



Cocina *Caribeña* *Panama*

Del 2 al 30 de Junio



A STAR ALLIANCE MEMBER 



INVITAN:



ENTRADAS FRÍAS

CÓCTEL DE CAMARONES **\$43.900 + INC**

Tartar de Camarones Pochados en Vino Blanco, Cortados Finamente y Sazonados en Salsa de jerez, Servido con Mousse de Aguacate y Tejas Crocantes.

TARTAR DE CAMARONES **\$47.900 + INC**

Tartar de Camarones Pochados en Vino Blanco, Cortados Finamente y Sazonados en Salsa de jerez, Servido con Mousse de Aguacate y Tejas Crocantes.

ESCABECHE DE CAMARON CARIBEÑO **\$49.900 + INC**

Camarón Rostizado en Mantequilla Avellanda, Marinado en jugo de limón, Cebolla Roja y Blanca, Aji Dulce, Apio, Aceite de oliva y Alcaparras

CEVICHE BOCAS DEL TORO **\$54.900 + INC**

Zumo de Limón, Leche de Tigre, Plumas de Cebolla, Aji Dulce y Cilantro Langostino, Camaron, Pulpo, Calamar y Pescado Blanco

CARPACCIO DE PULPO SAN BLAS **\$67.900 + INC**

Pulpo Laminado, Sazonado con Zumo de Limón, Aceite de Olivas, Queso Grana Padano, Quinoa Crocante, Servido con Tejas Crocantes

SOPAS Y CREMAS

SOPA DE MAIZ CAMPESINA **\$27.900 + INC**

Elaborada con Chocolo y Maiz Tierno, Servida con Queso Costeño Frito, Brotes de Cilantro y Mazorquitas Baby Asadas

SOPA DEL PESCADOR CON CAMARONES **\$47.900 + INC**

Fumet de Pescados y Mariscos, Cocidos a Baja Temperatura, Finalizados con Leche de Coco y Servido con Camarones Estofados en el Fumet

CAZUELA DE MARISCOS CARIBEÑA **\$89.900 + INC**

Cazuela de Mar, Camarones, Mejillones, Calamar, Pulpo, Pescado Blanco y Langostino, en Fondo de Mariscos, Finalizada con Coco y Crema, Servida con Arroz Blanco y Aguacate

ENTRADAS CALIENTES

CARIMAÑOLAS DE QUESO COSTEÑO Y SUERO (5 unidades) **\$27.900 + INC**

Carimañolas de Queso Costeño, Servidas con Suero Costeño

MINI BROCHETAS DE POLLO (4 UNIDADES) **\$37.900 + INC**
Sazonados y Dorados en Especies típicas caribeñas, Servidas con Papas Criollas Crocantes y Cremoso de Ajos Asados

TAQUITOS CROCANTES POLLO (3 unidades) **\$45.900 + INC**
Elaborados en Masa de Gyosa, Rellenas de Pollo Rostizado, Finalizadas con Grana Padano y Polvo de Cebollas al Carbon

CROCANTES DE CALAMAR **\$43.900 + INC**
Apanados a la minuta en parmesano, Servidos con Salsa Cremosa de ajo y Especies

PINCHOS DE QUESO COSTEÑO Y TOSTADAS (PARA COMPARTIR) DE POLLO MEXICANAS" **\$ 49.900+ INC**
Bandejas Para Compartir con Queso Costeño y Tostada Crocantes de Pollo Mexicanas con Jalapeño

ESTOFADO DE JAIBA DE CANTADERA **\$67.900 + INC**
Jaiba Estofada a Baja Temperatura, Gratinado con Crema y Quesos, Servido con Tostones de Guineo delgados y Crocantes

PLATOS FUERTES

POLLO ROSTIZADO CIUDAD DE PANAMÁ **\$ 69.900 + INC**
Pierna, Pernil y Pechuga Marinados y Horneados a Alta Temperatura, Servido con Espinacas Cremosas y Papas Crocantes

CODILLO CROCANTE **\$ 73.900 + INC**
Horneado Durante 12 Horas, Finalizado en Alta Temperatura, Acompañado con Pure de Papas Cremoso y Ensalda Fresca

SPAGUETTI DE MARISCOS FRUTOS DEL MAR **\$75.900 + INC**
Especial Pasta Tradicional con Frutos del Mar en Salsa a Base de Tomates y Fumet

PESCADO BLANCO DEL CARIBE **\$79.900 + INC**
Filete de Pescado Rostizado, Bañado en Salsa de Aji Amarillo y Mariscos, Arroz Basmati y Salvaje

ATÚN FRESCO A LA PARRILLA **\$79.900 + INC**
Atún Sellado y Sazonado con Toques Aromaticos, Servido con Pasta y vegetales, Finalizado con Aguacate y Brotes de Cilantro

ARROZ CARIBEÑO Arroz Cocido y Sazonado con los Sabores del Caribe, Camaron, Calamar y Pulpo Flambeados	\$87.900 + INC
LANGOSTINOS ROSTIZADOS Langostinos Sellados con Mantequilla y Ron, Arroz Meloso de Mar, Emulsión de Citricos y Hierbas Frescas	\$93.900 + INC
<u>POSTRES</u>	
TARTA DE COCO CANAL DE PANAMÁ Tartaleta de Coco en Base de Galleta y Helado de Vainilla	\$27.900 + INC
COPA DE HELADO FRUTOS ROJOS Y RON Helado de Frutos Rojos, Crocante, Ron , Yerbabuena	\$27.900 + INC
COCO LOCO Clasico de Nuestras Cocinas Mousse de Coco y Dulce de Leche, Ron y Vodka	\$27.900 + INC
PIRAMIDE BLUE ISLA TABOYA Piramide de Coco y Maracuya, Cake de Bananos Rostizados al Ron, Gel de Frutos Amarillos, Flores	\$29.900 + INC
CREMOSO DE AREQUIPE Cremoso de Arequipe y Coco, Tuile, Crocante	\$29.900 + INC

LICORES SUGERIDOS DE LA CASA PARA ESTE FESTIVAL DE COCINA

VINO DE LA CASA

Vino de la casa (Blanco - Rosado - Tinto) \$ 22.900 + INC / Trago / \$ 92.900 + INC / Botella

SODAS SABORIZADAS DE BRETAÑA

SODA PASIÓN \$ 15.900 + INC
Almibar de maracuyá, maracuyá, albahaca

SODA FRUTOS DEL BOSQUE \$ 17.900 + INC
Frutos rojos, zumo de limón, fresa, Hierbabuena

SODA DE LYCHEE Y MANDARINA \$ 19.900 + INC
Lychee, Almibar de lychee, Mandarina

ADVERTENCIA PROPINA

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”