



Menu



www.hotelarealsprings.com

Estimado Cliente

Nuestro bar y restaurante Sakana, que quiere decir en el idioma japonés “pescado”, te traslada a un mundo de gran variedad de alternativas de la cultura oriental de la mano de nuestras aguas termales, destacando el sushi con arroz japonés y los frescos ingredientes, el cual nace en china en el siglo IV antes de cristo, este se traslada a la zona de Asia Oriental, japon, donde se evolucionó y popularizó.

Te ofrecemos opciones ilimitadas para que disfrutes de la cultura oriental.



Dear Guest

Our Sakana bar and restaurant is named for the Japanese word for fish. It is our goal to take you to experience the world of Oriental culture, while enjoying our hot springs. Our specialties are our sushi with Japanese rice and a variety of fresh ingredients. These dishes originated in China in around 400 BC, where they were later spread across the Orient and made their way to Japan, where they evolved and were popularized. We offer you limitless possibilities to savor these Oriental favorites.



Entradas calientes | Hot Appetizers

Edamame | Edamame \$8.11

Vainica japonesa preparada al vapor.

Steamed japanese green beans.

Gyoza | Gyoza

Empanada de pasta japonesa, bañadas en aceite de sésamo, rellena de:

Japanese pasta pastry, dipped in sesame oil, stuffed with:

Vegetales | *Vegetables* \$5.93

Camarón | *Shrimp* \$9.43

Cerdo | *Pork* \$8.73

Pollo | *Chicken* \$8.29

Sopa Miso | Miso Soup \$5.78

Pasta de soya, con queso tofu, alga fuero y cebollino.

Soy bean paste, with tofu, seaweed and chives.

Pinchos | Shish Kabobs

Pinchos de carne a su elección con chile dulce, cebolla y salsa teriyaki, acompañados de ensalada verde.

Brochette of your choice or meat, with sweet pepper, onion and teriyaki sauce, accompanied by green salad.

Cerdo | *Pork* \$11.92

Lomito | *Tenderloin* \$17.84

Pollo | *Chicken* \$13.70

Rollos Primaverales | Spring Rolls \$13.60

Taco Japonés preparado con vegetales y pollo.

Japanese taco prepared with vegetables and chicken.

Precios con I.V.I
Tax Included

Entradas Frias | Cold Appetizers

Ensalada de Algas | Seaweed Salad \$12.52

Preparación de algas con lechuga americana.

Seaweed preparation with lettuce.

Ensalada del Chef | Chef's Salad \$17.06

Ensalada Japonesa a base de lechuga, tomate, algas, kanikama, camarón y mejillón. *Japanese salad with lettuce, tomato, seaweed, kanikama, shrimp and mussels.*

Ensalada de Sashimi | Sashimi Salad \$13.74

Atún fresco, salmón, corvina con lechuga americana, pepino, tomate, zanahoria y cebolla terminada con salsa hoimuchim. *Fresh tuna, salmon, and sea bass with lettuce, cucumber, tomato, carrot, and onion drizzled with hoimuchim sauce.*

Rollos Clásicos | Classic Rolls

Preparación tradicional japonesa a base de arroz japonés, acompañados con salsa de soya. *Traditional japanese preparation with japanese rice, served with soy sauce.*

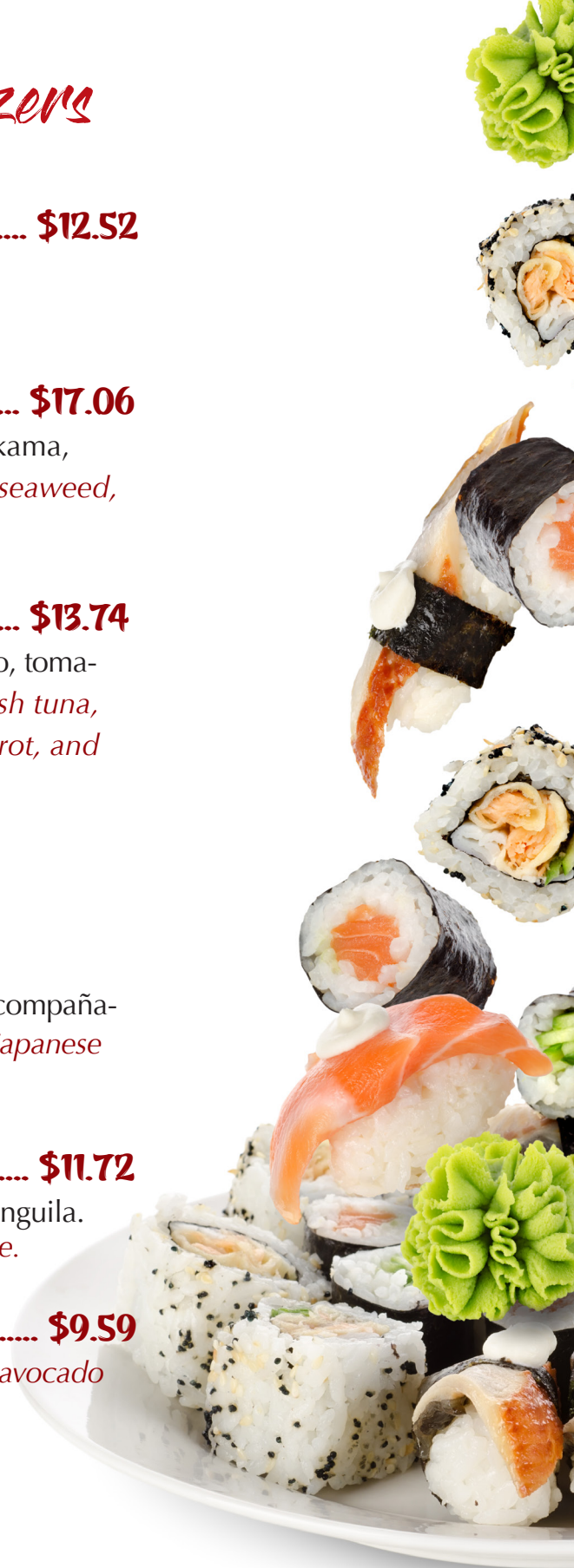
Caterpillar Roll \$11.72

Rollo de anguila, pepino, cubierto con aguacate y salsa de anguila.

Roll with eel, cucumber, covered with avocado and eel sauce.

California Roll \$9.59

Rollo relleno de cangrejo, aguacate, pepino. *Roll with crab, avocado and cucumber.*





California Supreme Roll \$10.29

Roll de cangrejo, aguacate, pepino, queso crema, cubierto con masago (huevos de pez volador). *Roll with crab, avocado, cucumber, cream cheese, and topped with masago (flying fish eggs)*

Dinamita Roll | Dynamite Roll \$10.91

Atún, salmón, corvina, aguacate y mayonesa especial. *Tuna, salmon, sea bass, avocado and spicy mayonnaise.*

Filadelphia Roll | Philadelphia Roll \$10.16

Salmón, aguacate y queso crema. *Salmon, avocado and cream cheese.*

Filadelphia Tempura Roll

Philadelphia Tempura Roll \$11.43

Salmón Ahumado, aguacate, queso crema y salsa de anguila. *Smoked salmon, avocado, cream cheese, and eel sauce.*

Futo Maki Vegetariano Roll

Futo Maki Vegetarian Roll \$9.63

Zanahoria, aguacate, pepino, lechuga, hongo shiitake y takuwan (rábano marinado). *Carrot, avocado, cucumber, lettuce, shiitake mushroom, and takuwam (marinated radish).*

Rainbow Roll \$10.19

Cangrejo, pepino, cubierto con salmón, corvina, atún y aguacate. *Crab, cucumber, topped with salmon, sea bass, tuna, and avocado.*

Salmon Skin Roll \$9.16

Piel de salmón, aguacate, cebollino, pepino, queso crema y salsa de anguila. *Salmon skin, avocado, chives, cucumber, cream cheese, and eel sauce.*

Spicy Tuna Roll \$12.23

Cubierto con atún picante, aguacate y pepino.

Topped with spicy tuna, avocado, and cucumber.

Unagui Special Roll \$15.17

Aguacate, pepino, queso crema, cubierto con anguila.

Avocado, cucumber, cream cheese, covered with eel.

Rollos Especiales | Special Rolls

Arenal Special Roll \$10.35

Kanikama, aguacate, pepino, cubierto con atún y algas marinas. *Kanikama, avocado, cucumber, topped with tuna and seaweed.*

Caribbean Roll \$12.73

Camarón tempura, pepino, cubierto con plátano, queso crema y salsa de anguila. *Tempura shrimp, cucumber, covered with plantain, cream cheese, and eel sauce.*

Crunch Roll \$11.20

Salmón tempura, aguacate, pepino y queso crema, cubierto con hojuelas de tempura y salsa de anguila. *Tempura salmon, avocado, cucumber, and cream cheese, covered with tempura flakes, and eel sauce.*





Dragon Roll \$12.55

Camarón tempura, pepino, queso crema, cubierto con aguacate y salsa de anguila. *Shrimp tempura, cucumber, cream cheese, covered with avocado and eel sauce.*

Scorpion Roll \$12.41

Camarón tempura, aguacate, lechuga, pepino, cubierto con salsa de anguila. *Tempura shrimp, avocado, lettuce, cucumbers, topped with eel sauce.*

Springs Teriyaki Roll \$10.07

Pollo teriyaki, pepino, cubierto con aguacate y salsa teriyaki. *Teriyaki chicken, cucumber, covered with avocado and teriyaki sauce.*

Tico Roll \$10.00

Kanikama, pepino, cubierto con aguacate, plátano y salsa de anguila. *Kanikama, cucumber, topped with avocado, plantain and eel sauce.*

Volcano Roll \$16.01

Kanikama, aguacate, pepino, cubierto de variedad de pescado, masago y queso crema, horneado y cubierto con salsa de anguila. *Kanikama, avocado, cucumber, covered with mixed fish, masago and cream cheese, baked and covered with eel sauce.*

Maki Rolls | Maki Rolls

Maki Roll (8 piezas) | Maki Roll (8 pieces)

Rollos de arroz japonés, cubiertos con alga marina, rellenos con tu opción preferida:

Japanese rice rolls, wrapped in seaweed, stuffed with your choice of:

Kappa Maki (pepino) <i>(Cucumber)</i>	\$5.83
Tekka Maki (Atún) <i>(Tuna)</i>	\$9.29
Shake Maki (Salmón) <i>(Salmon)</i>	\$9.22
Avocado Maki (Aguacate) <i>(Avocado)</i>	\$6.72
Kanikama Maki (Cangrejo) <i>(Crab)</i>	\$9.06

Temaki Hand Roll

Conos de alga marina rellenos con arroz, combinado con vegetales frescos y frutos del mar. *Seaweed cones stuffed with rice, combined with fresh vegetables, and seafood.*

Temaki California **\$6,08**

Cangrejo, pepino y aguacate. *Crab, cucumber, and avocado.*

Temaki Philadelphia **\$6,41**

Salmón, aguacate y queso crema. *Salmon, avocado, and cream cheese.*

Temaki Spicy Tuna **\$6,26**

Atún picante, aguacate y pepino. *Spicy tuna, avocado, and cucumber.*

Temaki Unagi **\$8,74**

Anguila, aguacate, pepino, cubierto con salsa de anguila.

Eel, avocado, and cucumber, covered with eel sauce.





Nigiri

Bolas de arroz japonés cubiertos con el marisco o pescado de tu preferencia, acompañados con salsa de soya (2 piezas por elección):

Japanese rice balls covered with seafood or fish of your choice, served with soy sauce (2 pieces of your choice):

Ebi (Camarón) (<i>Shrimp</i>)	\$8.41
Korubina (Corvina) (<i>Sea bass</i>)	\$7.63
Maguro (Atún) (<i>Tuna</i>)	\$5.57
Shake (Salmón) (<i>Salmon</i>)	\$6.76
Unagui (Anguila) (<i>Eel</i>)	\$8.72

Nigiri Set

Bolas de arroz japonés cubiertas en combinación de mariscos, acompañados con salsa de soya. *A combination of Japanese rice balls covered in a variety of seafood, served with soy sauce.*

Nigiri Set Take (7 piezas) | (*7 pieces*) **\$14.27**

Ebi: 1 pzs Camarón | (*Shrimp*)
Korubina: 2 pzs Corvina | (*Sea bass*)
Maguro: 2 pzs Atún | (*Tuna fish*)
Shake: 2 pzs Salmón | (*Salmon*)

Nigiri Set Matsu (12 piezas) | (*7 pieces*) **\$22.01**

Ebi: 2 pzs camarón | (*Shrimp*)
Kanikama: 2 pzs cangrejo | (*Crab*)
Korubina: 2 pzs corvina | (*Sea bass*)
Maguro: 2 pzs atún | (*Tuna fish*)
Shake: 2 pzs salmón | (*Salmon*)
Unagui: 2 pzs anguila | (*Eel*)

Sashimi

Finas lonjas de pescado crudo, acompañados con salsa de soya (7 piezas por elección):

Thin slices of raw fish, served with soy sauce (7 pieces).

Maguro (Atún) (Tuna)	\$12.18
Shake (Salmón) (Salmon)	\$13.73
Korubina (Corvina) (Sea bass)	\$12.79
Tataki Maguro (Atún) (Tuna)	\$14.74

Sashimi Especial | Special Sashimi \$18.61

Finas lonjas de pescado crudo, camarón y cangrejo acompañados con salsa de soya (25 piezas). *Thin slices of raw fish, shrimp and crab served with soy sauce (25 pieces).*

Ebi: 3pzs camarón | (Shrimp)

Korubina: 6pzs corvina | (Sea bass)

Maguro: 6pzs atún | (Tuna)

Shake: 6pzs salmón | (Salmon)

Kanikama: 4pzs Cangrejo | (Crab)

Love Boat Mixtos

Viaja al oriente con nuestros barcos, el destino tú lo eliges .

Travel to the Orient with our boats, the destination is up to you!

Love Boat (18 piezas | 18 pieces) \$23.82

Nigiri: 2 pzs atún, 2pzs corvina, 2 pzs camarón, 2 pzs salmón

Rollos: 10pzs de california roll

Nigiri: 2 pieces tuna, 2 pieces sea bass, 2 pieces shrimp, 2 pieces salmon

Rolls: 10 pieces of california roll





Love Boat (36 piezas | 36 pieces) \$42.66

Nigiri: atún 2pzs, salmón 2 pzs, corvina 2 pzs, camarón 2 pzs.

Rollos: California roll 10pzs, Spicy tuna roll 10 pzs.

Sashimi: atún 3pzs, salmón 3 pzs, corvina 2pzs.

Nigiri: tuna 2 pieces, salmon 2 pieces, sea bass 2 pieces, shrimp 2 pieces.

Rolls: California roll 10 pieces, Spicy tuna roll 10 pieces.

Sashimi: tuna 3 pieces, salmon 3 pieces, sea bass 2 pieces.

Love Boat (48 piezas) \$50.42

Nigiri: atún 2 pzs, salmón 2 pzs, corvina 2 pzs, camarón 2 pzs, cangrejo 2 pzs. Rollos: rainbow 10 pzs, dinamita 2 pzs, teka Maki 8 pzs.

Sashimi: atún 3 pzs, salmón 3pzs, corvina 3 pzs, camarón 1 pzs.

Nigiri: Tuna 2 pieces, salmon 2 pieces, sea bass 2 pieces, shrimp 2 pieces, crab 2 pieces.

Rolls: rainbow 10 pieces, dynamite 2 pieces, teka Maki 8 pieces.

Sashimi: tuna 3 pieces, salmon 3 pieces, sea bass 3 pieces, shrimp 1 piece.

Tempuras

Preparación a base de cobertura de tempura, acompañados de salsa de tempura combinada con jengibre y rábano. *Prepared with a tempura flour cover, accompanied by tempura sauce combined with ginger and radish.*

Camarón | *Shrimp* 6 pzs **\$24.59**

Takeagi Vegetariano | *Vegetarian* 7 pzs **\$13.40**

Sakana Corvina | *Sea Bass* 8 pzs **\$19.92**

Tempura Mixto Especial (15 piezas) \$20.52

Preparado con camarón, corvina y deliciosos vegetales como cebolla, zanahoria, zucchini, chile dulce y berenjena. *Prepared with shrimp, sea bass, and delicious vegetables such as onion, carrot, zucchini, sweet pepper, and eggplant.*

Teriyaki's

Preparación japonesa a la plancha bañadas en salsa agridulce a base de soya y jengibre, acompañados con arroz blanco y Yasai Tame (verduras mixtas) con la carne de tu elección. Incluye una entrada de sopa miso. *Japanese preparation on the grill dipped in sweet and sour sauce with soy and ginger, accompanied by white rice and Yasai Tame (mixed vegetables) with the meat of your choice. Includes a miso soup.*

A elegir: *To choose:*

Pollo | *Chicken* **\$32.86**

Res | *Beef* **\$34.65**

Salmón | *Salmon* **\$34.47**

Sopas de Fideos Japonés Japanese Noodle Soups

Ramen de Pollo **\$16.35**

Chicken Ramen Soup

Hongos shiitake, algas, huevo duro y cebollino.

Shiitake mushrooms, seaweed, hard-boiled egg and chives.

Ramen de Res **\$17.04**

Beff Ramen Soup

Hongos shiitake, algas, huevo duro y cebollino.

Shiitake mushrooms, seaweed, hard-boiled egg and chives.

Tempura Udon **\$15.69**

Fideos Udon, camarón, cebolla, chile dulce, zanahoria, zucchini, y cebollino. *Udon noodles, shrimp, onion, sweet pepper, carrot, zucchini, and chives.*



Pastas Fritas | Fried Pasta

Chow Low Mein (Fideos de Arroz | Rice noodles) \$22.61

Carne de res, hongos shiitake, repollo, zanahoria, cebolla, chile dulce y mostaza china. *Beef, shiitake mushrooms, cabbage, carrot, onion, sweet pepper, and Chinese mustard.*

Pancit Guisado Filipino | Pansli Filipino Stew \$16.73

Cerdo, camarón, hongos shiitake, repollo, zanahoria, cebolla, chile dulce y mostaza china. *Pork, shrimp, shiitake mushrooms, cabbage, carrot, onion, sweet pepper, and chinese mustard.*

Ramen Frito de Pollo | Fried Chicken Ramen \$16.35

Pollo, hongos shiitake, repollo, zanahoria, chile dulce, mostaza china y cebollino. *Chicken, shiitake mushrooms, cabbage, carrot, sweet pepper, chinese mustard, and chives.*

Ramen Frito Mixto | Mixed Fried Ramen \$19.20

Pollo, camarón, hongos shiitake, repollo, zanahoria, cebolla, chile dulce, mostaza china y cebollino. *Chicken, shrimp, shiitake mushrooms, cabbage, carrot, onion, sweet pepper, Chinese mustard, and chives.*

Yaki Udon Pollo | Yaki Udon Chicken \$20.76

Hongos shiitake, cebolla, repollo, zanahoria, chile dulce, mostaza china y cebollino. *Shiitake mushrooms, onion, cabbage, carrot, sweet pepper, chinese mustard, and chives.*

Yaki Udon Mixto | Mixed Yaki Udon \$21.46

Camarón, pollo, hongos shiitake, repollo, zanahoria, cebolla, chile dulce, mostaza china y cebollino. *Shrimp, chicken, shiitake mushrooms, cabbage, carrot, onion, sweet pepper, chinese mustard, and chives.*



Stir Fry

Salteados a la plancha, acompañados de arroz blanco.

Sautéed and served with white rice.

Beef & Brocoli \$22.58

Carne de res, brocoli, cebolla, salsa de ostiones y soya.

Beef, broccoli, onion, oyster sauce, and soy sauce.

Kung Pao Chicken \$18.81

Pollo, Cebolla, chile dulce, maní, salsa de ostiones y soya.

Chicken, onion, sweet pepper, peanut, oyster and soy sauce.

Pollo al Curry | Curry Chicken \$16.30

Pollo, papas, cebolla, chile dulce, hojas de laurel, leche de coco

y curry. *Chicken, potatoes, onion, sweet peppers, bay leaves, coconut milk, and curry.*

Pollo Agridulce | Sweet and Sour Chicken .. \$12.08

Pollo, piña, chile dulce, cebolla en salsa de soya agridulce.

Chicken, pineapple, sweet pepper, onion in sweet, and sour soy sauce.

Tilapia Atlántica | Atlantic Tilapia \$15.81

Brocoli, vainica, cebolla, ajo con leche de coco y jalapeño.

Broccoli, green beans, onion, and garlic with coconut milk, and jalapeño.

Arroz Frito | Fried Rice

Nuestras selecciones de arroces fritos son preparados con arroz jazmín, mesclado con vegetales de temporada, carnes y camarón.

Our selections of fried rices are prepared with jasmine rice, mixed with seasonal vegetables, a variety of meats, and shrimp.





Gomuko Yakimeshi \$17.76

Carne de res, pollo, camarón, cebolla, ajo, huevo, chile dulce, zanahoria, cebollino y jengibre. *Beef, chicken, shrimp, onion, garlic, egg, sweet pepper, carrot, chives, and ginger.*

Yakimeshi \$9.79

Cebolla, ajo, huevo, chile dulce, zanahoria y cebollino. *Onion, garlic, egg, sweet pepper, carrot, and chives.*

Especialidad del Chef | Chef's Specialty

Arroz Afrodita | Aphrodite Rice \$21.86

Te ofrecemos esta especialidad del chef preparado con arroz jazmín frito al estilo oriental en una deliciosa combinación con pescado, almejas, camarón, calamar, mejillón y pulpo, cebolla, ajo, chile dulce, zanahoria, cebollino acompañado de ensalada de la casa y tortillas tostadas. *We offer you this specialty of the chef prepared with fried oriental jasmine rice in a delicious combination with fish, clams, shrimp, squid, mussels, octopus, onion, garlic, sweet pepper, carrot, and chives. Accompanied by house salad, and tortillas chips.*

Postres | Desserts

Helado Tempura | Tempura Ice Cream \$7.04

Banano Tempura | Tempura Banana \$6.76

Helado de Té Verde | Green Tea Ice Cream \$7.32

**Queque de Yuca con Helado de Vainilla Estilo Filipino
Yucca Cake with Vanilla Ice Cream, Filipino Style
..... \$5.46**



Arenal Springs

RESORT & SPA

