



MENÚ

MAIN MENU



ENTRADAS

APPETIZERS



CEVICHE DE PESCADO

Pescado Blanco, Limón, Hierbas Frescas, Patacones

White Fish Ceviche, Lemon, Fresh Herbs, Patacones
¢6,200 i.i.

CEVICHE MIXTO

Calamar, Camarón, Pescado, Jugo de Tomate, Jugo de Limón, Culantro, Patacones

Squid, Shrimp and Fish Ceviche, Tomato & Lemon Juice, Cilantro, Patacones
¢8,500 i.i.

CEVICHE CARRETIILLERO

Pescado Blanco, Chicharrón de Calamar, Leche de Tigre de Ají, Ají Amarillo, Cebolla Morada, Culantro

"Carretillero" Ceviche, White Fish, Squid Cracker, Aji Tiger's Milk, Yellow Aji, Red Onion, Cilantro
¢8,800 i.i.

CEVICHE CARIBEÑO

Pescado Blanco, Leche de Coco, Chile Panameño, Jengibre, Cebolla Morada, Culantro, Camote Caramelizado

Caribbean Ceviche, White Fish, Coconut Milk, Panamanian Chili, Ginger, Red Onion, Cilantro, Caramelized Sweet Potato
¢5,900 i.i.

SOPA DE MARISCOS

Sopa de Pescado y Mariscos, Vino Blanco, Tomate, Salsa Pomodoro, Fondo de Pescado

Fish & Sea Food Soup, White Wine, Tomato Concasse, Pomodoro Sauce, Fish Stock

Regular o Leche de Coco

Regular or in Coconut Milk: ¢8,700 i.i.

SOPA AZTECA

Sopa de Tomate, Pollo, Tortilla Frita, Queso Fresco, Aguacate y Natilla

Tomato Soup, Chicken, Fried Tortilla, Fresh Cheese, Avocado and Sour Cream
¢5,800 i.i.

TATAKI DE ATÚN

Atún Sellado, Salsa de Naranja y Soya, Cebollas Fritas, Rábano Encurtido, Sal de Naranja, Micro Hierbas

Seared Tuna Tataki, Orange and Soy Sauce, Fried Onions, Pickled Radish, Orange Salt, Micro Greens
¢7,500 i.i.

TACOS DE PESCADO

Pico de Gallo, Repollo Encurtido y Aderezo de Culantro con Coco

Fish Tacos, Pico de Gallo, Pickled Cabbage, Cilantro & Coconut Dressing
¢6,200 i.i.

TACOS DE RES

Aguacate, Cebolla, Culantro, Queso Bagaces, Limón

Beef Tacos, Avocado, Onion, Cilantro, Bagaces Cheese, Lemon
¢5,800 i.i.

TACOS DE CAMARÓN

Camarón Empanizado, Piña Grillada, Chimichurri de Culantro, Limón

Breaded Shrimp Tacos, Grilled Pineapple, Cilantro Chimichurri, Lemon
¢6,800 i.i.



ENTRADAS PARA **COMPARTIR** TO SHARE!



NACHOS

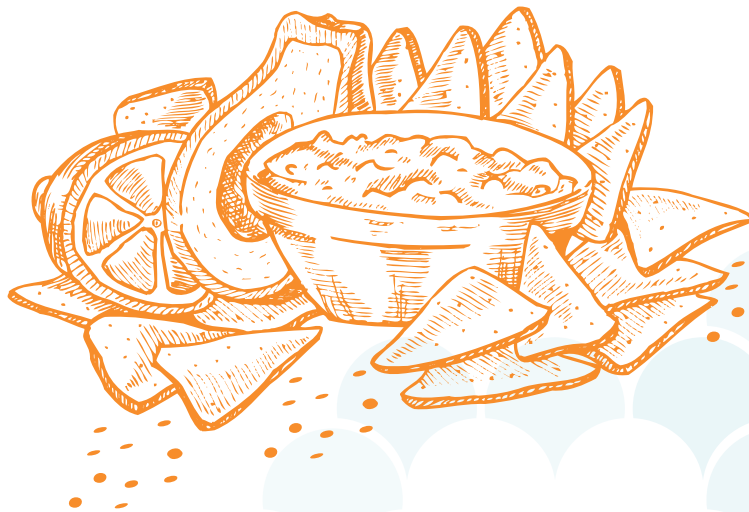
Tortillas Tostadas, Carne Mechada, Salsa de Queso, Frijoles, Pico de Gallo, Natilla, Aguacate
Crispy Tortillas, Shredded Beef, Cheddar Cheese Sauce, Beans, Pico de Gallo, Sour Cream, Avocado
¢7,500 i.i.

CALAMARES O CAMARONES EMPANIZADOS

Mayonesa de Tamarindo y Chile Panameño
Breaded Squid or Breaded Shrimp, Spicy Tamarind and Panamanian Chili Mayonnaise
¢6,200 i.i.

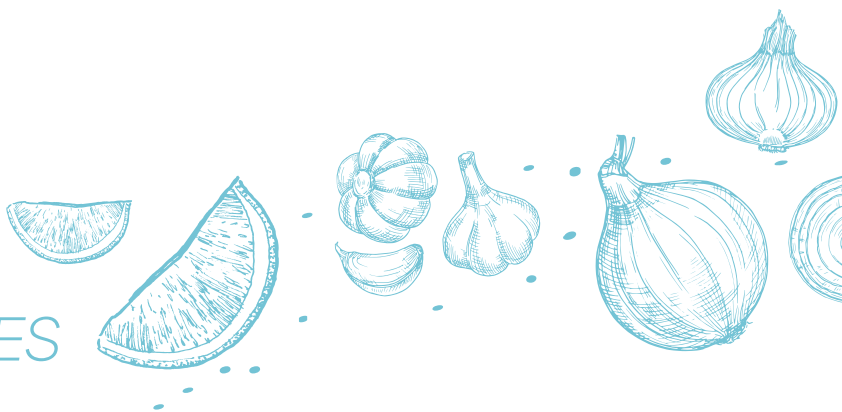
TRÍO DE TACOS

Tacos de Res, Tacos de Pescado, Taco de Camarón
Beef Tacos, Fish Tacos, Shrimp Tacos
¢19,500 i.i.



PLATOS FUERTES

ENTRÉES



ENSALADA CÍTRICA

Mix de Lechugas, Nueces, Gajos de Naranja, Arándano Deshidratado, Aguacate, Vinagreta de Naranja y Limón
Citrus Salad, Lettuce, Nuts, Oranges Segments, Dried Cranberries, Avocado, Orange & Lemon Vinaigrette
Pollo / Chicken ₡7,200 i.i.
Atún / Tuna fish ₡11,500 i.i.
Camarones / Shrimp ₡9,500 i.i.

CORDON BLEU

Pechuga de Pollo Empanizada, Jamón, Queso Mozzarella, Salsa Aurora, Ensalada Mixta, Arroz Blanco
Breaded Chicken Breast, Ham, Mozzarella Cheese, Aurora Sauce, Mixed Salad, White Rice
₡9,500 i.i.

POLLO AL PESTO DE CULANTRO

Pechuga de Pollo a la Plancha, Vegetales Salteados, Arroz con Pesto de Culantro, Pico de Gallo, Cilantro Fresco
Grilled Chicken Breast, Sautéed Vegetables, Cilantro Pesto Rice, Pico de Gallo, Fresh Cilantro
₡9,500 i.i.

POLLO CARIBEÑO

Rice n Beans Caribeño, Pollo en Salsa Caribeña, Ensalada de Repollo Encurtido, Patacones
Coconut Caribbean Rice & Beans, Caribbean Sauce Chicken, Pickled Cabbage Salad, Fried Plantain
₡12,300 i.i.

HAMBURGUESA LA PLAYA

Torta Angus, Queso Cheddar, Cebollas Fritas, Tocineta, Mayonesa de Champiñones, Papas en Gajo
Angus Beef Certified Burger, Cheddar Cheese, Fried Onions, Bacon, Mushroom Mayonnaise, Potato Wedges
₡10,700 i.i.

HAMBURGUESA DE POLLO FRITO

Pan Artesanal, Pollo Rebozado, Tocineta, Lechuga, Tomate, Barbacoa de Maracuyá, Mayonesa de Hierbas y Papas en Gajo
Crispy Chicken Burger, Bacon, Lettuce, Tomato, Passion Fruit BBQ, Herb Mayonnaise, Potato Wedge
₡8,000 i.i.

HAMBURGUESA BUENOS AIRES

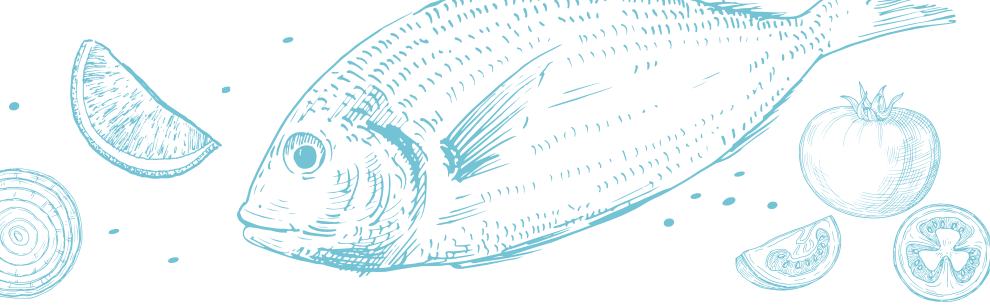
Pan Artesanal, Torta Angus, Mermelada de Tomates Asados, Queso Provolone, Mayonesa de Chimichurri, Papas en Gajo
Homemade Bread, Angus Beef Certified Burger, Roasted Tomato Jam, Provolone Cheese, Chimichurri Mayonnaise, Potato Wedges
₡8,900 i.i.

HAMBURGUESA DE PESCADO

Torta de Pescado, Queso Cheddar, Salsa Tártara, Lechuga, Tomate, Cebolla Encurtida, Papas Gajo
Fish Burger, Cheddar Cheese, Tartar Sauce, Lettuce, Tomato, Pickled Onion, Potato Wedges
₡13,500 i.i.

CHIFRIJO CARIBEÑO

Rice n Beans Caribeño, Pico de Gallo, Chicharrón de Cerdo, Aguacate, Tortillas de Maíz Tostadas
Coconut Caribbean Rice & Beans, Pico de Gallo, Pork Rind, Avocado, Corn Crispy Tortillas
₡8,100 i.i.



ARROZ CON CAMARONES

Ensalada Mixta, Patacones
Shrimp Rice, Mixed Salad, Patacones
¢11,900 i.i.

CAMARON JUMBO CON PICADILLO DE PLATANO [✦]

Camarón Jumbo, Mantequilla, Picadillo de Plátano Verde, Leche de Coco, Semilla de Marañón
Jumbo Shrimp, Butter, Green Plantain Minced, Coconut Milk, Cashew Seed
¢20,200 i.i.

BOWL DE CARNE MECHADA

Arroz, Frijoles, Pico de Gallo, Maíz Tostado, Plátano Maduro, Aguacate
Shredded Beef Bowl, Rice, Beans, Pico de Gallo, Crispy Corn, Fried Plantain, Avocado
¢7,700 i.i.

BOWL CARIBEÑO

Rice n Beans Caribeño, Pollo Frito, Maduros en Almíbar, Repollo Encurtido, Pico de Gallo
Coconut Caribbean Rice & Beans, Fried Chicken, Sweet Plantains in Syrup, Pickled Cabbage, Pico de Gallo
¢7,500 i.i.

PESCA DEL DÍA

Rice n Beans Caribeño, Ensalada Mixta, Patacones
Catch of the Day, Coconut Caribbean Rice & Beans, Mixed Salad, Patacones
Filete / Fillet: ¢14,200 i.i.
Pescado Entero (Precio según peso) / Whole Fish (Price according to weight)

DORADO EN SALSA DE MARISCOS

Calamar, Camarón, Mejillón, Leche de Coco, Caldo de Pescado, Cúrcuma, Bastones de Plátano Verde, Cebolla Encurtida
Grilled Mahi Mahi, Squid, Shrimp and Mussels Sauce, Coconut Milk, Fish Stock, Turmeric, Green Plantain Sticks, Pickled Red Onion
¢15,500 i.i.

DORADO EN SALSA DE PEREJIL

Dorado Empanizado, Salsa Cremosa de Perejil y Yogurt, Chilote, Brócoli, Aceite de Oliva, Pepino Marinado
Breaded Mahi Mahi, Creamy Yogurt and Parsley Sauce, Chilote, Broccoli, Olive Oil, Marinated Cucumber
¢12,900 i.i.

ATÚN A LA PARRILLA

Vegetales Salteados, Ajo, Mantequilla, Emulsión de Soya con Limón, Arroz Blanco
Grilled Tuna, Sautéed Vegetables, Garlic, Butter, Lemon and Soy Emulsion, White Rice
¢14,900 i.i.

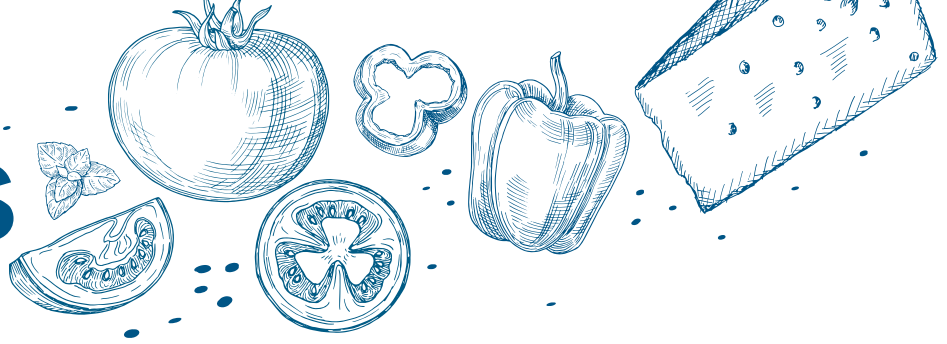
LOMITO EN SALSA DE FLOR DE JAMAICA [✦]

Lomito a la Parrilla, Puré de Yuca, Salsa de Jamaica y Hongos, Chilotes Grillados.
Grilled Tenderloin, Cassava Puree, Jamaican Sauce and Mushrooms, Grilled Baby Corn
¢18,200 i.i.

PANZADA DE CERDO AL HORNO [✦]

Panzada de Cerdo, Puré de Zanahoria, Salsa de Tamarindo Ahumado, Ensalada de Tomate Cherry
Pork Belly, Carrot Puree, Smoked Tamarind Sauce, Cherry Tomato Salad
¢12,800 i.i.

PIZZAS



MARGARITA

Salsa de Tomate, Tomate Fresco, Mozzarella, Albahaca Fresca
Tomato Sauce, Fresh Tomato, Mozzarella, Fresh Basil
¢6,600 i.i.

SUPREMA

Salsa de Tomate, Mozzarella, Carne Molida, Jamón, Cebolla Blanca, Chile Dulce, Aceitunas
Tomato Sauce, Mozzarella, Ground Beef, Ham, Onion, Bell Pepper, Olives
¢10,000 i.i.

HAWAIANA

Salsa de Tomate, Mozzarella, Piña Caramelizada, Jamón, Coco
Tomato Sauce, Mozzarella, Glazed Pineapple, Ham, Coconut
¢8,600 i.i.

CUATRO QUESOS

Salsa de Tomate, Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Ricotta, Orégano
Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Ricotta, Oregano
¢12,700 i.i.

PEPPERONI

Salsa de Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Pepperoncini, Aceitunas
Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni, Banana Peppers, Olives
¢8,600 i.i.

JAMÓN Y QUESO

Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham
¢7,100 i.i.
+ Agregue Hongos
por ¢2,300 i.i.
+ Add Mushrooms
for ¢2,300 i.i.

PIZZA PERSONALIZADA / MAKE YOUR OWN PIZZA! ¢12,500 i.i.

SALSAS-SAUCE

(Escoger 1 opción)

Pomodoro
Barbacoa-BBQ
Salsa Blanca-Creamy Sauce

QUESOS - CHEESE

(Escoger 1 opción)

Mozzarella
Parmesano-Parmesan
Gorgonzola
Ricotta

PROTEÍNAS - MEATS

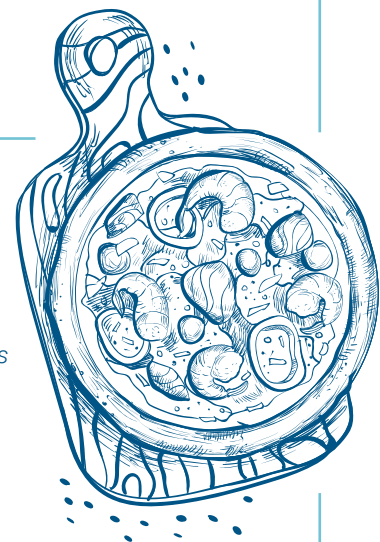
(Escoger 1 opción)

Jamón-Ham
Pollo-Chicken
Pepperoni
Carne Molida-Ground Beef
Lomito-Tenderloin

VEGETALES - VEGETABLES

(Escoger 4 opciones)

Albahaca-Basil
Alcaparra-Capers
Arúgula-Arugula
Aceitunas Negras- Black Olives
Berenjena-Eggplant
Cebolla Blanca-White Onion
Cebolla Morada-Red Onion
Chile Dulce-Sweet Pepper
Peperoncini-Banana Pepper
Hongo Champiñón-White Mushroom
Tomate Cherry-Cherry Tomato
Tomate Fresco-Fresh Tomato
Palmito-Hearts of Palm





POSTRES

DESSERTS

TRES LECHEs

Bizcochuelo de Vanilla, Mezcla de Leches, Ron, Merengue Suizo, Pistacho

Vanilla Cake, Three Milk Mix, Rum, Swiss Meringue, Pistachio
¢4,400 i.i.

BOWL DE FRESAS CURADAS

Fresa Curadas, Helado de Leche Condensada, Crumble de Chocolate Blanco

Marinated Strawberries, Condensed Milk Ice Cream, White Chocolate Crumble
¢4,400 i.i.

BUÑUELOS DE YUCA CON QUESO

Helado de Tapa Dulce, Salsa de Tapa Dulce, Tierra de Vanilla

Cassava and Cheese Fritter, Cane Sugar Ice Cream, Cane Sugar Sauce, Vanilla Crumble
¢4,400 i.i.

CREMOSO DE CAMELO

Ganache de Caramelo, Palomitas con Mantequilla, Crotones de Miel, Tierra de Vanilla, Helado de Vanilla con Caramelo

Caramel Crèmeux, Caramel Ganache, Buttered Popcorn, Honey Croutons, Vanilla Crumble, Vanilla and Caramel Ice Cream
¢4,400 i.i.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Helado de Temporada, Coulis de Fresa, Fresas Frescas
Chocolate Lava Cake, Seasonal Ice Cream, Strawberry Coulis, Fresh Strawberry

¢4,400 i.i.



MBG
MARINA *Bahia Golfito*