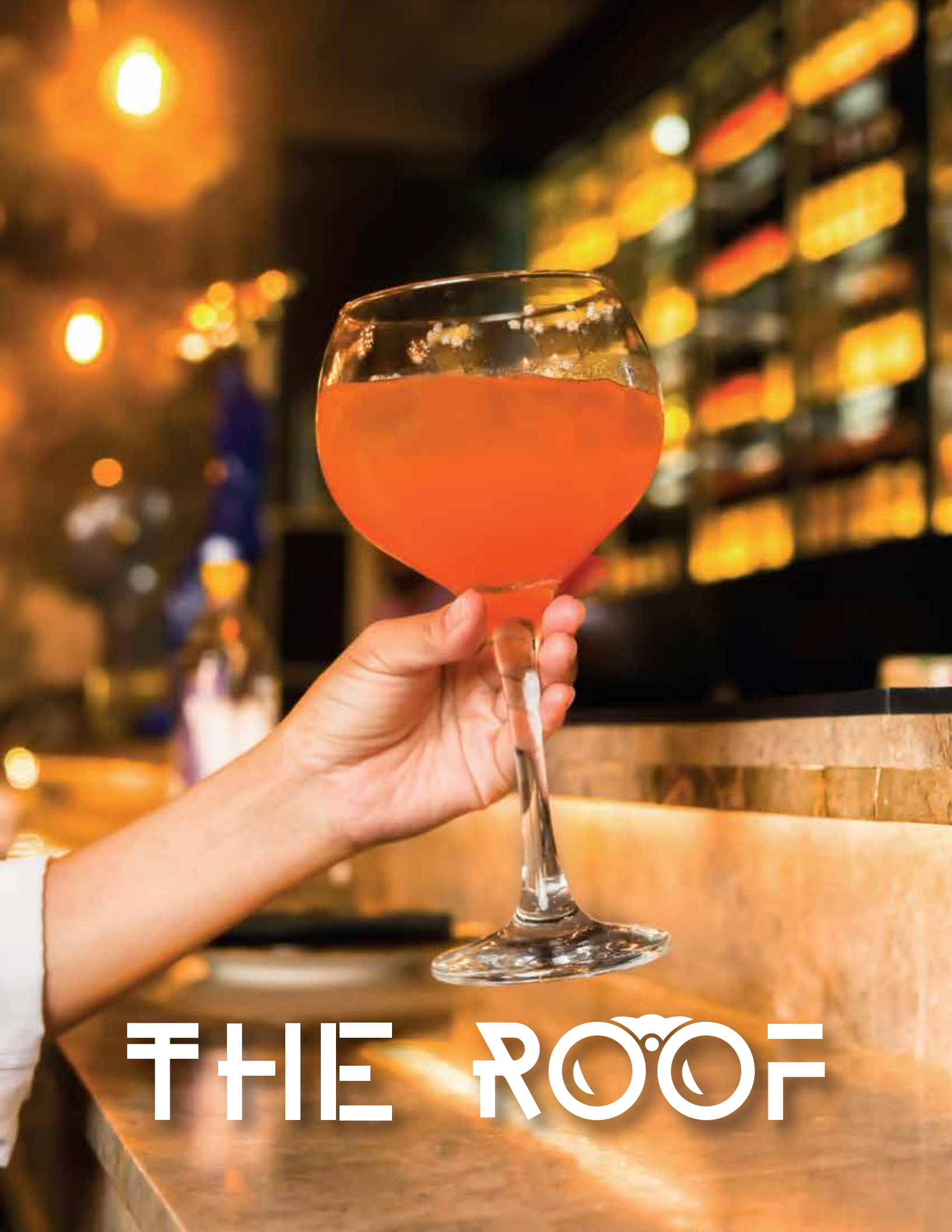

THE ROOF

DESAYUNO / BREAKFAST

Desayuno Continental / *Continental Breakfast* **$ 12.00**

Jugo de naranja fresco, selección de frutas de temporada, variedad de panes artesanales acompañados de mantequilla y mermeladas. Incluye café o té a elección.

Fresh orange juice, seasonal fruit selection, an assortment of artisanal bread served with butter and jams. Includes coffee or tea of your choice.

Desayuno Americano / *American Breakfast* **$ 15.00**

Dos huevos al gusto (fritos, revueltos o tibios), acompañados de pancakes o waffles con mantequilla y miel. Incluye jugo de naranja fresco, porción de frutas de temporada y una canasta de panes con mantequilla y mermeladas.
Servido con café o té.

Two eggs cooked to your preference (fried, scrambled, or soft-boiled), served with pancakes or waffles with butter and syrup. Includes fresh orange juice, a portion of seasonal fruit, and a bread bsket with butter and jams.
Served with coffee or tea.

Desayuno Panameño / *Panamanian Breakfast* **$ 15.50**

Dos huevos al gusto, acompañados de tortilla de maíz y hojaldre. Incluye carimañola rellena de carne y queso del país, servidos con salsa criolla.
Acompañado de jugo de naranja fresco y café o té.

Two eggs cooked to your preference, served with corn tortilla and fried bread ("Hojaldre"). Includes meat-stuffed "Carimañola" and Panamanian cheese, accompanied by Creole sauce.
Served with fresh orange juice and coffee or tea.

ENTRADAS / APPETAIZERS

Deditos de queso Mozzarella / *Mozzarella Stick* **$ 12.00**
Deditos de queso mozzarella empanizados y fritos, servidos con papas a la francesa.
Breaded and fried mozzarella sticks, served with French fries.

Tenders de Pollo / *Chicken Tender* **$ 11.00**
Trozos de pollo empanizados y fritos, acompañados de papas a la francesa.
Breaded and fried chicken pieces, served with French fries.

Arañitas / *Crispy Octupus Bites* **$ 12.50**
Delicados trozos de pulpo marinados y fritos
Delicate octopus pieces marinated and fried.

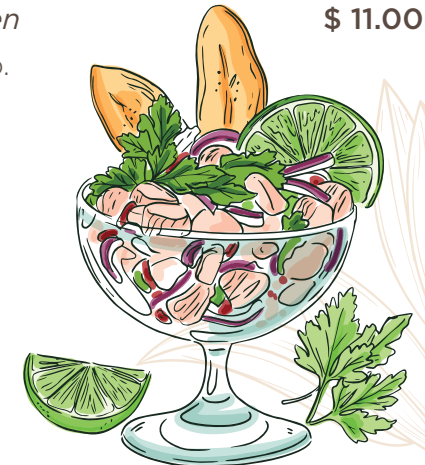
Ceviche de Corvina / *Sea Bass Ceviche* **$ 9.50**
Trozos frescos de corvina marinados en una mezcla de jugo de limón, hierbas aromáticas y un toque de especias. Acompañado de crujientes chips de plátano.
A tropical classic: fresh sea bass chunks marinated in a blend of lime juice, aromatic herbs, and a hint of spices. Served with crispy plantain chips.

Coktail de camarones / *Shrimp Coctail* **$ 11.00**
Camarones frescos servidos con salsa cóctel y chips de plátano.
Fresh shrimp served with cocktail sauce and plantain chips.

Rollito primavera / *Spring Roll* **$ 11.50**
Rollos crujientes rellenos de vegetales frescos, acompañados de salsa dulce.
Crispy rolls filled with fresh vegetables, served with sweet sauce.

Empanadas de maiz rellenas de carne / *Corn patties filled with meat* **$ 11.00**
Masa de maíz rellena de carne sazonada, servida con pico de gallo.
Corn patties stuffed with seasoned beef, served with pico de gallo.

Empanadas de maiz rellenas de pollo / *Corn patties filled with chicken* **$ 11.00**
Masa de maíz rellena de pollo desmenuzado, servida con pico de gallo.
Corn patties stuffed with shredded chicken, served with pico de gallo.



SOPAS / SOUPS

Sancocho panameño con Arroz **$ 9.50**
Panamanian "Sancocho" with Rice
Tradicional sopa panameña preparada con pollo, trozos de yuca, culantro fresco. Se sirve acompañado de arroz blanco.
Traditional Panamanian soup made with chicken, cassava chunks, fresh cilantro. Served with white rice.

Crema tomate con mozzarella y albahaca **$ 8.00**
Tomato soup with mozzarella cheese and basil
Sopa cremosa a base de tomates frescos, queso mozzarella derretido y hojas de albahaca.
Creamy soup made with fresh tomatoes, melted mozzarella cheese.

Crema de Brocoli con queso / *Broccoli soup with cheese* **$ 8.00**
Sopa cremosa de brócoli preparada con floretes de brócoli fresco y un toque de queso.
Reamy broccoli soup made with fresh broccoli florets and a hint of cheese.

Sopa de Marisco / *Seafood soup* **$ 11.00**
Caldo con camarones, calamares, mejillones y pescado, realzado con especias y hierbas frescas.
Broth with shrimp, squid, mussels, and fish, enhanced with spices and fresh herbs.

ENSALDAS / SALADS

Ensalada de la casa / *House Salad* **$ 12.50**
Mezcla de Lechuga, Arándanos Secos, Cebolla Morada, Queso Manchego, Bacon y nuestra Vinagreta Especial.
Mezclum of Lettuce, Dried Cranberry, Red Onion, Manchego Cheese, Bacon and our Special Vinaigrette Sauce.

Ensalada César / *Cesar Salad* **$ 12.50**
Tradicional Ensalada César con Vinagreta a base de Anchoas.
Traditional Caesar Salad Topped with Anchovy Vinaigrette.

EXTRAS / ***SIDES:*** Con Pollo / With Chicken **$ 3.50.**
Con camarones / With Shrimp **$ 5.00.** Con salmón / With Salmon **$ 5.00**

Ensalada de Quinoa / *Quinoa Sald* **$ 10.50**
Mezcla de quinoa blanca, pimentones variados, cebolla blanca, jenjibre, aceite de sesamo y zanohoria.
Mix of white quinoa, assorted peppers, white onion, ginger, sesame oil and carrots.

Ensalada Caprese / *Caprese Salad* **$ 11.50**
Mezcla de tomate, con queso blanco y salsa pesto.
Mix of white cheese and pesto sauce.

EMPAREDADOS / SANDWICHES

El Clásico Club Sándwich / *The Classic Club Sandwich* **$ 15.50**
Finas láminas de Pollo a la Parrilla, Jamón de Pierna, huevo, Queso Provolone, Lechuga y Tomate hacen parte de este sabroso Sándwich.
This spectacular Sandwich is made with thin Grilled Chicken Stripes, Ham, egg, Provolone Cheese, Lettuce and Tomato.

Hamburguesa "A lo Panameño" / *"Panamanian Style" Burgers* **$ 16.50**
8 oz. de Carne de "Angus", Salsa Especial de nuestro chef, Rúgula, Aioli de Culantro, Bacon y Queso Provolone.
8 oz. "Angus" Beef, our chef special Sauce, Arugula, Oriander Aioli Stacked and Bacon with Provolone Cheese.

Derretido de Jamon y queso con papas francesas / **$ 10.00**
Ham and cheese sandwich with french fries
Delicioso sándwich caliente con jamón y queso derretido en pan crujiente, acompañado de papas francesas.
Delicious hot sandwich with melted ham and cheese on crispy bread, served with French fries.

Emparedado de Pollo / *Chicken Sandwich* **$ 12.50**
100 gramos de Pollo a la parilla, lechuga, tomate, salsa rosada de la casa, papas francesas.
100 grams of grilled chicken, lettuce, tamato, house pink sauce and french fries.

Wrap de Vegetales con papitas francesas / *Vegetables wrap* **$ 10.50**
Vegetales salteados, tortilla de espinacas, salsa honey mustard.
Sautéed vegetables, spinach tortilla, honey mustard sauce.

Todos los platos vienen acompañados con Papas a la Francesa, o Patacones.
All of our sandwiches are served with French Fries, or Patacones.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Salmón en salsa a las finas hierbas / *Salmon in sauce with fine herbs* **$ 22.00**
Servido en una cama de vegetales salteados y puré de papa.
Served on top of sautéed vegetables and mashed potatoes.

Pescado fresco del día / *Today's Fresh Fish* **$ 18.50**
Filete de pescado fresco preparado a la plancha o al gusto del chef, acompañado de una guarnición especial.
Fresh fish fillet grilled or prepared to the chef's preference, served with a special side dish.

Quesadilla de Pollo / *Chicken Quesadilla* **$ 9.50**
Deliciosa quesadilla rellena de pollo sazonado y queso derretido, acompañada de guacamole y pico de gallo.
Delicious quesadilla filled with seasoned chicken and melted cheese, served with guacamole and pico de gallo

Quesadilla Vegetariana / *Vegtarian Quesadilla* **$ 8.50**
Quesadilla rellena de vegetales y queso derretido, servida con guacamole y pico de gallo.
Quesadilla filled with sautéed vegetables and melted cheese, served with guacamole and pico de gallo.

Arroz con pollo al estilo Panameño / *Panamian rice with chicken* **$ 12.50**
Tradicional arroz panameño con verduras y pollo.
Classic panamenian rice with vegetables and chicken.

Arroz vegetariano / Vegetarian Rice **$ 11.50**
Arroz salteado con una mezcla de vegetales frescos.
Sautéed rice with a mix of fresh vegetables.

Arroz con camarones / *Rice with shrimp* **$ 14.50**
Arroz preparado con camarones y especias.
Rice cooked with sautéed shrimp and spices.

Chupe de Marisco / *Seafood stew* **$ 15.50**
Exquisita sopa espesa con una mezcla de mariscos frescos, papas y especias.
Exquisite thick soup with a mix of fresh seafood, potatoes, and spices.

Pollo a la plancha con Chimichurri, Culantro o con Curry **$ 15.50**
Grilled Chicken with Culantro, Chimichurri Sauce or with Curry
Jugoso filete de pollo a la plancha con opción de salsa chimichurri, de culantro o de curry, acompañado de guarnición.
Juicy grilled chicken fillet with a choice of chimichurri, coriander, or curry sauce, served with a side dish.

Filete de Pollo en salsa de Piña con arroz con guandù **$ 16.00**
Chicken fillet in pineapple sauce with rice
Filete de pollo bañado en salsa de piña acompañado con arroz con guadù.
Chicken fillet bathed in pineapple sauce served with rice with pigeon peas.

Fajitas de Pollo / *Chicken "Fajitas* **$ 14.50**
Fajitas de pollo salteadas con pimientos y cebolla, servidas con tortillas y guacamole.
Sautéed chicken fajitas with peppers and onions, served with tortillas and guacamole.

Fajitas de Res / *Meat "Fajitas"* **$ 16.00**
Fajitas de res salteadas con pimientos y cebolla, servidas con tortillas y guacamole.
Sautéed beef fajitas with peppers and onions, served with tortillas and guacamole.

Filete de Res a la Pimienta / *Beef Tenderloin with Pepper* **$ 19.50**
Filete de res jugoso bañado en salsa de pimienta, acompañado de guarnición.
Juicy beef tenderloin bathed in pepper sauce, served with a side dish.

Filete de Res en salsa Borboña **$ 19.50**
Beef Tenderloin in Bourbon Sauce
Filete de res tierno bañado en una exquisita salsa borbón, acompañado de guarnición.
Tender beef fillet bathed in an exquisite bourbon sauce, served with a side dish.

Chuleta de cerdo en salsa BBQ / *Pork chop in bbq sauce* **$ 19.50**
Tiernas chuletas de cerdo bañadas en salsa BBQ, acompañadas de papas a la francesa.
Tender pork chops bathed in BBQ sauce, served with French fries.

Todos nuestros platos van acompañados de Arroz, Patacones o Ensalada de la casa.
All our dishes are served with your choice of Rice, Green fried Plantains or a House´s Salad.

PLATOS PARA COMPARTIR / TO SHARE PLATES

Picada Sky / *Sky Platter* — **$ 26.50**
Una deliciosa selección de patacones, yuca frita, chorizo, carne y pollo. Perfecta para compartir.
A delicious selection of fried plantains, fried cassava, sausage, beef, and chicken. Perfect for sharing.

Alitas de Pollo / *Chicken wings* — **$ 12.00**
Servidos con papas a la francesa.
Served with french fries.

Patacones Rellenos de pollo / *Patacones stuffed with chicken* — **$ 10.50**
Servidos con salsa roja y queso permesano.
Served with red sauce and permesan cheese.

Patacones rellenos de mariscos mixto — **$ 11.00**
Patacones stuffed with mixed seafood
Mariscos mixtos flambeados con vino blanco, aromatizados con finas hierbas.
Mixed seafood flambée with fine herb.

Nachos de Pollo / *Chicken Nachos* — **$ 16.50**
Servidos con pico de gallo, frijoles negros y pollo.
Served with pico de gallo, black beans and chicken.

Nachos de Carne / *Beef Nachos* — **$ 17.50**
Servidos con pico de gallo, frijoles negros y carne.
Served with pico de gallo, black beans and meat.

Nachos Mixtos / *Mixed Nachos* — **$ 18.00**
Servidos con pico de gallo, frijoles negros , carne y pollo.
Served with pico de gallo, black beans , meat and chicken

PASTAS

Pasta Primavera / Spring Pasta — **$ 12.50**
Tomates Cherry, Zucchini, Albahaca y Queso Parmesano.
Cherry" Tomatoes, Zucchini, Basil, and Parmesan Cheese.

Alfredo / Alfredo — **$ 12.50**
Pasta en salsa cremosa de queso parmesano y mantequilla.
Pasta in a creamy Parmesan cheese and butter sauce.

Carbonara / Carbonara — **$ 13.50**
Pasta con tocineta crujiente, queso parmesano y huevo, en una salsa cremosa.
Pasta with crispy bacon, Parmesan cheese, and egg in a creamy sauce.

Boloñesa / Bolognesa — **$ 13.50**
Pasta con salsa de tomate casera y carne molida sazonada.
Pasta with homemade tomato sauce and seasoned ground beef.

Lagsana de Pollo / Chicken Lagsana — **$ 12.00**
Capas de pasta con pollo en una cremosa salsa blanca y queso gratinado.
Layers of pasta with chicken in a creamy white sauce and melted cheese.

Lagsana de Carne / Beed Lagsana — **$ 14.00**
Capas de pasta con carne en salsa boloñesa, bechamel y queso gratinado.
Layers of pasta with beef in Bolognese sauce, béchamel, and melted cheese.

POSTRES / DESSERTS

Cheesecake de la casa / *House Cheesecake*	$ 5.00
Brownie con Helado / *Brownie and Ice Cream*	$ 5.00
Copa de helado / *Ice cream Cup*	$ 5.00
Flan de la Casa / *Traditional Homemade Flan*	$ 5.00
Ensalada de Fruta / *Fruit Salad*	$ 4.00
Adición de Helado / *Extra Ice cream*	$ 1.50

BEBIDAS /BEVERAGES

	Botella Bottle	
BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS		
Limonada / *Lemonade*	$ 4.00	
Jugo de Naranja / *Orange Juice*	$ 4.00	
Licuado de piña con hierbabuena / *Pineapple-spearmint* **smoothie**	$ 4.00	
Agua mineral / *Mineral wáter*	$ 4.00	
Botella de agua / *Bottle of water*	$ 2.50	
Soda	$ 2.50	
Té Frío / *Iced Tea*	$ 4.00	
BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS		
Café Negro / *Black Coffee*	$ 3.00	
Café con leche / *Coffee with milk*	$ 3.50	
Capuccino	$ 3.50	
Espresso	$ 3.50	
Té / *Tea*	$ 2.50	
Chocolate caliente / *Hot Chocolate*	$ 3.50	
LICORES /ALCOHOLIC DRINKS		
CERVEZAS / *BEERS*		
Panama	$ 3.50	
Atlas	$ 3.50	
Balboa	$ 3.50	
Corona	$ 5.00	
Stella Artois	$ 5.00	
Heineken	$ 5.00	*Trago Drink*
RON		
Ron Abuelo	$ 60.00	$ 6.00
Ron Abuelo 7 años	$ 70.00	$ 7.00
Ron Abuelo 12 años	$ 85.00	$ 8.50
Ron Zacapa	$ 120.00	$ 10.50
VODKA		
Smirnoff	$ 60.00	$ 6.00
Absolute	$ 60.00	$ 7.50
Grace Good	$ 120.00	$ 10.50
WHISKY		
Buchanas 12 años	$ 136.00	$ 8.00
Jhonnie Black	$ 90.00	$ 8.00
Jhonnie Red	$ 70.00	$ 6.00
Old Par	$ 80.00	$ 7.00
Chivas Regal	$ 95.00	$ 8.00
TEQUILA		
Jose Cuervo	$ 70.00	$ 7.00

COCTELES / COCKTAILS

Sangria $ 7.50
Mezcla refrescante de vino tinto, jugo de frutas, brandy y trozos de frutas frescas.
Refreshing blend of red wine, fruit juice, brandy, and fresh fruit pieces.

Piña Colada $ 7.50
Cóctel tropical preparado con ron, crema de coco y jugo de piña, servido con hielo.
Tropical cocktail made with rum, coconut cream, and pineapple juice, served with ice.

Pisco Sur $ 7.50
Cóctel peruano preparado con pisco, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura.
Peruvian cocktail made with pisco, lime juice, simple syrup, egg white, and Angostura bitters.

Mojito $ 7.50
Refrescante combinación de ron, jugo de lima, azúcar, hojas de menta y agua con gas.
Refreshing mix of rum, lime juice, sugar, mint leaves, and soda water.

Margarita $ 7.50
Cóctel clásico de tequila, licor de naranja y jugo de limón, servido con sal en el borde del vaso.
Classic cocktail made with tequila, orange liqueur, and lime juice, served with a salted rim.

Tequila Sun Rise $ 7.50
Colorido cóctel con tequila, jugo de naranja y granadina, creando un efecto degradado.
Colorful cocktail made with tequila, orange juice, and grenadine, creating a gradient effect.

Long Island $ 7.50
Potente cóctel con vodka, ron, ginebra, tequila, triple sec, jugo de limón y un toque de cola.
trong cocktail made with vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lemon juice, and a splash of cola.

Bloody Mary $ 7.50
Cóctel salado con vodka, jugo de tomate, salsa inglesa, tabasco, jugo de limón y especias, servido con apio.
Savoury cocktail made with vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco lime juice, and spices, served with celery

Laguna Azul $ 7.50
Cóctel vibrante preparado con vodka, curaçao azul, jugo de limón y soda.
Vibrant cocktail made with vodka, blue curaçao, lime juice, and soda.

Pantera Rosa $ 7.50
Cóctel dulce y cremoso elaborado con ron, licor de fresa y leche condensada.
Sweet and creamy cocktail made with rum, strawberry liqueur, and condensed milk.

Precio no Incluyen 7% ITBMS / Prices do not inlcude 7% taxes

VINO BLANCO / WHITE WINE	Botella Bottle	Trago Drink
Baron d'Arignac	25.00	7.00
Catena 91 *Chardonnay*	45.00	
Vino Marques Chardonnay *Chardonnay*	45.00	
Blue Nun *Riesling*	25.00	
Santiago Ruiz	45.00	
Heredero del Marqués *Verdejo*	40.00	
J.P Channet Rosado	40.00	
J.P Channet	35.00	
Champagne Louis	25.00	

VINO TINTO / RED WINE	
Catena *Malbec*	45.00
Altos La Hormigas	35.00
Marques Casa Concha *Carbetnet Suavignon*	45.00