

¡Date el
GUSTO!

stylo
Restaurante



ENTRADAS

Appetizers

ALITAS BBQ 12
BBQ WINGS
Crujientes alitas marinadas con ajo, cajún, paprika y BBQ, acompañadas con papas fritas. *Crispy wings marinated with garlic, Cajun spices, paprika and BBQ sauce, served with French fries.*

DEDITOS DE POLLO 12
CHICKEN FINGERS
Crocantes deditos de pechuga de pollo, acompañados de papas fritas. *Crispy chicken breast fingers served with French fries.*

DEDITOS DE MOZZARELLA 12
MOZZARELLA STICKS
Deliciosos y crujientes deditos de queso mozzarella apanados, acompañados de salsa pomodoro. *Delicious crispy breaded mozzarella sticks served with pomodoro sauce.*

ARAÑITAS DE CALAMAR 9
BABY SQUID
Crujientes y crocantes arañitas, acompañadas de salsa tártara y limón. *Crispy and crunchy baby squid served with tartar sauce and lemon.*

CHICHARRONES DEL PATRÓN 8
DEL PATRON FRIED PORK BELLY
Crocantes chicharrones de panceta de cerdo, servidos con una deliciosa mayonesa de cilantro y mostaza. *Crispy pork belly served with a delicious cilantro mayo and mustard sauce.*

CEVICHE DE CAMARONES 12
SHRIMP CEVICHE
Crujientes y frescos camarones encurtidos con cebolla y culantro, acompañado de chips de plátano. *Crispy and fresh shrimp marinated with onion, cilantro, served with plantain chips.*

CEVICHE DE CORVINA 8
SEA BASS CEVICHE
Dados de pescado blanco encurtidos con cebolla y culantro fresco, acompañados con chips de plátano. *White fish cubes marinated with fresh onion, cilantro, served with plantain chips.*

CEVICHE FRITO DE CORVINA 10
FRIED SEABASS CEVICHE
Dados de pescado blanco apanados, rebosados en vinagreta de cebolla y pimientos de colores, acompañados de chips de plátano. *Fried white fish cubes in onion and colorful pepper vinaigrette, served with plantain chips.*

CEVICHE FRITO DE CAMARONES 14
FRIED SHRIMP CEVICHE
Camarones frescos rebosados en harina con especias, marinados con encurtido de cebolla morada acompañados de chips de plátano y salsa chipotle. *Fried shrimp ceviche Fresh shrimp coated in flour with spices, marinated with pickled red onion, served with plantain chips and chipotle sauce.*

CÓCTEL DE LANGOSTINOS 16
SHRIMP COCKTAIL
Crujientes langostinos , salpimentados, con salsa rosada con un toque de picante , acompañado de chips de platanos verdes .*Crispy shrimp, seasoned with salt and pepper, served with a tangy pink sauce with a hint of spice, accompanied by green plantain chips.*

PICADA CHIRICANA 20
GRILL PLATTER CHIRICANA
Jugosas Alitas de pollo , camarones rebosados y costillas , acompañados de almojabanos , salsa bufalo, sour cream , las guarniciones a eleccion del cliente (una opcion). *Juicy chicken wings, breaded shrimp, and pork ribs, served with almojábanos, buffalo sauce, sour cream, and one side dish of the customer’s choice.*

PAN CON AJO 3
GARLIC BREAD
PAN DE LA CASA 3
HOUSE BREAD

SOPAS

Soups

CREMA DE BRÓCOLI 7
BROCCOLI CREAM SOUP
Deliciosa crema a base de brócoli fresco y un toque de crema de leche con crotones y crujiente de parmesano. *Delicious cream made with fresh broccoli, a touch of cream, croutons, and crispy Parmesan.*

SANCOCHO DE GALLINA 8
Tradicional sancocho panameño acompañado con arroz blanco. *Traditional Panamanian soup served with white rice.*

SOPA DE MARISCOS STYLO 10 MIL VOLTIOS 15
SEAFOOD SOUP
Concentrado supremo directo del mar, camarones, arañitas, pescado y anillos de calamar. *Supreme concentrate straight from the sea, shrimp, spider crabs, fish and calamari rings.*

SOPA DE COSTILLA DE RES 8
RIB SOUP
Tradicional sopa de costillas con verduras frescas acompañada con arroz blanco. *Traditional beef rib soup with fresh vegetables served with white rice.*

ENSALADAS

Salads

ENSALADA MIXTA MIXED SALAD Lechuga romana, aceitunas negras, tomate, cebolla, zanahoria rallada, espárragos tiernos, maíz dulce, huevo cocido, aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico. <i>Romaine lettuce, black olives, tomato, onion, grated carrot, tender asparagus, sweet corn, boiled egg, extra virgin olive oil, and balsamic vinegar.</i>	10
Con pollo with chicken Con Salmón with salmon 12 16	
ENSALADA CAESAR CAESAR SALAD Lechuga romana, crotones y queso parmesano con aderezo Caesar. <i>Romaine lettuce, croutons, and Parmesan cheese with Caesar dressing</i>	10
Con pollo with chicken Con Salmón with salmon 12 16	
ENSALADA SALUDABLE CON GARBANZOS HEALTHY CHICKPEAS SALAD Lechuga romana, garbanzos, tomate, pepino, aceitunas negras, huevo hervido, queso fresco, aceite de oliva y vinagre balsámico. <i>Romaine lettuce, chickpeas, tomato, cucumber, black olives, boiled egg, fresh cheese, olive oil, and balsamic vinegar</i>	10
Con pollo with chicken Con Salmón with salmon 12 16	

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Chef Specials

FILETE DE PECHUGA DE POLLO CHICKEN FILLET Jugoso filete de pechuga de pollo a la plancha con salsa cremosa de tocineta crujiente. <i>Grilled Chicken Breast Fillet Juicy chicken breast fillet grilled to perfection, topped with a creamy sauce made with crispy bacon.</i>	14	BROCHETAS DE FILETE DE RES BEEF SKEWERS Pinchos de filete de res y vegetales a la parrilla, acompañados de papas fritas y salsa chimichurri. <i>Grilled beef tenderloin skewers with vegetables, served with French fries and chimichurri sauce</i>	18
MEDALLONES DE RES A LAS TRES PIMIENTAS BEEF MEDALLIONS WITH THREE PEPPERS Jugosos medallones de res con salsa cremosa de tres pimientos. <i>Juicy bacon-wrapped beef medallions with creamy three peppers sauce.</i>	22	GUACHO CON GUANDÚ Y CAMARONES PIGEON PEA AND SHRIMP GUACHO Tradicional guacho con guandú fresco, sofrito criollo y camarones frescos. <i>Traditional rice stew with fresh pigeon peas, Creole sofrito, and fresh shrimp.</i>	15
MEDALLONES DE RES A LA CAPRESE BEEF MEDALLIONS WITH CAPRESE TOPPING Jugosos medallones de res, queso bufala y pesto fresco. <i>Juicy beef medallions, buffalo mozzarella, and fresh pesto</i>	22	COSTILLAS DE CERDO BBQ BRAZEADAS PORK SKEWERS Jugosas costillas de cerdo marinadas con ajo, paprika, cajún y cinco especies, cocinadas por 11 horas, glaseadas en salsa BBQ. <i>Juicy pork ribs marinated with garlic, paprika, Cajun spices, and five spices, cooked for 16 hours and glazed with BBQ sauce.</i>	18
		RIBEYE STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF 12 OZ Jugoso corte a la parrilla. <i>Juicy grilled cut.</i>	45

ESPECIALIDADES DEL MAR

Sea Specials

FILETE DE SALMÓN SALMON FILLET Filete de salmón fresco a la plancha, con salsa fresca de naranja y eneldo. <i>Grilled fresh salmon fillet with fresh orange and dill sauce.</i>	20
FILETE DE CORVINA AL AJILLO SEA BASS FILLET Filete de corvina a la plancha con salsa ajillo. <i>Grilled sea bass fillet with garlic sauce.</i>	20
FILETE DE MERO AL AJILLO “Favorito” GROOPER FILET Tierno filete de mero marinado con ajo, aceite de oliva y perejil, con salsa ajillo. <i>Tender grouper fillet marinated with garlic, olive oil.</i>	20
FILETE DE MERO EN SALSA DE CAMARONES “Favorito” GROUPEL FILLET IN SHRIMP SAUCE Jugoso filete de mero a la plancha con mantequilla, con una salsa cremosa de camarones, pimientos rojos y cebolla blanca. <i>Juicy grouper fillet grilled with butter, with creamy shrimp sauce, red peppers, and white onion.</i>	22

CORVINA ENTERA FRITA WHOLE FRIED SEA BASS Pescado entero frito, con salsa tártara. <i>Whole fried fish with tartar sauce.</i>	16
PARGO ENTERO FRITO WHOLE FRIED SNAPPER Pescado entero frito, con salsa tártara. <i>Whole fried fish, with tartar sauce</i>	16
FILETE DE CORVINA APANADO BREADED SEA BASS FILLET Filete marinado con ajo fresco sal y pimienta, con salsa tártara. <i>Fillet marinated with fresh garlic, salt, and pepper, served with tartar sauce.</i>	20
LANGOSTINOS AL AJILLO GARLIC PRAWNS Exquisitos langostinos preparados con mantequilla, ajo fresco, pimienta roja, perejil y un toque de vino blanco. <i>Exquisite prawns prepared with butter, fresh garlic, red bell pepper, parsley, and a touch of white wine.</i>	20

PASTAS

ESPAGUETIS CON LANGOSTINOS SPAGHETTI WITH PRAWNS Espaguetis con camarones frescos salteados en mantequilla, ajo, espinaca, pimentón, orégano y vino blanco servido con tostadas de ajo y queso parmesano. <i>Spaghetti with fresh shrimp sautéed in butter, garlic, spinach, bell peppers, oregano, and white wine, served with garlic toast and Parmesan cheese.</i>	20
ESPAGUETIS CON BACON Y LANGOSTINOS SPAGHETTI WITH BACON AND PRAWN Espaguetis con langostinos frescos salteados con tocino ajo y vino blanco servido con tostadas de ajo y queso parmesano. <i>Spaghetti with fres sawteed prawns crispy bacon, garlic, and white wine served with garlic toast and parmesan cheese</i>	20
FETUCCINI CREMOSO CON POLLO CREAMY FETTUCCINI WITH CHICKEN Fettuccini con crema de leche, pollo parrillado, ajo, hongos y un toque de vino blanco servido con tostadas de ajo y queso parmesano. <i>Fettuccini with cream, garlic, mushrooms, and a touch of white wine, served with garlic toast and Parmesan cheese.</i>	14
ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA SPAGHETTI BOLOGNESE Espaguetis con exquisita salsa pomodoro con carne servido con tostadas de ajo y queso parmesano. <i>Spaghetti with exquisite pomodoro sauce with meat, served with garlic toast and Parmesan cheese.</i>	12

ESPAGUETIS CON SALSA ALFREDO SPAGHETTI ALFREDO SAUCE Exquisitos espaguetis con salsa bechamel, jamón cocido y cebolla blanca servido con tostadas de ajo y queso parmesano. <i>Exquisite spaghetti with bechamel sauce, cooked ham, and white onion, served with garlic toast and Parmesan cheese.</i>	12
LASAÑA GRATINADA DE POLLO GRATINATED CHICKEN LASAGNA Tradicional lasaña de pollo sobre un espejo de pomodoro, gratinada con queso mozzarella y queso parmesano. <i>Traditional chicken lasagna on a pomodoro base, gratinated with mozzarella and Parmesan cheese.</i>	14
LASAÑA GRATINADA DE CARNE GRATINATED BEEF LASAGNA Tradicional lasaña de carne sobre un espejo de pomodoro, gratinada con quesos mozzarella y queso parmesano. <i>Traditional beef lasagna on a pomodoro base, gratinated with mozzarella and Parmesan cheese.</i>	14
Linguini Costa del Mar Linguini con langostinos frescos salteados con tocino, ajo y vino blanco servido con tostadas de ajo y queso parmesano. <i>Linguini with fresh shrimp sautéed with bacon, garlic, and white wine, served with garlic toast and Parmesan cheese.</i>	

WRAP & SANDWICHES		
HAMBURGUESA "LA PATRONA" BURGER "LA PATRONA" Pan artesanal, lechuga, 8 oz de carne de res mechada a baja cocción por 16 horas con bbq criolla de cerdo, a la parmesana y salsa de la casa, queso cheddar, chutney de tocino ahumado y cebolla dulce, coronado con chicharrón crujiente y salsa de crema agria y maracuyada acompañado de papas fritas. <i>Artisan bread, lettuce, 8 oz of slow-cooked shredded beef for 16 hours with Creole pork BBQ and traditional chorizo, cheddar cheese, smoked bacon chutney and sweet onion, topped with crispy pork rinds and spicy passion fruit sauce, accompanied by French fries.</i>		14
HAMBURGUESA STYLO STYLO BURGER Pan artesanal, 8 oz. De carne de res, queso mozzarella, tocino, huevo, cebollas caramelizadas, tomate, lechuga, pepinillos y salsa rosada acompañada con papas fritas. <i>Artisanal bread, 8 oz. beef patty, mozzarella cheese, bacon, egg, caramelized onions, tomato, lettuce, pickles, and pink sauce. Served with French fries.</i>		14
HAMBURGUESA CLÁSICA CLASSIC BURGER Pan artesanal, 8 oz de carne de res, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos y salsa rosada acompañada con papas fritas. <i>Artisian bread, 8 oz beef patty, cheddar cheesse, tomato, lettuce, onion, pickles, and pink sauce served with French fries.</i>		14
HAMBURGUESA ANGUS 8 OZ ANGUS BURGER Pan artesanal, 8 oz de carne de res Angus, queso cheddar, tocino, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos acompañada con papas fritas. <i>Artisian bread, 8 oz Angus beef patty, cheddar cheesse, tomato, lettuce, onion, pickles, served with French fries.</i>		16
CLUB SANDWICH CHIRICANO Pan blanco, jamón cocido, pierna de cerdo, tocino, lechuga, tomate, queso mozzarella, queso cheddar y salsa rosada acompañado de papas fritas. <i>White bread, cooked ham, roast pork leg, bacon, lettuce, tomato, mozzarella cheese, cheddar cheese and pink sauce served with french fries.</i>		14
LOMITO STYLO STYLO BEEF SANDWICH Pan Baguette crujiente con mantequilla de ajo, relleno de filete de res salteado con cebolla caramelizada en BBQ, queso mozzarella fundido, tomates cherries confitados y aceitunas rellenas. Acompañado de papas a la parmesana y salsa de la casa. <i>Crispy baguette bread with garlic butter, filled with sautéed beef tenderloin, caramelized onions in BBQ sauce, melted mozzarella cheese, cherry tomatoes confit, and stuffed olives. Served with Parmesan fries and house sauce.</i>		12
CUBANO DELUXE CUBAN DELUXE Emparedado de pierna de cerdo con Cebolla dulce, queso mozzarella, pepinillos, mayonesa. mantequilla de ajo, planchado en pan baguette acompañado de papas fritas. <i>Pork leg sandwich with sweet onion, mozzarella cheese, pickles, mayonnaise, garlic butter, grilled on a baguette and served with french fries.</i>		12
WRAP CON POLLO CHICKEN WRAP Tortilla de harina rellena de jugosa y crujiente pechuga de pollo rebosada con harina y especias, queso cheddar, lechuga y salsa rosada acompañada de papas fritas. <i>Flour tortilla filled with juicy and crispy chicken breast coated in flour and spices, cheddar cheese, lettuce and pink sauce, served with french fries.</i>		12
WRAP DE VEGETALES VEGETABLE WRAP Tortilla de harina rellena de vegetales salteados, tomate y lechuga, acompañado de papas fritas y aderezo ranch. <i>Flour tortilla filled with sauteed vegetables, tomato, and lettuce, served with French fries and ranch dressing.</i>		10

ACOMPAAÑAMIENTOS			EXTRAS	
Side Dishes				
PURÉ DE PAPAS	MASHED POTATOES	3	POLLO	5
ARROZ BLANCO	WHITE RICE	3	Chicken Breast	
ARROZ CON GUANDÚ	RICE WITH PIGEON PEAS	3	LANGOSTINOS	15
VEGETALES AL VAPOR	STEAMED VEGETABLES	3	Shrimp	
VEGETALES SALTEADOS	SAUTÉED VEGETABLES	3	PARMESANO RALLADO	3
PATACONES	FRIED PLANTAINS	3	Grated Parmesan	
YUCAS FRITAS	FRIED CASSAVA	3	EXTRA SALSA 2 oz	1.50
PAPAS FRITAS	FRENCH FRIES	3	Extra Sauce (2oz)	
TAJADAS MADURAS	SWEET PLANTAIN SLICES	3		
ENSALADA VERDE	GREEN SALAD	3		

Todos nuestros platos fuertes vienen acompañados de ensalada de la casa (lechuga, tomate, maiz y cebolla morada con aderezo de la casa) y una (1) guarnicion a elección del cliente. *All our main courses are served with house salad (lettuce, tomato, corn, and red onion with house dressing) and one (1) side dish of the customer's choice.*

POSTRES

Desserts

BROWNIE

Exquisito brownie caliente de chocolate oscuro con helado de vainilla.
Exquisite warm dark chocolate brownie with vanilla ice cream.

5

CHEESECAKE DE FRESA

STRAWBERRY CHEESSECAKE

Cremoso cheesecake con coulis de fresas y crema chantillí de vainilla.
Creamy cheesecake with strawberry coulis and vanilla chantilly cream.

5

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

PASSION FRUIT CHEESECAKE

Cremoso cheesecake con coulis de maracuyá y crema chantillí de vainilla.
Creamy cheesecake with passion fruit coulis and vanilla chantilly cream.

5

FLAN DE LA CASA

HOUSE FLAN

Cremoso flan clásico de caramelo.
Classic creamy caramel custard.

5

PASTEL DE QUESO

WARM CHEESSECAKE

Clásica tarta tibia de San Sebastián, sobre una tierra de galletas y coulis de maracuyá
Classic San Sebastian warm tart on a cookie crust with passion fruit coulis.

5

PIE DE LIMÓN

LEMON PIE

Crocante Pâte Sucrée sucre con relleno de crema de limón y merengue italiano.
Crisp sugar dough with lemon cream filling and Italian meringue.

5

COPA DE HELADO CON SIROPE DE CHOCOLATE

ICE CREAM CUP WITH CHOCOLATE SYRUP

Vainilla, Chocolate o Fresa
Vanilla, Chocolate or Strawberry

3

