



Niromi
BEACHFRONT
RESTAURANT

Main Menu

Menü a la Carta



HOTEL
BOSQUE
DEL MAR



HAMILTON
LEISURE





Un santuario culinario donde la esencia de Costa Rica cobra vida. Con un nombre que significa “bosque” en Chorotega, nuestro restaurante rinde homenaje a la rica herencia de esta tierra y a sus raíces indígenas. Nuestro menú celebra las tradiciones ancestrales de la cultura Chorotega, integrando su sabiduría milenaria en cada platillo.

Ubicado frente al majestuoso Océano Pacífico, Niromi promueve la sostenibilidad al adoptar ingredientes frescos y de origen local que destacan la abundancia de nuestra región. Cada plato es una combinación armoniosa de tradición costarricense e innovación internacional, elaborada con cuidado para apoyar tanto al medio ambiente como a las comunidades locales.

Deja que las olas tranquilas y el exuberante entorno te transporten a un mundo de sabores auténticos, riqueza cultural y el espíritu vibrante de Costa Rica. Juntos, celebremos no solo los sabores de este paraíso, sino también el compromiso de preservar sus tesoros naturales y culturales para las futuras generaciones.

**¡Esperamos que disfrutes de una experiencia gastronómica
verdaderamente extraordinaria!**

**¡Disfruta de la comodidad de acceder a
nuestro menú a través del código QR!**



HOTEL
BOSQUE
DEL MAR



HAMILTON
LEISURE



Welcome to



Niromi

BEACHFRONT
RESTAURANT

Welcome to Niromi, a culinary haven where the essence of Costa Rica comes alive. Meaning "forest" in Chorotega, the name of our restaurant reflects our deep respect for the heritage of this land and its indigenous roots. Our menu pays homage to the rich traditions of the Chorotega culture, infusing their timeless wisdom into every dish.

Set against the backdrop of the Pacific Ocean, Niromi celebrates sustainability by embracing fresh, locally sourced ingredients that honor the bounty of our region. Each plate is a harmonious blend of Costa Rican tradition and international innovation, crafted with care to support our environment and local communities.

Let the soothing waves and the lush surroundings transport you into a world of authentic flavors, cultural richness, and the vibrant spirit of Costa Rica. Together, let's savor not just the tastes of this paradise, but also its commitment to preserving its natural and cultural treasures for generations to come.

We hope you enjoy a truly extraordinary gastronomic experience!

**Enjoy the convenience of accessing our
menu through the QR code!**



HOTEL
BOSQUE
DEL MAR



HAMILTON
LEISURE



Entradas | Appetizers

Tiradito de Dorado | Mahi-Mahi Tiradito \$ 17

Delicado filete de dorado finamente rebanado, acompañado con Aguachile de Remolacha, relish de pepino y piña, servido con ají amarillo y chips de malanga. | *Delicate mahi-mahi, thinly sliced, paired with beet Aguachile, cucumber-pineapple relish, and yellow chili, served with malanga.*

Tartar de Atún | Tuna Tartar \$ 16

Atún curado, acompañado de una delicada salsa Ponzu, mango, alioli de maracuya con aji amarillo una ligera espuma de naranja con jengibre. Finalizado con un crocante de arroz para una experiencia de sabores única. | *Tuna cured and paired with a delicate Ponzu sauce, mango, passion fruit alioli with aji, and a light orange-ginger foam. Finished with a crispy rice crunch for a unique flavor experience.*

Dip de Berenjena | Eggplant Dip \$ 15

Cremoso dip de berenjena rostizada con hierbas frescas y marañón, acompañado de crujiente de pejiabaya. | *Creamy roasted eggplant dip with cashews and fresh herbs, served with crispy pejiabaya crackers.*

Carpaccio de Lomito | Tenderloin Carpaccio \$ 18

Finas lonjas de lomito de res con hierbas frescas, acompañadas de alioli de ajo confitado, lascas de parmesano, alcaparras fritas, tomates cherry deshidratados y un toque de aceite de oliva. | *Delicate slices of beef with fresh herbs, served with confit garlic aioli, shaved Parmesan, crispy capers, dehydrated cherry tomatoes, and a touch of olive oil.*





Entradas | Appetizers

Ensalada Verde | Green Salad \$12

Mezcla de lechugas frescas, edamames, quinoa, manzana verde, vainica baby, praliné de almendra y aderezo de manzana con sésamo. | *Mixed fresh lettuce, edamame, quinoa, green apple, baby green beans, almond praline, and apple-sesame dressing.*

Ensalada Rústica | Rustic Salad \$ 14

Mezcla de lechugas frescas acompañadas de vegetales asados y aderezo de tamarindo. | *Mixed fresh lettuce served with grilled vegetables, topped with a tamarind dressing.*

Ensalada César con Pollo | Chicken Caesar Salad \$18

Lechuga romana fresca, aderezada con nuestro aderezo César casero, acompañada de crujiente tocineta, crostinis de ciabatta, queso grana padano y jugoso pollo rostizado. | *Fresh romaine lettuce, tossed with our homemade Caesar dressing, accompanied by crispy bacon, ciabatta crostinis, grana padano cheese, and a juicy roasted chicken.*

Crema de Tomate Rostizado | Roaster Tomato Cream \$ 12

Tomates rostizados con especias, realzados con un toque de aceite de ajo negro. | *Roasted tomatoes with spices, enhanced with a touch of black garlic oil.*

Sopa de Mariscos al estilo Caribeño | Caribbean style Seafood soup \$ 22

Sopa de mariscos mixtos, preparada con leche de coco y perfumada con chile panameño. | *Mixed seafood soup, prepared with coconut milk and infused with Panamanian chili.*





Entradas | Appetizers

Crema de Ayote Mantequilla | Butternut Squash Soup \$ 12

Suave crema de ayote Mantequilla con un toque de aceite de ajo negro, acompañada de almendras tostadas, ayote rostizado y micro vegetales frescos. | *Smooth Butternut squash soup with a hint of garlic black oil, served with toasted almonds, roasted squash, and fresh microgreens.*

Mejillones en Salsa de Maracuyá Picante | Mussels in Spicy Passion Fruit Sauce \$ 16

Deliciosos mejillones en una salsa cremosa de maracuyá con chile y brandi con crostinis de ciabatta. | *Delicious mussels in a creamy passion fruit with chili flakes and brandy sauce, accompanied by ciabatta crostini.*

Papa crujiente rellena | Crispy stuffed Potato \$ 18

Papa crujiente rellena de carne en salsa, acompañada de encurtidos y alioli de chile Panameño con un toque de cilantro. | *Crispy potato filled with savory meat in sauce, served with pickles and a Panamanian chili mayo aioli infused with cilantro.*





Platos Fuertes | Main Course

Camarones Con Coco | Coconut Shrimp \$ 36

Camarones empanizados con coco, acompañados de unos deliciosos patacones crujientes con salsa a base de plátano maduro, sazón Panameño y leche de coco. | *Shrimp breaded in Coconut, served with a delicious patacones and sauce made from ripe plantain, Panamanian seasoning, and coconut milk.*

Pesca del día al cas | Catch of the day with cas sauce \$ 32

Jugoso filete de pescado sellado en sartén con un ligero glaseado de salsa de soya cítrica con jengibre y ralladura de limón, acompañado de un suave puré de papa con ajo rostizado, salteado de tomates Cherry y vainicas Baby y un borde de salsa especial de cas con aceite de perejil. | *Juicy fish fillet pan-seared with a light glaze of citrus soy sauce with ginger and lemon zest, served with smooth mashed potatoes with roasted garlic, sautéed cherry tomatoes and baby green beans, bordered with a special cas sauce and parsley oil.*

Mariscada Criolla | Creole Seafood Medley \$ 28

Mezcla de mariscos de la zona salteados con cubos de cebolla, chile dulce, ajo y salsa pomodoro natural, acompañados de arroz perfumado con limón y brotes de cilantro. | *Local seafood mix sautéed with cubes of onion, sweet pepper, garlic, and natural pomodoro sauce, served with lemon-infused rice and cilantro sprouts.*

Pulpo Rostizado | Roasted Octopus \$ 42

Pulpo rostizado a la parrilla acompañado de una crema de yogur cítrica, puré cremoso de ají, polvo de Kalamata y papas Roca con cebolla crujiente. | *Roasted Grilled octopus served with tangy yogurt cream, creamy purée with ají, Kalamata powder, and rock potatoes with crispy onions.*





Platos Fuertes | Main Course

Pargo al estilo Caribeño | Caribbean-style Red Snapper \$ 42

Delicioso filete de pargo servido con camarones, acompañado de yuca frita con especias y alioli panameño, ensalada criolla y salsa Caribeña. | *Delicious red snapper fillet served with shrimp, accompanied by spiced fried cassava and Panamanian aioli, creole salad, and Caribbean sauce.*

Atún Niromi | Niromi Tuna \$ 30

Filete de atún sellado con especias cajún, acompañado de puré de papa con ajo confitado, mini vegetales, salsa oriental puré de aguacate y brotes frescos de la casa. | *Cajun-seared tuna, served with mashed potatoes with confit garlic, mini vegetables, oriental sauce, avocado puree and fresh house sprouts.*

Pechuga de Pollo a la Parrilla | Grilled Chicken Breast \$ 25

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla, cubierta con salsa de maracuyá, acompañada de puré de ayote rostizado y ensalada de espinaca con mango. | *Juicy grilled chicken breast, topped with passion fruit sauce, served with roasted squash puree and spinach salad with mango.*

Pechuga de Pollo Rostizada | Roasted Chicken Breast \$ 25

Jugosa y tierna pechuga de pollo rostizada, cubierta con salsa caribeña, acompañada de un suave puré de papa con tomillo y un fresco encurtido de pepino y zanahoria. | *Juicy and tender roasted chicken breast, coated in Caribbean sauce, served with smooth thyme-infused mashed potatoes and a fresh cucumber and carrot pickle.*





Platos Fuertes | Main Course

Costillas de Cerdo | Pork Ribs \$40

Espectacular costilla de cerdo tierna, bañada en salsa Sweet Chilli y maracuyá, acompañada de camote frito y ensalada fresca de col china. | *Spectacular tender pork rib, coated in Sweet Chili and passion fruit sauce, served with fried sweet potato and a fresh bok choy salad.*

Brisquet Encostrado | Crusted Brisket \$ 39

Delicioso brisquet con encostrado de café, cocido en sus propios jugos, acompañado de un puré de remolacha rostizada con romero y una refrescante ensalada de papaya verde y cilantro con semillas de amapola. | *Delicious brisket with a coffee crust, cooked in its own juices, served with roasted beetroot purée with rosemary and a refreshing green papaya salad with cilantro and poppy seeds.*

Lomito de Res | Beef Tenderloin \$ 39

Jugosa selección de lomito de res, cuidadosamente preparado a la parrilla para resaltar su sabor y ternura, acompañado de un suave puré de papa con salteado de tomate, hongos, romero y crocante de kale. | *Juicy selection of beef tenderloin, carefully grilled to enhance its flavor and tenderness, served with a smooth mashed potato and a sauté of tomato, mushrooms, rosemary, and crispy kale.*

New York | New York \$ 50

Exquisito corte asado a la perfección para deleitarte con su jugosidad y textura, acompañado de Arroz de Maíz con quinoa y ensalada de espinaca y culantro. | *Exquisite cut roasted to perfection to delight you with its juiciness and texture, served with corn and quinoa rice and a spinach and cilantro salad.*





Platos Fuertes | Main Course

Ribeye | Ribeye \$ 50

Exquisito corte de carne glaseado en salsa demi-glace, acompañado de arroz cremoso de hongos. | *Exquisite cut of meat glazed in demi-glace sauce, served with creamy mushroom rice.*

Spaghetti Alfredo | Alfredo Spaghetti \$ 29

Pasta tipo spaghetti, acompañada de pollo a la parrilla, jamón y hongos, en una exquisita salsa bechamel. | *Spaghetti pasta, served with grilled chicken, ham, and mushrooms, in an exquisite béchamel sauce.*

Fettuccini al Pesto con Camarones | Pesto Fettuccine with Shrimps \$ 29

Deliciosa pasta tipo fettuccini, bañada en un pesto cremoso con bechamel, acompañada de tomates cherry, albahaca fresca y semillas crocantes, complementada con camarones jugosos. | *Delicious fettuccini pasta, coated in a creamy pesto with béchamel, served with cherry tomatoes, fresh basil, crunchy seeds, and complemented with juicy shrimp.*

Arroz Cremoso con Pollo y Hongos | Chicken and Mushroom Creamy Rice \$ 25

Arroz cremoso acompañado de pollo a la parrilla, hongos portobello y champiñones salteados, con un toque de mantequilla y queso parmesano para un sabor rico y delicado. | *Creamy rice served with grilled chicken, sautéed portobello mushrooms and champignon mushrooms, with a touch of butter and Parmesan cheese for a rich and delicate flavor*

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



Platos Fuertes | Main Course

Arroz con Mariscos | Seafood creamy rice \$ 29

Arroz cremoso con mariscos, acompañado de una base de tomates costeros y un toque de queso parmesano, creando una combinación deliciosa y reconfortante. | *Seafood Creamy rice accompanied by a base of coastal tomatoes and a touch of Parmesan cheese, creating a delicious and comforting combination.*

Lentejas al Estilo Caribeñas | Caribbean-style Lentils \$ 18

Lentejas al estilo caribeño mezcladas con chile panameño, acompañadas de arroz y una fresca ensalada de culantro. | *Caribbean-style Lentils spiced with Panamanian chili, served with rice and a fresh cilantro salad.*





**HAMILTON
LEISURE**



HOTEL BOSQUE DEL MAR

Oceanfront jungle



TILAJARI ECO RESORT

A natural paradise



CASA AGAMI

Nature Harmony Home



HACIENDA CAÑO NEGRO

Birding Refuge



TOCU TENT CAMP

Wetland Retreat



HAMILTON EXPERIENCES

Creating lifelong memories

Experience all of
Costa Rica
through our properties



www.hamiltonleisure.com

We invite you to scan the QR code
to know more about our properties and follow us on social media.

