



¡Bienvenidos al Restaurante Niromi!

En Niromi, la pasión y creatividad de nuestro equipo gastronómico se reflejan en cada platillo de nuestro menú. El nombre "Niromi," que significa "bosque" en la lengua nativa Chorotega, refleja nuestra conexión con la naturaleza y la costa, creando un entorno acogedor y relajante para disfrutar de una experiencia culinaria única.

Nuestra filosofía se basa en el compromiso firme con la sostenibilidad y la calidad de los ingredientes. Utilizamos productos locales, frescos y orgánicos en todas nuestras preparaciones para brindar auténticos sabores costarricenses con técnicas culinarias internacionales.

Te invitamos a embarcarte en un viaje culinario que deleitará tus sentidos con auténticos sabores y texturas exquisitas, mientras apoyamos a nuestros agricultores locales y cuidamos del medio ambiente.

¡Esperamos que disfrutes de una experiencia gastronómica verdaderamente extraordinaria!



Conozca nuestro menú





Welcome to Niromi Restaurant!

In Niromi, the passion and creativity of our culinary team are reflected in each dish of our menu. The name "Niromi," which means "forest" in the native Chorotega language, embodies our connection with nature and the coast, creating a warm and relaxing environment to savor a unique culinary experience.

Our philosophy is rooted in a strong commitment to sustainability and the quality of ingredients. We use local, fresh, and organic products in all our preparations to deliver authentic Costa Rican flavors with international culinary techniques.

We invite you to embark on a culinary journey that will delight your senses with genuine flavors and exquisite textures, all while supporting our local farmers and caring for the environment.

We hope you enjoy a truly extraordinary gastronomic experience!



Our menu





HOTEL BOSQUE DEL MAR

Entradas | Appetizers

Elige tus entradas frías | Choose your cold appetizers:

Cada platillo ha sido cuidadosamente creado para ofrecerte una experiencia gastronómica única, donde la creatividad y la sostenibilidad son nuestras prioridades.

Each dish has been carefully crafted to offer you a unique gastronomic experience, where creativity and sustainability are our priorities.

Tiradito Ahumado | Smoked Tiradito \$16

Corvina reina curada y ahumada, salsa de naranja y uchuva, crocante de pejibaye, crema de aguacate y aceite de cilantro. *Cured and smoked sea bass, orange and uchuva sauce, pejibaye crisp, avocado cream, and a touch of cilantro oil.*

Tartar de Atún | Tuna Tartar \$14

Atún aleta amarilla curado, salsa ponzu, mango rostizado, alioli de ají, espuma de naranja con jengibre y chips mixtos de la casa. *Yellowfin tuna cured in ponzu sauce, roasted mango, aji chili aioli, orange and ginger foam, and mixed house chips.*

Hummus de ayote Vegano | Vegan Local Pumpkin Hummus \$12

Hummus de ayote acompañado de kale salteada con hongos, tomate cherry de colores, aceite de oliva, pimentón de la vera, semillas tostadas y pan ciabatta. *Local pumpkin hummus served with sautéed kale and mushrooms, colorful cherry tomatoes, olive oil, smoked paprika, toasted seeds, and ciabatta bread.*

Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.





HOTEL BOSQUE DEL MAR



Entradas | Appetizers

Elige tus entradas frías | Choose your cold appetizers:

Carpaccio de Res | Beef Carpaccio \$16

Carpaccio de res sellado con hierbas frescas, acompañado de alioli de ajo confitado, parmesano en lascas, alcaparra frita, tomate Cherry deshidratado, aceite de oliva, crocante de pejibaye, cebolla morada y hojas de rúcula baby. *Seared beef carpaccio with fresh herbs, accompanied by confit garlic aioli, shaved parmesan, fried capers, sun-dried cherry tomatoes, olive oil, heart of palm crisp, red onion, and baby arugula leaves.*

Ensaladas | Salads

¡Nutre tu cuerpo y alma! | Nourish your body and soul!

Descubre nuestro mundo de ensaladas y déjate sorprender por lo mejor de la naturaleza.

Discover our world of salads and be amazed by the best of nature.

Ensalada Griega | Greek Salad \$16

Ensalada fresca con lechugas mixtas, cebolla en juliana, queso feta, aceitunas Kalamata, aceite de oliva y tomates cherry. *Mixed greens, julienne onions, feta cheese, Kalamata olives, olive oil, and cherry tomatoes.*



Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR

Ensaladas | Salads

¡Nutre tu cuerpo y alma! | Nourish your body and soul!

Ensalada Verde | Green Salad \$16

Lechuga mixta, edamames, quinoa, manzana verde, vainica baby, almendras tostadas, aderezo de manzana y sésamo. *Mixed lettuce, edamame, quinoa, green apple, baby green beans, toasted almonds, apple and sesame dressing.*

Ensalada Rústica con pollo | Chicken Rustic Salad \$18

Lechuga mixta, acompañado de vegetales grillados, aderezo balsámico y un delicioso pollo. *Mixed lettuce, accompanied by grilled vegetables, balsamic dressing, and delicious chicken.*

Ensalada César con pollo | Chicken Caesar Salad \$18

Lechuga romana, aderezo cesar hecho en casa, tocineta crispy, crostinis de ciabatta, queso grana padano y un delicioso pollo. *Romaine lettuce, homemade Caesar dressing, crispy bacon, ciabatta crostinis, Grana Padano cheese, and delicious chicken.*



Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR



Entradas Calientes | Hot appetizers

Un viaje culinario | An culinary journey!

Irresistibles entradas calientes que te transportarán en un viaje culinario. Sabores únicos combinados con ingredientes locales y frescos. Platos de mariscos y opciones vegetarianas para todos los paladares. ¡Comparte momentos inolvidables con tus seres queridos!

Welcome to our irresistible hot appetizers that will take you on a culinary journey. Unique flavors combined with local and fresh ingredients. Seafood dishes and vegetarian options will satisfy every palate. Share unforgettable moments with your loved ones!

Curry del Chef | Chef's Curry \$20

Salsa de curry tailandés, vegetales mixtos grillados, quinoa crujiente, microgreens acompañados de arroz perfumado con zacate limón. *Thai curry sauce, grilled mixed vegetables, crispy quinoa, microgreens served with lemon grass-perfumed rice.*

Crema de Plátano Maduro y Camote | Ripe Plantain and Sweet Potato Cream \$12

Plátano maduro y camote asado, con leche de coco perfumada con chile panameño. Acompañado de crostinis con aceite de oliva. *Ripe plantain and roasted sweet potato, with cream and fresh thyme, with coconut milk scented with Panamanian chili. Accompanied by crostinis with olive oil.*

Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR

Entradas Calientes | Hot appetizers

Un viaje culinario | An culinary journey!

Sopa de Mariscos al Estilo Caribeño | Caribbean Style Seafood Soup \$24

Sopa de mariscos mixtos preparada con leche de coco, perfumada con chile panameño, acompañada de arroz jasmín. *Mixed seafood soup prepared with coconut milk, scented with Panamanian chili, accompanied by jasmine rice.*

Bisque de Camarón | Shrimp Bisque \$12

Preparado con cebolla, zanahorias y ajo, infusionado con un toque de whiskey, y servido con deliciosos crotones. *Prepared with onions, carrots, and garlic, infused with a touch of whiskey, and served with delectable croûtons.*



Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR



Mariscos | Seafood

La frescura de los mariscos y su exquisito sabor.

Descubre la sinfonía de sabores y aromas que el mar tiene para ofrecer en cada bocado. ¡Déjanos sorprenderte con los tesoros del océano Pacífico!

Discover the symphony of flavors and aromas that the sea has to offer in every bite. Let us amaze you with the treasures of the Pacific Ocean!

Camarones jumbo | Jumbo Shrimp \$38

Camarones jumbo a la parrilla, acompañados de arroz cremoso de pejibaye con coco, mini vegetales salteados con mantequilla clarificada, ajo, hierbas y salsa kutsuyan. *Grilled jumbo shrimp, accompanied by creamy pejibaye rice with coconut, sautéed mini vegetables with clarified butter, garlic, herbs, and kutsuyan sauce.*

Corvina reina y camarón | Sea Bass and Shrimp \$32

Camarón jumbo a la parrilla y Corvina reina a la parrilla, glaseados con salsa naranja criolla con jengibre y romero, acompañados de mil hojas de ayote tierno y lomi lomi de papaya verde con piña. *Grilled jumbo shrimp and grilled Sea Bass, glazed with Creole orange sauce with ginger and rosemary, accompanied by thin slices of tender ayote and lomi lomi of green papaya with pineapple.*



Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR

Mariscos | Seafood

La frescura de los mariscos y su exquisito sabor.

Salmón del bosque | Forest Salmon \$28

Salmón sellado a la plancha, arroz cremoso de remolacha, mini zanahorias de colores al grill, aceite verde de cilantro, salsa de tomatillo verde con aguacate y aire de limón. *Grilled seared salmon, creamy beetroot rice, mini grilled multicolored carrots, cilantro-infused green oil, green tomatillo-avocado sauce, and lemon air.*

Pulpo parrillero | Grilled Octopus \$32

Pulpo cocido a la perfección, marinado con salsa oriental, limón, ajo, jengibre y albahaca, acompañado de puré de papa con ajo confitado, encurtido de vegetales, mini vegetales y pimentón de la vera. *Perfectly cooked octopus, marinated with oriental sauce, lemon, garlic, ginger, and basil, served with mashed potatoes with confit garlic, pickled vegetables, baby vegetables, and paprika from La Vera.*

Mariscada criolla | Creole Seafood Medley \$28

Mezcla de mariscos de la zona salteados con cubos de cebolla, chile dulce, concentrado de pescado, ajo y salsa pomodoro natural, acompañados de arroz perfumado de limón y brotes de cilantro. *Sautéed local seafood mix with diced onion, bell pepper, fish stock, garlic, and natural pomodoro sauce, accompanied by lemon-scented rice and cilantro sprouts.*

Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR



Mariscos | Seafood

La frescura de los mariscos y su exquisito sabor.

Pargo del chef | Chef's Red Snapper \$24

Bloque de pargo con piel glaseado con salsa de naranjilla, acompañado de risotto de coco y zacate de limón, espuma de coco y vegetales salteados. *Red snapper filet with skin glazed with naranjilla sauce, accompanied by coconut and lemongrass risotto, coconut foam, and sautéed vegetables.*

Atún Niromi | Niromi Tuna \$24

Atún sellado con cajún, acompañado de puré de papa y ajo confitado, mini vegetales, cremoso de aguacate, salsa oriental y brotes de la casa. *Tuna seared with cajun seasoning, accompanied by garlic-infused mashed potatoes, mini vegetables, creamy avocado, and house-grown sprouts.*



Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR

Pollo / Chicken

Cada plato ha sido cuidadosamente diseñado para resaltar los sabores naturales del pollo y otros ingredientes frescos, creando una sinfonía de texturas y sabores que deleitarán tus sentidos. Disfruta de las mejores opciones de pollo con un grado de marmoleo "choice", que realza su sabor y textura para una experiencia gastronómica excepcional.

Each dish has been carefully crafted to showcase the natural flavors of chicken and other fresh ingredients, creating a symphony of textures and tastes that will delight your senses. Indulge in the finest chicken selections with a "choice" marbling grade that enhances its flavor and texture for an exceptional culinary experience.

Pechuga de pollo tropical | Tropical Chicken Breast \$24

Pechuga de pollo con salsa estilo caribeño, arroz cremoso de pejibaye y mini zanahorias a la parrilla. *Chicken breast with Caribbean-style sauce, creamy heart of palm rice, and grilled mini carrots.*

Envoltini de pollo | Chicken Wrapped with Spinach and Provolone \$26

Pollo relleno de queso Provolone, envuelto en una deliciosa salsa de maíz ahumado, acompañado de un arroz cremoso de aguacate, zanahoria y brócoli grillados. *Chicken stuffed with Provolone cheese, wrapped in smoked corn sauce, with avocado, carrots, and grilled broccoli rice.*



Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR



Carne / Meats

Cada corte de carne, elaborado con esmero, es un homenaje a sabores seleccionados minuciosamente. Desde las jugosas costillas hasta los tiernos lomos, nuestra cuidada selección no solo celebra la excelencia en calidad, sino que también resalta la verdadera destreza de la gastronomía. Sumérgete en un apasionante viaje culinario donde cada bocado garantiza una experiencia única, invitándote a disfrutar de la opulencia y la excelencia en cada instante.

Each meticulously crafted cut of meat serves as a tribute to precision-selected flavors. From succulent ribs to tender sirloins, our curated selection not only celebrates the pinnacle of quality but also showcases the true artistry of gastronomy. Embark on a captivating culinary journey where each bite promises an unparalleled experience, inviting you to savor richness and excellence in every moment.

Costillitas de cerdo | Pork Ribs \$36

Espectacular costilla tierna de cerdo con salsa de BBQ de naranjilla acompañada de camote frito y ensalada fresca de cowl china. *Spectacular tender pork rib with naranjilla BBQ sauce, accompanied by sweet potato fries and fresh bok choy salad.*

Lomito de res | Beef Tenderloin \$39

Una jugosa selección de lomito de res, cuidadosamente preparado a la parrilla para resaltar su sabor y ternura acompañado de puré de papa con una ensalada de kale y hongos frescos. *A juicy selection of beef tenderloin, carefully grilled to highlight its flavor and tenderness, accompanied by mashed potatoes with a kale and fresh mushroom salad.*

Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR

Carne / Meats

Brisket \$42

Exquisito corte de res cocido a la perfección, acompañado de puré cremoso y zanahorias glaseadas con miel y tomillo. *Cooked to perfection, this dish is accompanied by creamy puree and carrots glazed with honey and thyme.*

New York \$46

Exquisito corte asado a la perfección para deleitarte con su jugosidad y textura, acompañado de arroz de maíz con quinoa y una ensalada de espinaca y culantro. *An exquisite cut, roasted to perfection to delight in its juiciness and texture, accompanied by corn rice with quinoa and a spinach and cilantro salad.*

Rib Eye \$49

El clásico Rib Eye, a la parrilla para brindarte una experiencia de sabor inigualable acompañado de un delicioso puré de zanahoria y brócoli grillado. *Grilled rib eye accompanied by tasty carrot puree and grilled broccoli for a flavorful experience.*



Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR

Pastas & Risotto

¡Tus sentidos y tu paladar | Your senses and your palate!

¡Explora nuestra selección de pastas y risottos y déjate cautivar por una experiencia culinaria excepcional!

Explore our range of pastas and risottos and be captivated by an extraordinary culinary experience!

Fetuccini queso azul | Fettuccine Blue Cheese \$22

Fetuccini, queso azul y pomodoro, rústica cebolla brunoise. ajo, perejil italiano. *Blue cheese fettuccine with rustic pomodoro, brunoise onion, garlic, and Italian parsley.*

Spaghetti Alfredo | Alfredo Spaghetti \$24

Spaghetti, pollo a la parrilla, jamón, hongo y salsa bechamel. *Spaghetti with grilled chicken, ham, mushroom, and béchamel sauce.*

Fetuccini al pesto | Pesto Fettuccine \$29

Fetuccini, pesto cremoso con bechamel, tomate Cherry, albahaca, semillas crocantes. Completa con tu favorito pollo o camarón. *Creamy pesto fettuccine with béchamel, Cherry tomatoes, basil, and crunchy seeds. Complete with your choice of chicken or shrimp.*

Ravioli espinaca | Spinach Ravioli \$20

Ravioli de espinaca salsa verde con pesto y micros frescos. *Spinach ravioli with green sauce, pesto, and fresh microgreens.*



Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



HOTEL BOSQUE DEL MAR



Pastas & Risotto

¡Tus sentidos y tu paladar | Your senses and your palate!

Risotto con pollo y hongos | Chicken and Mushroom Risotto \$20

Risotto cremoso con pollo a la parrilla, hongos portobello, champiñones, mantequilla, queso parmesano. *Creamy risotto with grilled chicken, portobello mushrooms, button mushrooms, butter, and parmesan cheese*

Risotto con mariscos | Seafood Risotto \$26

Risotto cremoso con mariscos y base de tomate frescos costeros y queso parmesano. *Creamy risotto with seafood and a base of fresh coastal tomato and parmesan cheese.*

Risotto y Grill | Grill and Risotto \$28

Risotto cremoso con lomito a la parrilla, demiglace, mantequilla, ajo, tomate cherry y queso parmesano. *Creamy risotto with grilled tenderloin, demiglace, butter, garlic, Cherry tomatoes, and parmesan cheese.*

Risotto verde Vegano | Vegan Green Risotto \$18

Risotto cremoso con espinaca, pesto, tomate, albahaca fresca y microgreens frescos. *Creamy risotto with spinach, pesto, tomato, fresh basil, and fresh microgreens.*

Todos los precios incluyen impuesto de servicio y ventas / All prices include service and sales tax.



Explora Experiencias Extraordinarias y Sostenibles en Costa Rica con



En Hamilton Leisure, hemos mantenido un compromiso firme con la preservación de las comunidades locales y los ecosistemas desde 1989. Nuestro viaje comenzó con el establecimiento de Tilajari Eco Resort en el área del Volcán Arenal. A lo largo de los años, hemos aplicado nuestra creatividad y pasión para transformar el Hotel Bosque del Mar en un exclusivo hotel boutique.

Como parte de nuestra dedicación perdurable a ofrecer experiencias diversas, Hamilton Experiences se ha convertido en un proyecto innovador. Con la incorporación de Arenal 1968 y Hacienda Caño Negro donde nos enfocamos en crear momentos inolvidables, sumergir a nuestros huéspedes en la naturaleza, mostrar la cultura local y saborear la auténtica gastronomía.

En 2023, nos enorgullece presentar con inmenso orgullo Tocu Tent Camp. Ubicado en Hacienda Caño Negro, este campamento de lujo respetuoso con el medio ambiente. Con Tocu Tent Camp, continuamos tejiendo nuestra historia creando momentos perdurables que conectan con la naturaleza, enriquecen la cultura y deleitan los sentidos.

¡Bienvenido a un mundo de experiencias extraordinarias con Hamilton Leisure!



TILAJARI ECO RESORT



HOTEL BOSQUE DEL MAR



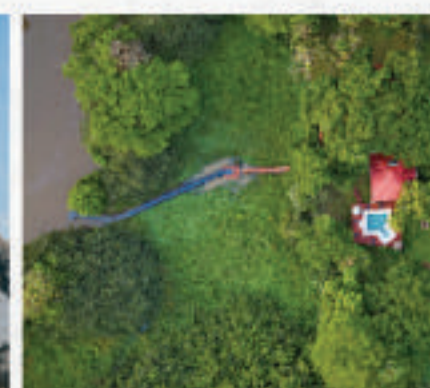
TOCU TENT CAMP



HAMILTON EXPERIENCES



HACIENDA CAÑO NEGRO





Explore Extraordinary and Sustainable Experiences in Costa Rica with



HAMILTON LEISURE

At Hamilton Leisure, we have maintained a steadfast commitment to the preservation of local communities and ecosystems since 1989. Our journey began with the establishment of Tilajari Eco Resort in the Arenal Volcano area. Over the years, we've applied our creativity and passion to transform Hotel Bosque del Mar into an exclusive boutique hotel.

As part of our enduring dedication to offering diverse experiences, Hamilton Experiences has evolved into an innovative project. With the addition of Arenal 1968 and Hacienda Caño Negro, we focus on creating unforgettable moments, immersing our guests in nature, showcasing local culture, and savoring authentic cuisine.

In 2023, we are immensely proud to introduce Tocu Tent Camp. Located within Hacienda Caño Negro, this environmentally conscious luxury camp stands as a testament to our commitment. With Tocu Tent Camp, we continue to weave our history by crafting lasting moments that connect with nature, enrich culture, and delight the senses.

Welcome to a world of extraordinary experiences with Hamilton Leisure!



TILAJARI ECO RESORT



HOTEL BOSQUE DEL MAR



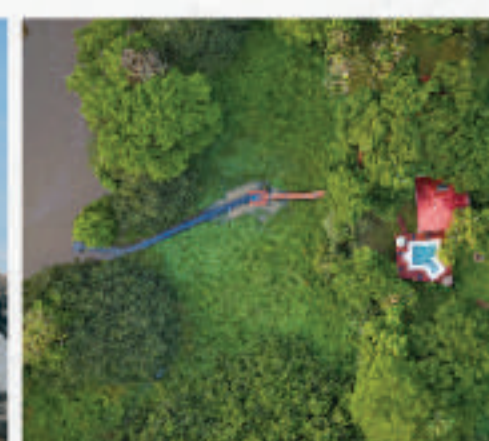
TOCU TENT CAMP



HAMILTON EXPERIENCES



HACIENDA CAÑO NEGRO





HAMILTON EXPERIENCES

Discover our variety of *tours and spa!*

Please inquire at the reception



¡Conozca nuestra variedad de *tours y spa!*

Consulte en recepción



Palo Verde National Park