

SURIA HOTEL

Restaurant  
Cafe & Bar

# Restaurante Suria

## DE ENTRADA APPETIZERS

BRUSCHETTAS MEDITERRÁNEAS  
MEDITERRANEAN BRUSCHETTA  
₱4.000

*Pan de ajo tostado acompañado de tomate, albahaca y queso mozzarella.  
Garlic bread topped with mozzarella cheese, basil, and tomato.*

TRIO DE LOMITO  
TENDERLOIN TRIO  
₱6.000

*120 deliciosos gramos de lomito acompañado de salsa de vino.  
120 grams of delicious tenderloin served with wine sauce.*



CAZUELA DE TUCHA  
TROUT CASSEROLE

¢6.450

*Trucha salteada con hongos y vino blanco en salsa pomodoro natural.*

*Trout sauteed in white wine and served with mushrooms in a natural pomodoro sauce.*

CALAMARES A LA ROMANA  
ROMANA SQUID

¢4.000

*Calamares al panko en salsa de culantro, acompañados de papas fritas. Panko breaded squid with cilantro sauce and french fries.*

DEDOS DE TRUCHA O POLLO  
TROUT OR CHICKEN FINGERS

¢4.000

*Dedos de trucha o pollo acompañados de papas fritas. Trout or chicken fingers served with french fries.*

CANASTA DE CAMARONES  
BREADED SHRIM

¢4.900

*Camarones al panko acompañado de papas fritas. Panko breaded shrimp served with french fries.*



## SOPAS / SOUPS

### SOPA AZTECA AZTECA SOUP

¢6.250

*Deliciosa sopa de tomate, pollo, aguacate, queso, natilla y tortillas.*

*Delicious tomato soup, with chicken, avocado, cheese, sour cream, and chips.*

### SOPA DE POLLO CHICKEN SOUP

¢4.900

*Tradicional sopa de pollo con trocitos de vegetales, acompañada con arroz.*

*Traditional chicken soup with vegetables and accompanied by a side of rice.*

### CREMA DE HONGOS MUSHROOM CREAM

¢4.900

*Apetitosa crema hecha con hongos naturales. Appetizing cream made with natural mushrooms and served with artisanal bread.*

### CREMA DE VEGETALES VEGETABLE CREAM

¢4.900

*Deliciosa crema de vegetales frescos variados. Delicious cream prepared with fresh mixed vegetables served with artisanal bread.*

# ENSALADAS / SALADS

## ENSALADA CESAR

### CESAR SALAD

¢5.000

*Lechuga fresca con pollo, crotones hechos en casa y aderezo César.*

*.Fresh lettuce with chicken & homemade croutons served with Caesar dressing.*

## ENSALADA DE QUINOA

### QUINOA SALAD

¢5.000

*Deliciosa ensalada de quinoa (lechuga, tomate, aguacate y aceite balsámico al gusto).*

*Delicious quinoa salad (lettuce, tomato, avocado and balsamic oil to taste).*

## ENSALADA VERDE CON FAJITAS DE TRUCHA EMPANIZADAS.

### GREEN SALAD WITH TROUT STRIPS BREADED.

¢5.500

*Exquisita ensalada verde (lechuga, pepino, limón y maíz) con fajitas de trucha empanizadas.*

*Exquisite green salad (lettuce, cucumber, lemon and corn) and breaded trout fajitas.*

# ENSALADAS / SALADS

## ENSALADA MIXTA

### MIXED SALAD

¢3.500

*Lechuga con tomate, cebolla, chile dulce, pepino y zanahoria.*

*A mix of lettuce with tomato, onion, sweet pepper, cucumber and carrot.*

## ENSALADA PALMITO

### PALMITO SALAD

¢4.000

*Lechuga fresca con tomate, queso, palmito y maíz dulce.*

*Fresh lettuce with tomato, cheese, hearts of palm and sweet corn*

## ENSALADA DE AGUACATE

### AVOCADO SALAD

¢4.000

*Ensalada con aguacate, pepino, lechuga y limón.*

*Salad with avocado, cucumber, lettuce and lime..*



DE LA CASA  
HOUSE PLATES

FILETE DE TRUCHA A LA PLANCHA O AL  
AJILLO  
GRILLED TROUT FILLET OR WITH GARLIC.  
¢7.000

*Filete de trucha cocinada a la plancha o al ajillo.  
Grilled trout fillet or with garlic.*

FILETE DE TRUCHA EMPANIZADO  
BREADED TROUT FILLET  
¢7.500


*Filete de trucha empanizado, acompañado con  
papas y vegetales.  
Breaded trout fillet with potato wedges and  
vegetables.*

TRUCHA EN SALSA POMODORO  
POMODORO TROUT  
¢7.500

*Trucha a la plancha servida en salsa pomodoro.  
Grilled trout fillet served with pomodoro sauce.*

FILETE DE TRUCHA A LA PROVENZAL  
PROVENCE TROUT FILLET  
¢8.200

*Filete de trucha servida con salsa pomodoro y  
camarones.  
Grilled trout fillet served with pomodoro sauce &  
shrimp.*



TRUCHA SURIA  
SURIA TROUT  
¢9.250

*Trucha a la plancha servida con salsa blanca, camarones y almejas.*

*Grilled trout fillet served with white sauce, shrimps and clams.*

TRUCHA ENTERA FRITA  
WHOLE FRIED TROUT  
¢9.500

*Trucha entera frita servida con papas fritas y ensalada.*

*Whole fried trout served with french fries and salad.*

FILETE DE TRUCHA AHUMADA CON  
QUINOA  
SMOKED TROUT FILLET WITH QUINOA  
¢11.000

*Filete de trucha ahumada acompañado de hongos y brócoli salteados con quinoa y una deliciosa ensalada verde.*

*Smoked trout fillet served with mushrooms and broccoli sautéed with quinoa and a delicious green salad.*

# POLLO / CHICKEN

## FILETE DE POLLO A LA PLANCHA O AL AJILLO / GRILLED OR GARLIC CHICKEN

¢6.000

*Filete de Pollo cocinado a la plancha o al ajillo.  
Grilled or garlic chicken fillet.*

## FILETE DE POLLO EN SALSA DE HONGOS CHICKEN FILLET WITH MUSHROOMS

¢6.600

*Pollo cocinado a la plancha acompañado de salsa  
blanca con hongos.  
Grilled chicken served with white mushrooms sauce.*

## MILANESA DE POLLO BREADED CHICKEN ¢7.000

*180 gramos de pollo a la milanesa bañado con salsa  
pomodoro. 180 grams of chicken Milanese served  
with pomodoro sauce.*

CORDON BLUE ¢7.250

*Pechuga de pollo rellena de jamón y queso a la  
plancha. Grilled chicken breast filled with ham and  
cheese.*

## FILETE DE POLLO CON SALSA BARBACOA BBQ CHICKEN ¢6.900

*Filete de Pollo con salsa barbacoa  
Grilled chicken served with BBQ sauce.*



## POLLO / CHICKEN

MUSLO DE POLLO EN BBQ  
DRUMSTICK CHICKEN BBQ

¢6.000

*Delicioso muslo de pollo a la parrilla en salsa BBQ.  
Delicious grilled chicken drumstick, served with BBQ  
sauce.*

## CERDO / PORK

LOMITO DE CERDO EN SALSA DE MORA  
PORK WITH BLACKBERRY SAUCE

¢7.250

*Delicioso lomito de cerdo acompañado de una fresca  
salsa de moras.*

*Delicious pork tenderloin with fresh blackberry  
sauce.*

LOMITO EN SALSA BBQ  
PORK WITH BBQ SAUCE

¢6.900

*Delicioso lomito de cerdo acompañado de una salsa  
BBQ casera.*

*Grilled pork tenderloin with homemade BBQ sauce.*

LOMO DE CERDO A LA PLANCHA GRILLED  
PORK TENDERLOIN

¢6.000

*200 gramos de lomo de cerdo a la plancha.  
200g of grilled pork tenderloin.*

## CARNES ROJAS / RED MEAT

### LOMITO EN SALSA CARIBEÑA BEEF WITH CARIBEÑA SAUCE

¢9.500

*Delicioso lomito de res en salsa caribeña (leche de coco, cebolla, chile y zanahoria).*

*Delicious beef tenderloin in a Caribbean sauce (coconut milk, onion, chili and carrot).*

### LOMITO RELLENO DE VEGETALES EN SALSA DE QUESO

### BEEF FILLED WITH VEGETABLE IN CHEESE SAUCE

¢10.500

*Lomito de res relleno de vegetales y salsa de queso, acompañado con papas caseras y vegetales.*

*Beef tenderloin stuffed with vegetables and cheese sauce, served with homemade french fries and vegetables.*

# CARNES ROJAS / RED MEAT

## CHURRASCO CON "CHIMICHURRI" CHURRASCO WITH TRADITIONAL "CHIMICHURRI"

¢8.500

*Churrasco cocinado a la parrilla acompañada del tradicional chimichurri. Grilled Churrasco served with traditional chimichurri sauce*

## HAMBURGUESA SURIA SURIA BURGUER

¢7.000

*200grs de torta de res orgánica, hongos, cebolla caramelizada, tomate, aros de cebolla, lechuga y papas fritas.*

*200 grams of organic beef patty, mushrooms, caramelized onion, tomato, onion rings, lettuce and french fries.*

## LOMITO EN SALSA DE CILANTRO BEEF TENDERLOIN WITH CILANTRO SAUCE

¢9.500

*Lomito cocinado a la parrilla acompañado de salsa de cilantro. Beef tenderloin grilled and served with cilantro sauce.*

# PASTA

## PASTA POMODORO ₡6.000

*Pasta con salsa de tomate casera y queso parmesano.*

*Pasta with homemade tomato sauce and parmesan cheese.*

## PASTA A LA BOLEÑASA ₡6.800

*Deliciosa pasta con carne molida, salsa pomodoro y queso parmesano.*

*Delicious pasta with ground beef, pomodoro sauce and parmesan cheese.*

## PASTA ALFREDO ₡7.000

*Pasta en salsa blanca con pollo y queso parmesano. Pasta in white sauce with chicken and parmesan cheese.*

## PASTA CARBONARA ₡7.000

*Pasta en salsa blanca, tocineta y hongos frescos. Pasta in white sauce, bacon, and fresh mushrooms.*

## PASTA SURIA ₡9.000

*Exquisita pasta con trozos de trucha, camarones y calamares.*

*Exquisite pasta with pieces of trout, shrimp and squid.*

## PARA PICAR / SNACKS

*Alitas de pollo fritas o BBQ* ¢4.000  
*Fried Chicken Wings*

*Nachos (mixto, pollo o Carne)* ¢5.900  
*Nachos (Mix, Meat, Chicken)*

*Dedos de pollo o Trucha* ¢4.000  
*Chicken or Trout Fingers*

*Patacones con Frijoles Molidos* ¢2.500  
*Patacones with ground beans*

*Aros de Cebolla / Onion Rings* ¢2.000

*Papas Bravas* ¢2.000

*Hamburguesa Suria (Carne, Pollo o Trucha) / Suria Burger (Meat, Chicken or Trout)* ¢7.000

*Guacamole con Tortillas Chips* ¢2.500

## ADICIONALES / EXTRA

*Arroz / Rice* ¢1.200

*Papas Salteadas / Salted Potatoes* ¢1.600

*Papas Fritas / French Fries* ¢1.600

*Pan / Bread* ¢1.200

*Ensalada / Salad* ¢1.200

*Vegetales / Vegetables* ¢1.600

*Frijoles molidos / Ground Beans* ¢1.200

*Pico de Gallo* ¢1.200

## BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

<i>Café negro</i>	¢1.000	<i>Mocca</i>	¢2.200
<i>Espresso</i>	¢1.000	<i>Capuchino</i>	¢1.800
<i>Agua dulce</i>	¢1.000	<i>Chocolate</i>	¢1.800
<i>Té</i>	¢800	<i>Agua dulce con leche</i>	¢1.800
<i>Late</i>	¢1.500		

## POSTRES / DESSERTS

NUESTROS POSTRES DEL DÍA SON PREPARADOS DE MANERA ARTESANAL Y CON INGREDIENTES ORGÁNICOS.

<i>Pie de la Casa Mora o manzana con helado.</i>	¢3.500
<i>Brownie de chocolate con helado.</i>	¢2.900
<i>Flan</i>	¢2.900
<i>Vaca Negra</i>	¢2.900
<i>Copa de Helados</i>	¢2.900
<i>Banana Split</i>	¢3.400

## BEBIDAS / DRINKS

BATIDOS EN AGUA / SMOOTHIES ₡1.600

BATIDOS EN LECHE/ MILKSHAKE ₡2.000

*Frutas: Mora, mango, piña, sandía, papaya, banano, fresa o limonada con hierba buena.*

*Fruits: Blackberry, mango, pineapple, watermelon, papaya, banana, strawberry or lemonade with mint.*

BATIDOS ESPECIALES / SPECIAL SMOOTHIES  
₡3.500

*Batidos de helado / Ice cream Milkshake*

*Sabores: fresa, vainilla o chocolate*

*Flavors: strawberry, vanilla and chocolate*

*Batidos de helado con galleta oreo*

*Ice cream Milkshake with oreo cookies*

*Café Frappe / Frappe Coffee*

*Café Helado / Ice cream Coffee*

## MÁS BEBIDAS / MORE DRINKS

GASEOSAS / SODA ₡1.600

*Coca Cola*

*Coca Cola Light*

*Coca Cola Zero*

*Ginger Ale*

*Agua tónica*

*Soda*

# BEBIDAS ALCOHÓLICAS / ALCOHOLIC BEVERAGES

## CERVEZAS / BEERS

<i>Imperial</i>	¢2.400
<i>Pilsen</i>	¢2.400
<i>Corona</i>	¢3.200
<i>Bavaria</i>	¢3.200
<i>Heineken</i>	¢3.200
<i>Stella Artois</i>	¢3.500

## RON / RUN

<i>Centenario</i>	¢2.000
<i>Bacardi Gold</i>	¢2.000
<i>Flor de Caña</i>	¢2.000
<i>Brugal Añejo</i>	¢2.000
<i>Capitán Morgan</i>	¢1.800
<i>Ron Rico</i>	¢1.500
<i>Malibú</i>	¢2.500
<i>Zacapa 23 Años</i>	¢5.000

## TEQUILA

<i>Durango</i>	¢1.600
<i>Jose Cuervo</i>	¢2.000
<i>Jarana</i>	¢2.000
<i>El Jimador Reposado</i>	¢3.000
<i>Tequila 1800 Claro</i>	¢3.500
<i>Tequila 1800 Añejo</i>	¢4.000
<i>Corralejo Reposado</i>	¢3.500
<i>Corralejo Añejo</i>	¢4.500
<i>Herradura Repo</i>	¢5.200

## WHISKEY

<i>Crown Towers</i>	¢1.600
<i>Johnnie W Red</i>	¢2.500
<i>J &amp; B</i>	¢2.500
<i>Fireball</i>	¢3.000
<i>Johnnie Walker</i>	¢3.500
<i>Black Label</i>	
<i>Old Parr</i>	¢3.500
<i>Chivas</i>	¢3.500
<i>Jack Daniel's</i>	¢3.500
<i>Glenfiddich</i>	¢5.500



# BEBIDAS ALCOHÓLICAS / ALCOHOLIC BEVERAGES

## DIGESTIVOS

### DIGESTIVE

<i>Baileys</i>	¢2.500
<i>Carolans</i>	¢2.500
<i>Coconut cream</i>	¢2.500
<i>Amarula</i>	¢3.000
<i>Rumchata</i>	¢3.000
<i>Amaretto</i>	¢3.500
<i>Anis Imperial</i>	¢2.000
<i>Crema Sabores</i>	¢1.500
<i>Jägermeister</i>	¢2.000
<i>Cointreau</i>	¢3.500

## GINEBRA

<i>Bombay</i>	¢2.500
<i>The botanish</i>	¢5.500

## VODKA

<i>Sky Infusions</i>	¢2.000
<i>Smirnoff</i>	¢2.000
<i>Absolut</i>	¢3.000
<i>Stolichnaya</i>	¢3.000
<i>Grey Goose</i>	¢3.000

## COÑAC

<i>Valdespino</i>	¢2.500
<i>Hennessy</i>	¢5.500

## CÓCTELES/ COCKTAILS

<i>Margarita</i>	¢3.900
<i>Tequila Sunrise</i>	¢3.900
<i>Daiquiri</i>	¢3.900
<i>Caipirinha</i>	¢3.900
<i>Mojito</i>	¢3.900
<i>Piña Colada</i>	¢4.250
<i>Gin and tonic</i>	¢4.500
<i>Sangría</i>	¢4.500