



BOSQUE

B A R

Ostras costarricenses

Mignonette, limón, ponzu o con chile

Media docena \$28.46 (\$35 *imp. incluidos*)

Docena completa \$46.34 (\$57 *imp. incluidos*)

Tartar de atún

Atún, ponzu, cebolla morada, mango, tomate cherry, tostadas de pan
\$18.70 (\$23 *imp. incluidos*)

Pulpo a la Gallega

Pulpo, papas, pimenton de la vera, alioli, AOVE \$21.95 (\$27 *imp. incluidos*)

Hongos orgánicos

Champiñones crimini, ostra y portobello, reducción de balsámico, alioli.
Servidos sobre pan tostado de masa madre \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Camarones al ajillo con papas bravas

Camarones, salsa ajillo, papas fritas, salsa brava \$25.20 (\$31 *imp. incluidos*)

Steak & Fries – Lomito Angus

Servido con chimichurri, papas fritas y ensalada verde \$47.97 (\$59 *imp. incluidos*)

Tartar de tomate, mayo ajo negro, tostadas de pan

Tartar de tomate, palmito, mayo de ajo negro, tostadas \$20.33 (\$25 *imp. incluidos*)

 Gluten Friendly

 Vegetariano

 Sin lácteos

Precios en dólares americanos

Sabores de Costa Rica

Empanadas caseras

Rellenas de carne de res mechada, queso Turrialba y picadillo de papa
\$15.45 (\$19 imp. incluidos)

“Gallitos Costarricenses”

Tortillas de maíz, servidas con carne de res mechada, picadillo de papa y picadillo de papaya verde \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Entre Pan

Rollo de langosta

Pan brioche, langosta, mayo de ajo negro, mayo coco, cebollino, chips
\$25.20 (\$31 imp. incluidos)

Camarones

Pan Brioche de la casa, camarones empanizados, aguacate, mayonesa de limón, apio, cebollino y lechuga romana \$23.58 (\$29 imp. incluidos)

Postres

Fresas con crema

Fresas, sorbete de frutos rojos, crema montada, merengue deshidratado
\$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Crema Catalana

Crema Catalana, frutos rojos, salsa de guanábana con cúrcuma, galleta molida, helado de vainilla \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

 Gluten Friendly

 Vegetariano

 Sin lácteos

Precios en dólares americanos

Cocteles Artesanales Ticos

\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Yorkin

Un viaje sensorial con nuestro coctel Yorkin

Un homenaje a nuestra herencia autóctona, deléitese con una sinfonía de sabores. Nuestro licor nacional Cacique infusionado con maíz dulce rostizado, bitters de cacao y óleo de banano servido con un crocante de maíz y miel.

La Feria

Sumérgase en la animada Feria

Una celebración inspirada en los bulliciosos mercados donde la frescura se encuentra con la vitalidad. Una fusión de raíces locales y agrícolas cobra vida con productos frescos del campo. Cacique infusionado con arándanos, cordial de chayote y bitters de naranja. Acentuado con el toque de whisky, Cointreau, vino espumante y aire de remolacha.

Rum Fat Wash

Rum Fat Wash, una exploración única

Transpórtate a los altos y frescos pastizales de este paraíso tropical. El tradicional Ron Centenario se somete a un fascinante proceso de fat wash con queso Turrialba y queso azul. Esta rica infusión se complementa con sutiles notas de jengibre, jugo de limón, miel y la efervescencia del Prosecco.

Costa Rica Coffee Old Fashioned

Experimenta el arte de la sostenibilidad

Una mezcla única que celebra tesoros locales, con el pejibaye como protagonista en una combinación clásica que armoniza con las ricas notas del café. Un viaje nostálgico a la tradición costarricense de disfrutar de un "cafecito" por la tarde. Bourbon infusionado con pejibayes asados, jarabe de pejibaye, bitters de naranja y adornado con "caviar" de café. Este Old Fashioned entrelaza sostenibilidad y tradición, creando un sorbo poético.

Cocteles Artesanales Ticos

\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

1845 Negroni

Café y Pasión en armonía

Elaborado con ginebra, Campari, vermut infusionado con café de especialidad y bitters de naranja, este coctel rinde homenaje a la ilustre tradición cafetalera de Costa Rica y celebra el año de la primera exportación internacional de café del país. Saborea la rica herencia y los sabores distintivos en cada exquisita gota.

Tropical Native Martini

Un tributo a la abundancia de nuestra tierra

El cas es el sabor protagonista, una joya local que presume de dulces notas cítricas y un toque de acidez. Mezclamos cuidadosamente Vermut seco, un shrub de frutos rojos y un toque de sal de cas. Inspirado en el atemporal Vesper Martini, este coctel logra una armoniosa fusión de sofisticación clásica y sabores locales. Captura la esencia misma de Costa Rica con cada sorbo.

Grandma's Backyard

Adéntrate en la calidez del "Patio de la abuela"

Un coctel que rinde homenaje a las entrañables reuniones familiares. Tequila, Cointreau, una reducción de vino blanco y cas, puré de cas, jugo de limón fresco y un toque de sal de cas se unen en un cóctel cuidadosamente elaborado. Una experiencia que te transporta al alegre y tradicional ambiente familiar.

Mr. Ferguson

Notas alegres y enérgicas que se entrelazan al ritmo del Calypso

Presentamos Mr. Ferguson, un coctel que rinde tributo al espíritu de Walter Ferguson, legendario compositor costarricense del género Calypso. Esta armoniosa mezcla contiene vermut seco, ron Centenario, óleo de banano, jugo de limón, bitters de naranja y toques de hierbabuena. Celebre este legado musical con este coctel de inspiración caribeña.

Mixología Creativa

\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Scarlet Macaw

Ginebra, sirope de fresa y tomillo, agua carbonatada, jugo de limón y garnish de gelatina de fresa

Tico Forest

Pisco, sirope de pera, bitters de pera hechos en casa, Prosecco, espuma de ginebra, pera deshidratada

Mezcalita de Tamarindo

Licor de tamarino, mezcal, jugo de limón, almíbar de azúcar, puré de tamarindo, chile chipotle, sal de chipotle

Cosmopolitan Milk-Wash

Lactofermento de vodka, jugo de arándanos, jugo de limón y crema de leche. Espuma de Cointreau y piel de naranja

Centenario Rusty Nail

Ron infusionado con mantequilla especiada y maracuyá, whisky especiado, bitters de cacao y cuero de manzana y maracuyá

Margarita de tomate asado

Tequila, jugo de limón, licor de chile picante, Cointreau, cordial de tomate, sal de sésamo

Gin & Tonics

\$14.45 (\$19 *imp. incluidos*)

Morpho Tonic

Ginebra Nordés, flores de butterfly pea, limón, Licor Saint Germain, agua tónica mediterránea y capullos de rosa

Deep Forest Fruit Tonic

Ginebra Bulldog Gin, té de frutos rojos, agua tónica mediterránea, capullos de rosa, moras y arándanos

Paradise Tonic

Ginebra Tanqueray, licor Chartreuse, agua tónica mediterránea y hierbabuena

Tea Tonic Expressions

Ginebra Hendrick's, té de manzanilla, licor Benedictine, agua tónica mediterránea, capullos de rosa y flores comestibles

Pink Tonic

Ginebra Malfy de toronja, romero, agua tónica aromática y toronja

Mocktails

\$8.94 (\$11 *imp. incluidos*)

Spring Bloosom

Jugo de sandía, limón, agua carbonatada, limón mesino deshidratado, flores comestibles y naranja

Ferrocarril High Ball

Shrub de banano, agua carbonatada de jengibre, naranja deshidratada y romero

Smooth Night

Té negro, infusión de hibiscos, jugo de limón, agua tónica y flor de hibiscos

Precios en dólares americanos

Cervezas

Nacional

Imperial \$5.69 (\$7 imp. incluidos)
Heineken \$7.32 (\$9 imp. incluidos)
Ambar Pilsener \$5.69 (\$7 imp. incluidos)
Ambar Light \$5.69 (\$7 imp. incluidos)
Ambar Marzenbler \$7.32 (\$9 imp. incluidos)

Artesanal \$8.94 (\$11 imp. incluidos)

Ipava by Tabacón - IPA
Kapi Kapi by Tabacón - Doble IPA
Costa Rica CRBF Tortuguero - IPA. IBUS 55
Costa Rica CRBF Dota - FB. IBUS 8
Costa Rica CRBF Escalante - Irish Red Ale. IBUS 23

Importada \$7.32 (\$9 imp. incluidos)

Stella Artois
Modelo Especial
Modelo Negra
Daura Damm - Sin Gluten

Sin Alcohol \$4.88 (\$6 imp. incluidos)

Free Damm