

¡Date el
GUSTO!

stylo
Restaurante



Alitas BBQ

ENTRADAS Appetizers

SIU MAI (4 U) Siu Mai de cerdo sobre queso azul coronado con hoisin de fresas, jengibre encurtido y cebollina. Pork siu mai on blue cheese, topped with strawberry hoisin, pickled ginger, and chives.	8
ALITAS BBQ (8 U) 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.	12
DEDITOS DE POLLO (6 U) CHICKEN FINGERS Crocantes deditos de pechuga de pollo, acompañados de papas fritas. Crispy chicken breast fingers served with French fries.	12
DEDITOS DE MOZZARELLA (6 U) MOZZARELLA STICKS Deliciosos y crujientes deditos de queso mozzarella apanados, acompañados de salsa pomodoro. Delicious crispy breaded mozzarella sticks served with pomodoro sauce.	8
ARAÑITAS DE CALAMAR BABY SQUID Crujientes y crocantes arañitas, acompañadas de salsa tártara y limón. Crispy and crunchy baby squid served with tartar sauce and lemon.	9
CHICHARRONES STYLO 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.	8
CEVICHE DE CAMARONES SHRIMP CEVICHE Camarones frescos encurtidos con cebolla y culantro, acompañado de chips de plátano. Crispy and fresh shrimp marinated with onion, cilantro, served with plantain chips.	12
CEVICHE DE CORVINA 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.	8



Ceviche de Camarones

CEVICHE FRITO DE CORVINA FRIED SEABASS CEVICHE

10

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 FRIED SHRIMP CEVICHE

14

Camarones apanados, rebosados en salsa chipotle, acompañados de chips de plátano.
Breaded shrimp in chipotle sauce, served with plantain chips.

PARRILLADA MIXTA (2 PAXS) MIXED GRILL

25

Filete de res parrillado con chimichurri, pollo con honey mustard, chorizo y crocantes chicharrones, acompañados con patacones, papas fritas y yucas fritas.
Grilled beef steak with chimichurri, honey mustard chicken, sausage, and crispy chicharrones, served with green fried plantains, French fries, and fried cassava.

CHORIZOS PARRILLEROS GRILLED SAUSAGES

8

Chorizos caseros a la parrilla, bañados con salsa chimichurri.
Homemade sausages grilled, served with chimichurri sauce.

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM CROQUETTES

6

Exquisitas croquetas caseras rellenas de jamón ibérico acompañadas de salsa tártara.
Exquisite homemade croquettes filled with Iberian ham, served with tartar sauce.

TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATA SPANISH POTATO OMELETTE

6

Cremosa, con intenso sabor y aroma irresistible preparada con papas frescas, huevos y cebolla.
Creamy with intense flavor and irresistible scents, made with fresh potatoes, eggs, and onions.

GAMBAS AL AJILLO GARLIC SHRIMP

9

Perfecta armonía entre el sabor intenso de las gambas, el ajo y aceite de oliva.
Perfect harmony between the intense flavor of shrimp, garlic, and olive oil.

PAN CON AJO GARLIC BREAD

PAN DE LA CASA HOUSE BREAD

3



Sopa de Mariscos

SOPAS Soups

CREMA DE BRÓCOLI 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.

7

SOPA DE MARISCOS SEAFOOD SOUP

Reducción de mariscos, tomate y cilantro con mixto de mariscos y langostino fresco.
Seafood reduction with tomato and cilantro, mixed seafood and fresh prawn.

15

SANCOCHO DE GALLINA

Tradicional sancocho panameño acompañado con arroz blanco.
Traditional Panamanian soup served with white rice.

8

SOPA DE COSTILLA DE RES RIB SOUP

Tradicional sopa de costillas con verduras frescas acompañada con arroz blanco.
Traditional beef rib soup with fresh vegetables served with white rice.

8

GUACHO DE FRIJOLES CHIRICANOS TRADITIONAL CHIRICANO BEAN STEW

Típico arroz caldoso de frijoles chiricanos con rabito de cerdo salado coronado con un sofrito criollo.
Typical rice similar to risotto with Chiriquí beans and salted pork tail, topped with a Creole sofrito

9

SOPA DE LENTEJAS CON CHORIZO, Y CERDO LENTIL SOUP WITH CHORIZO AND PORK

9

SOPA DEL DÍA (6 ONZ) DAY'S SOUP

5



Ensalada Mixta con Salmón

ENSALADAS Salads

ENSALADA MIXTA MIXED SALAD

10

Lechuga romana, aceitunas negras, tomate, cebolla, zanahoria rallada, espárragos tiernos, maíz dulce, huevo cocido, aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico.
Romaine lettuce, black olives, tomato, onion, grated carrot, tender asparagus, sweet corn, boiled egg, extra virgin olive oil, and balsamic vinegar.

Con pollo 14
with chicken

Con Salmón 16
with salmon

Con Camarones 18
with shrimp

ENSALADA CAESAR CAESAR SALAD

10

Lechuga romana, crotones y queso parmesano con aderezo Caesar.
Romaine lettuce, croutons, and Parmesan cheese with Caesar dressing

Con pollo 14
with chicken

Con Salmón 16
with salmon

Con Camarones 18
with shrimp

ENSALADA SALUDABLE CON GARBANZOS HEALTHY CHICKPEAS SALAD

10

Lechuga romana, garbanzos, tomate, pepino, aceitunas negras, huevo hervido, queso fresco, aceite de oliva y vinagre balsámico.
Romaine lettuce, chickpeas, tomato, cucumber, black olives, boiled egg, fresh cheese, olive oil, and balsamic vinegar

Con pollo 14
with chicken

Con Salmón 16
with salmon

Con Camarones 18
with shrimp



Medallones de Res a las Tres Pimientas

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Chef Specials

FILETE DE PECHUGA DE POLLO

14

CHICKEN FILLET

Jugoso filete de pechuga de pollo a la plancha con mantequilla de limón y mostaza, acompañado de espárragos, tomates y papas rústicas sazonadas con cajún y finas hierbas.

Juicy grilled chicken breast with lemon butter and mustard, served by asparagus, tomatoes and Cajun-seasoned rustic potatoes and fine herbs.

CORDON BLEU DE POLLO

16

CHICKEN CORDON BLEU

Jugosa y tierna pechuga de pollo apanada, rellena de queso mozzarella y jamón, acompañada de puré de papas y salsa bechamel.

Juicy and tender breaded chicken breast stuffed with mozzarella cheese and ham, served with mashed potatoes and bechamel sauce.

MILANESA DE POLLO

14

CHICKEN MILANESE

Jugoso filete de pechuga de pollo apanado y gratinado con queso mozzarella servido con salsa pomodoro, acompañado con papas fritas.

Juicy breaded and fried chicken breast mozzarella gratin served with pomodoro sauce and French fries.

MEDALLONES DE RES A LAS TRES PIMIENTAS

22

BEEF MEDALLIONS WITH THREE PEPPERS

Jugosos medallones de res envueltos en tocino con salsa cremosa de tres pimientos, acompañado de espárragos, tomates y puré de papas.

Juicy bacon-wrapped beef medallions with creamy three peppers sauce, served with asparagus, tomatoes and mashed potatoes.

BROCHETAS DE FILETE DE RES

20

BEEF SKEWERS

Pinchos de filete de res y vegetales a la parrilla, acompañados de papas fritas y salsa chimichurri.

Grilled beef tenderloin skewers with vegetables, served with French fries and chimichurri sauce



Costillas de Cerdo BBO

ALBONDIGAS ESTILO ESPAÑOL

BEEF MEAT BALLS

Clásicas albóndigas Españolas con sofrito de vegetales, acompañadas de arroz blanco.
Classic Spanish meatballs with vegetable sofrito, served with white rice.

12

FILETE DE CERDO ENVUELTO EN PROSCIUTTO

PROSCIUTTO-WRAPPED PORK FILLET

Medallones de filete de cerdo envueltos en prosciutto, con salsa de higos, acompañados de fettuccini en crema de vegetales y parmesano.
Prosciutto-wrapped pork fillet medallions served with vegetable and parmesan cream fettuccine and Parmesan.

18

COSTILLAS DE CERDO BBQ

PORK SKEWERS

Jugosas costillas de cerdo marinadas con ajo, paprika, cajún y cinco especias, glaseadas en salsa BBQ, acompañadas de ensalada mixta y yuca frita.
Juicy pork ribs marinated with garlic, paprika, Cajun, and five spices, glazed in BBQ sauce, served with green salad and fried cassava.

18

CORTES IMPORTADOS Imported Cuts

RIBEYE STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF 12 OZ

Jugoso corte a la parrilla, acompañado de un cremoso puré de papas, espárragos y tomatines salteados.
Juicy grilled cut served with creamy mashed potatoes, asparagus, and sauteed cherry tomatoes.

36

ENTRAÑA CERTIFIED ANGUS BEEF 12OZ

CERTIFIED ANGUS BEEF SKIRT STEAK 12 OZ

Jugoso corte a la parrilla, acompañado de un cremoso puré de papas, espárragos y tomatines salteados.
Juicy grilled cut served with creamy mashed potatoes, asparagus, and sauteed cherry tomatoes.

42

NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF 12 OZ 6

Jugoso corte a la parrilla, acompañado de un cremoso puré de papas, espárragos y tomatines salteados.
Juicy grilled cut served with creamy mashed potatoes, asparagus, and sauteed cherry tomatoes.

36



Filete de Mero en Salsa de Camarones

ESPECIALIDADES DEL MAR Sea Specials

FILETE DE SALMÓN

SALMON FILLET

20

Filete de salmón fresco a la plancha, acompañado de puré de papas, espárragos y tomatines salteados con salsa fresca de naranja y eneldo.

Grilled fresh salmon fillet served with mashed potatoes and sauteed asparagus with fresh orange and dill sauce.

FILETE DE CORVINA

SEA BASS FILLET

20

Filete de corvina a la plancha con mantequilla, acompañado de ensalada mixta y puré de papas con salsa ajillo.

Grilled sea bass fillet with butter, served with a mixed salad and mashed potatoes with garlic sauce.

FILETE DE MERO

GROUPEL FILLET

20

Tierno filete de mero marinado con ajo, aceite de oliva y perejil, acompañado de papas salteadas al vino y romero fresco con salsa ajillo.

Tender grouper fillet marinated with garlic, olive oil and parsley, served with wine-sauteed potatoes and fresh rosemary.

FILETE DE MERO EN SALSA DE CAMARONES

GROUPEL FILLET IN SHRIMP SAUCE

22

Jugoso filete de mero a la plancha con mantequilla, acompañado de ensalada mixta y papas salteadas al vino y romero fresco con una salsa cremosa de camarones, pimientos rojos y cebolla blanca.

Juicy grouper fillet grilled with butter, served with a mixed salad and wine-sauteed potatoes and fresh rosemary with creamy shrimp sauce, red peppers, and white onion.



Langostinos al Ajillo

CORVINA ENTERA FRITA

WHOLE FRIED SEA BASS

Pescado entero frito, acompañado de patacones y salsa tártara.
Whole fried fish served with green fried plantains and tartar sauce.

16

FILETE DE CORVINA APANADO

BREADED SEA BASS FILLET

Filete marinado con ajo fresco sal y pimienta, acompañado de patacones y salsa tártara.
Fillet marinated with fresh garlic, salt, and pepper, served with green fried plantains and tartar sauce.

18

LANGOSTINOS APANADOS

BREADED PRAWNS

Langostinos adobados con ajo fresco y apanados, acompañados con ensalada verde y patacones con salsa de cilantro picante.

Prawns marinated with fresh garlic and breaded, served with green salad and green fried plantains and spicy cilantro sauce.

22

LANGOSTINOS AL AJILLO

GARLIC PRAWNS

Exquisitos langostinos preparados con mantequilla, ajo fresco, pimienta roja, perejil y un toque de vino blanco acompañados de ensalada mixta y patacones.

Exquisite prawns prepared with butter, fresh garlic, red bell pepper, parsley, and a touch of white wine, served with a mixed salad and fried plantains.

22

PAELLA DE MARISCOS (2 PERSONAS)

SEAFOOD PAELLA (2 PERSONS)

Exquisita mezcla de sabores del mar, langostinos, camarones, pescado, mejillones y calamares con un toque de azafrán, pimientos morrones, tomate, cebolla y ajo fresco con un toque de vino blanco.

Exquisite blend of sea flavors, prawns, shrimp, fish, mussels, and squid with a touch of saffron, red bell peppers, tomato, onion, fresh garlic and a splash of white wine.

32



Espaghetti con Langostinos

PASTAS & RISOTTOS

ESPAGHETTI CON LANGOSTINOS

20

SPAGHETTI WITH PRAWNS

Spaghetti con langostinos frescos salteados en mantequilla, ajo, espinaca, pimentón, orégano y vino blanco servido con tostadas de ajo y queso parmesano.

Spaghetti with fresh prawns sauteed in butter, garlic, spinach, paprika, oregano, and white wine, served with garlic toast and Parmesan cheese.

FETUCCINI CREMOSO

12

CREAMY FETTUCCINI

Fettuccini con crema de leche, ajo, hongos y un toque de vino blanco servido con tostadas de ajo y queso parmesano.

Fettuccini with cream, garlic, mushrooms, and a touch of white wine, served with garlic toast and Parmesan cheese.

Con pollo **14**
with chicken

Con Salmón **16**
with salmon

Con Langostinos **20**
with prawns

ESPAGHETTI A LA BOLOÑESA

12

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti con exquisita salsa pomodoro con carne servido con tostadas de ajo y queso parmesano.

Spaghetti with exquisite pomodoro sauce with meat, served with garlic toast and Parmesan cheese.



Lasaña Gratinada de Carne

ESPAGHETTI CON SALSA ALFREDO

12

SPAGHETTI ALFREDO SAUCE

Exquisitos spaghetti con salsa bechamel, jamón cocido y cebolla blanca servido con tostadas de ajo y queso parmesano.

Exquisite spaghetti with bechamel sauce, cooked ham, and white onion, served with garlic toast and Parmesan cheese.

LASAÑA GRATINADA DE POLLO

14

GRATINATED CHICKEN LASAGNA

Tradicional lasaña de pollo sobre un espejo de pomodoro, gratinada con queso mozzarella y queso parmesano.

Traditional chicken lasagna on a pomodoro base, gratinated with mozzarella and Parmesan cheese.

LASAÑA GRATINADA DE CARNE

14

GRATINATED BEEF LASAGNA

Tradicional lasaña de carne sobre un espejo de pomodoro, gratinada con quesos mozzarella y queso parmesano.

Traditional beef lasagna on a pomodoro base, gratinated with mozzarella and Parmesan cheese.

RISOTTO DE MARISCOS

18

SEAFOOD RISOTTO

Cremoso y exquisito risotto de mariscos mixtos con queso parmesano.

Creamy and exquisite risotto with mixed seafood and Parmesan cheese.



Hamburgesa Stylo

Wrap & Sandwiches

HAMBURGUESA CLÁSICA

12

CLASSIC BURGER

Pan artesanal, 8 oz de carne de res, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos y salsa rosada acompañada con papas fritas.

Artisan bread, 8 oz beef patty, cheddar cheese, tomato, lettuce, onion, pickles, and pink sauce served with French fries.

HAMBURGUESA STYLO

14

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.

Artisan bread, 8 oz beef patty, mozzarella cheese, bacon, egg, caramelized onions, tomato, lettuce, pickles, served and pink sauce and pink served with French fries.

HAMBURGUESA ANGUS 8 OZ

16

ANGUS BURGER

Pan artesanal, 8 oz de carne de res Angus, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos y salsa rosada acompañada con papas fritas.

Artisan bread, 8 oz Angus beef patty, cheddar cheese, tomato, lettuce, onion, pickles, and pink sauce served with French fries.

CLUB SANDWICH

14

Pan blanco, jamón cocido, jamón de pavo, tocino, lechuga, tomate, queso mozzarella, queso cheddar y salsa rosada acompañado de papas fritas.

White bread, cooked ham, turkey ham, bacon, lettuce, tomato, mozzarella cheese, cheddar cheese, and pink sauce, served with French fries.

WRAP DE SALMON Y AGUACATE

10

SALMON AND AVOCADO WRAP

Deliciosa tortilla de harina rellena de salmón ahumado, guacamole, lechuga fresca y queso crema.

Delicious flour tortilla filled with smoked salmon, avocado sauce, fresh lettuce, and cream cheese.

WRAP DE VEGETALES

10

VEGETABLE WRAP

Tortilla de harina rellena de vegetales salteados, tomate y lechuga, acompañado de papas fritas y aderezo ranch.

Flour tortilla filled with sauteed vegetables, tomato, and lettuce, served with French fries and ranch dressing.

WRAP DE VEGETALES CON POLLO

12

CHICKEN AND VEGETABLE WRAP

Tortilla de harina rellena de pechuga parrillada, vegetales salteados, tomate, lechuga acompañada de papas fritas y aderezo ranch.

Flour tortilla filled with grilled chicken breast, sauteed vegetables, tomato, lettuce, served with French fries and ranch dressing.

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

EXTRA SIDES

PATACONES

3

PAPAS FRITAS

3

PAPAS SALTEADAS

3

YUCAS FRITAS

3

ENSALADA VERDE

3

VEGETALES HERVIDOS

3

VEGETALES SALTEADOS

3

ARROZ BLANCO

3

GREEN FRIED PLANTAINS

FRENCH FRIES

SAUTEED POTATOES

FRIED CASSAVA

GREEN SALAD

BOILED VEGETABLES

SAUTEED VEGETABLES

WHITE RICE



Pastel de Queso

Postres Desserts

TIRAMISÚ

Tradicional y esponjoso pastel frío con crema de queso y café, sobre chocolate rallado.
Traditional fluffy cold cake with cream cheese and coffee, topped with grated chocolate.

6

BROWNIE

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

6

CHEESECAKE DE FRESA

STRAWBERRY CHEESECAKE

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

6

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.

6

FLAN DE LA CASA

HOUSE FLAN

Cremoso flan clásico de caramelo.
Classic creamy caramel custard.

6

PASTEL DE QUESO

WARM CHEESECAKE

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.

6

PIE DE LIMÓN

LEMON PIE

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

6

COPA DE HELADO CON SIROPE DE CHOCOLATE

ICE CREAM CUP WITH CHOCOLATE SYRUP

Vainilla, Chocolate o Fresa
Vanilla, Chocolate or Strawberry

4



Cheesecake de Maracuya



Cheesecake de Fresa



Flan de la Casa

