimienta Verde, Hongos, Oporto, Bernesa con Jalapeños
 Chimichurri, Green Peppers, Mushrooms, Port Wine, Bearnaise with Jalapeños

GUARNICIÓN / SIDE DISHES

Cebollas Salteadas / Sauteed Onions
 Pure de Papa / Mashed Potatoes
 Papa Asada con Natilla y Cebollín / Baked Potatoe with Sour Cream and Chives
 Brócoli al Vapor / Steamed Broccoli
 Tomates a la Provenzal / Provençal Tomatoes
 Papas Campesinas / Peasant Potatoes

Precio + Impuesto / Price + Taxes

MENÚ DE CENA / DINNER MENU



GRACIAS POR SU VISITA

