



*menú*



# ENTRADAS FRESCAS Y CEVICHES



## Fresh Appetizers & Ceviche

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL   
¢6.300 i.i.

Pesca de Temporada del Golfo, Limón Criollo, Culantro Coyote, Cebolla Morada, Chiles de la Zona, Aji, Jengibre, Arroz Crocante  
Tropical Fish Ceviche, Seasonal Catch, Lime, Culantro Coyote, Red Onion, Local Chiles, Aji, Ginger, Crispy Rice

CEVICHE MIXTO   
¢6.800 i.i.

Calamar, Camarón, Pescado, Leche de Tigre de Tomate, Arroz Crocante  
Squid, Shrimp & Fish Ceviche, Tomato Tiger's Milk, Crispy Rice

CEVICHE VERDE DE VEGETALES   
¢6.300 i.i.

Pepino, Chayote, Mango Verde, Aguacate, Jugo de Limón y Hierbas frescas, Aceite de Jengibre, Arroz Crocante  
Green Vegetables Ceviche, Cucumber, Chayote, Green Mango, Avocado, Lime Juice & Fresh Herbs, Ginger Oil, Crispy Rice

SOPA DE MARISCOS   
¢7.200 i.i.

Fumet de Pescado, Leche de Coco, Zanahoria, Chilote, Edamame, Pulpo, Camarón, Filet de Pescado, Mejillón, Culantro de Coyote, Hierbas Frescas  
Seafood Soup, Fish Fumet, Coconut Milk, Carrot, Baby Corn, Edamame, Octopus, Shrimp, Fish Fillet, Mussel, Coyote Cilantro, Fresh Herbs

TIRADITO DE ATÚN Y MARACUYA   
¢5.700i.i.

Atún Aleta Amarilla, Leche de Tigre de Maracuyá, Aji Dulce, Brotes y Sal Marina Artesanal  
Tuna Tiradito with Passion Fruit, Yellowfin Tuna, Passion Fruit Tiger's Milk, Sweet Chili, Microgreens & Artisan Sea Salt

TATAKI DE ATÚN  
¢5.700 i.i.

Atún Fresco, Salsa a Base de Soya, Ajo, Jengibre  
Fresh Tuna Tataki, Soy-Based Sauce, Garlic & Ginger




PULPO ROSTIZADO   
¢8.500 i.i.

Tomate Cherry, Salsa Ponzu Picante, Mousse de Aguacate  
Grilled Octopus, Cherry Tomatoes, Spicy Ponzu Sauce, Avocado Mousse

## PARA COMPARTIR



### To Share

GUACAMOLE   
¢4.500 i.i.

Con Chips de Tubérculos y Queso de Cabra  
Guacamole With Root Vegetable Chips and Goat Cheese

CALAMARES O CAMARONES EMPANIZADOS  
¢6.200 i.i.

Mayonesa de Tamarindo y Chile Panameño  
Breaded Squid or Breaded Shrimp, Spicy Tamarind and Panamanian Chili Mayonnaise

NACHOS DE RES  
¢8.700 i.i.

Falda de Res, Frijoles, Queso Mozzarella, Chimichurri de Culantro, Jalapeños, Chile Dulce Fresco, Crema Acida  
Crispy Tortillas, Beef Flank, Beans, Mozzarella Cheese, Cilantro Chimichurri, Jalapeños, Fresh Sweet Chili, Sour Cream

# TACOS LOCALES



Tortillas de Maíz orgánico hecha a mano, Salsas frescas y Vegetales de la zona  
Handmade Organic Corn Tortillas, Fresh Salsas & Local Vegetables

## TACOS DE PESCADO FRESCO ¢5.600 i.i.

Pesca del Día en Tempura ligera de Yuca, Repollo Morado, Salsa Tártara de hierbas  
Catch of the Day in Light Yucca Tempura Tacos, Red Cabbage, Herb Tartar Sauce

## TACOS DE CARNE ¢6.400 i.i.

Res Local Marinada en Especies, Pico de Gallo, Guacamole, Hojas Tiernas  
Beef Tacos, Locally Sourced Beef Marinated in Spices, Pico de Gallo, Guacamole, Tender Greens

## TACO VEGETARIANO DEL HUERTO ¢5.600 i.i.

Hongos y Vegetales Asados, Puré de Frijol, Salsa de Chipotle Natural  
Veggie Taco, Roasted Mushrooms & Seasonal Vegetables, Creamy Bean Purée, House-Made Chipotle Sauce

# HAMBURGUESAS & EMPAREADOS



## Burgers & Sandwich

Pan Artesanal de Masa Madre o Pan de Yuca sin Gluten / Artisanal Sourdough Bread or Gluten-Free Yuca Bread

## HAMBURGUESA DE GOLFITO ¢12.000 i.i.

Carne 100% Wagyu, Queso Fresco Madurado, Arugula, Tomate Criollo, Cebolla Caramelizada, Salsa de Cilantro y Ajo, Papas con Trufa  
100% Wagyu Beef Burger, Aged Fresh Cheese, Arugula, Heirloom Tomato, Caramelized Onions, Cilantro and Garlic Sauce, Truffle Fries

## HAMBURGUESA LA PLAYA ¢10.200 i.i.

Carne 100% Angus, Queso Cheddar, Cebolla Caramelizada, Tocineta, Mayonesa de Champiñones, Papas Gajo  
100% Angus Beef Burger Cheddar Cheese, Caramelized Onions, Bacon, Mushroom Mayonnaise, Wedge Fries

## HAMBURGUESA DE PESCADO ¢10.000 i.i.

Filete de Pesca del Día Empanizado, Mayonesa de Limón, Hojas Frescas, Encurtidos Caseros  
Fish Fillet Burger, Breaded Daily Catch Fillet, Lemon Mayonnaise, Fresh Greens, Homemade Pickles

## EMPAREADO DE VEGETALES ASADOS ¢6.700 i.i.

Vegetales de Estación al Carbón, Hummus de Garbanzo Criollo, Pesto de Hierbas Locales  
Veggie Sandwich, Charcoal-Grilled Seasonal Vegetables, Creole Chickpea Hummus, Local Herb Pesto

# ENSALADAS FRESCAS



## Fresh Salads

ENSALADA DEL HUERTO     
¢7.100 i.i.

Mezcla de Lechugas Verdes, Tomates, Aceitunas Kalamata, Pepino, Aguacate, Vinagreta de Cítricos  
Garden Salad, Mix of Green Lettuces, Tomatoes, Kalamata Olives, Cucumber, Avocado, Citrus Vinaigrette

ENSALADA DE SANDIA    
¢7.100 i.i.

Camarón Salteado con Ajo y Hierbas, Sandía, Queso de Cabra, Arugula y Menta, Aderezo de Limón Mandarina  
Watermelon Salad, Sautéed Shrimp with Garlic and Herbs, Watermelon, Goat Cheese, Arugula and Mint, Tangerine-Lemon Dressing

# PLATOS FUERTES



## Entrées

ENSALADA CÍTRICA   
Pollo / Chicken ¢7.200 i.i.  
Atún / Tuna ¢11.500 i.i.  
Camarones / Shrimps ¢9.500 i.i.

Mix de Lechugas, Nueces, Gajos de Naranja, Arándanos Deshidratados, Aguacate, Vinagreta de Naranja y Limón  
Citrus Salad, Lettuce, Nuts, Oranges Segments, Dried Cranberries, Avocado, Orange & Lemon Vinaigrette

ARROZ CON CAMARONES   
¢9.100 i.i.

Camarón, Tomate Fresco, Ensalada Criolla.  
Shrimp Rice, Fresh Tomato, Creole Salad

ARROZ MELOSO DE MARISCOS   
¢11.400 i.i.

Tomate Fresco, Culantro de Coyote, Pulpo, Fumet de Pescado, Camarón, Calamares, Chile Dulce, Cebolla, Apio  
Creamy Seafood Rice, Fresh Tomato, Culantro Coyote, Octopus, Fish Fumet, Shrimps, Squid, Sweet Chili, Onion, Celery

POKE BOWL GOLFITO   
¢9.800 i.i.

Atún, Arroz, Pepino, Encurtido de Repollo, Aguacate  
Tuna Poke Bowl, Rice, Cucumber, Pickled Cabbage, Avocado

ATÚN  
¢8.500 i.i.

Marinado en Salsa de Soya Artesanal, Arroz de Coco, Relish Mango, Pepino  
Tuna Marinated in Artisan Soy Sauce, Coconut Rice, Relish Mango, Cucumber

CHIFRIJO DE CERDO   
¢8.100 i.i.

Arroz, Frijoles Rojos, Pico de Gallo, Aguacate, Chips de Yuca  
Pork Chifrijo, Rice, Red Beans, Pico de Gallo, Avocado, Yuca Chips

CHIFRIJO CARIBEÑO   
¢8.100 i.i.

Rice n Beans, Pico de Gallo, Aguacate, Chips de Yuca  
Coconut Caribbean Rice & Beans, Pico de Gallo, Avocado, Cassava Chips

# PLATOS FUERTES



## Entrées

### ENTRAÑA o LOMITO (Escoger)

Entraña / Skirt Steak €14.000 i.i.

Lomito / Tenderloin €17.500 i.i.

Con Chimichurri de Culantro y Pure de Plátano Maduro

With Cilantro Chimichurri and Sweet Plantain Purée

### BROCHETAS DE POLLO

€10.500 i.i.

Salsa Yakitori, Edamames, Brócoli

Grilled Chicken Skewers, Yakitori Sauce, Edamame, Broccoli

### PESCA DEL DÍA

€14.500 i.i.

Filete de Pescado, Vegetales Asiáticos, Pico de Gallo de Mango y Salsa de Mantequilla y Ají

Fish Fillet, Asian Vegetables, Mango Pico de Gallo, Butter and Chili Sauce

### CAMARONES CARIBE SUR

€14.600 i.i.

Camarón Fresco Salteado con Coco, Chile Panameño y Hierbas, Rice n Beans y Ensalada Criolla

Fresh Shrimp Sautéed with Coconut, Panamanian Chili, and Herbs, Rice & Beans, and Creole salad

### COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS

€14.300 i.i.

Baby Ribs 350g Cocidas Lentamente en Reducción De BBQ de Café, Vegetales Asiáticos Servidas con Puré de Yuca Rústico

350g Baby Ribs Slow-Cooked in Coffee BBQ Reduction, Asian Vegetables, Served with Rustic Cassava Purée

### BOWL DEL HUERTO & MAR

€11.000 i.i.

Base de Quinoa, Vegetales Grillados, Pescado Sellado y Aderezo de Limón y Jengibre

Garden & Sea Bowl, Quinoa Base, Grilled Vegetables, Seared Fish, and Lemon-Ginger Dressing

### PESCA ENTERA FRITA

Pescado Entero (Precio Según Peso)

Whole Fish (Price According to Weight)

Ensalada y Patacones, Pico de Gallo

Catch Of the Day, Salad and Fried Green Plantains with Pico de Gallo

# CORTES DE CARNE PREMIUM



## Premium Meat Cuts

### RIBEYE

300 g

€25.500 i.i.

### NEW YORK STRIP

300 g

€23.900 i.i.

### TOMAHAWK

800 g

€58.000 i.i.

### Elija dos Guarniciones:

Papas Fritas con Trufa, Col Rizada al Limón, Papas Aligot, Ensalada de Farro, Papas Gajo y Zanahorias Baby Asadas

Choice of two sides:

Truffle Fries, Lemon Kale, Potato Aligot, Farro Salad, Potato Wedges, Roasted Baby Carrots

# PIZZAS



**MARGARITA**   
¢6.600 i.i.

Salsa de Tomate, Tomate Fresco, Mozzarella, Albahaca Fresca  
Tomato Sauce, Fresh Tomato, Mozzarella, Fresh Basil

**JAMÓN Y QUESO**  
¢7.100 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón  
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham

+Agregue Hongos por / Add mushrooms for  
¢2.300 i.i.

**HAWAIANA**  
¢8.600 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Piña Caramelizada, Jamón, Coco  
Tomato Sauce, Mozzarella, Glazed Pineapple, Ham, Coconut

**PROSCIUTTO**  
¢12.700 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Padano Prosciutto, Arugula,  
Reducción de Balsámico Balsamico  
Tomato Sauce, Mozzarella, Padano, Prosciutto, Arugula, Balsamic  
Glazed

**PEPPERONI**  
¢8.600 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Peperoncini, Aceitunas  
Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni, Banana Peppers, Olives

**SUPREMA**  
¢10.000 i.i.

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

**CUATRO QUESOS**   
¢12.700 i.i.

Salsa de Tomate, Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Ricotta,  
Orégano  
Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Ricotta, Orégano

## PIZZA PERSONALIZADA / MAKE YOUR OWN PIZZA! ¢12.500 i.i.



**SALSAS-SAUCE**  
(Escoger 1 opción)  
Pomodoro  
Barbacoa-BBQ

**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  
Prosciutto

**VEGETALES - VEGETABLES**  
(Escoger 4 opciones)  
Albahaca-Basil  
Alcaparras-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



# Pastries

Desserts



**TRES LECHES**   
¢4.400 i.i.

Bizcochuelo de Vainilla, Mezcla de Leches, Ron, Merengue Suizo, Pistacho  
Vanilla Cake, Three Milk Mix, Rum, Swiss Meringue, Pistachio

**BOWL DE FRESAS CURADAS**   
¢4.400 i.i.

Fresas Curadas, Helado de Leche Condensada, Crumble de Chocolate Blanco  
Marinated Strawberries, Condensed Milk Ice Cream, White Chocolate Crumble

**BUÑUELOS DE YUCA CON QUESO**    
¢4.400 i.i.

Helado de Tapa Dulce, Salsa de Tapa Dulce, Tierra de Vainilla  
Cassava and Cheese Fritter, Cane Sugar Ice Cream, Cane Sugar Sauce, Vanilla Crumble

**CREMOSO DE CARAMELO**   
¢4.400 i.i.

Ganache de Caramelo, Palomitas con Mantequilla, Crotones de Miel, Tierra de Vainilla, Helado de Vainilla con Caramelo  
Caramel Crèmeux, Caramel Ganache, Buttered Popcorn, Honey Croutons, Vanilla Crumble, Vanilla and Caramel Ice Cream

**VOLCÁN DE CHOCOLATE**   
¢4.400 i.i.

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

MBG  
MARINA *Bahia Golfito*

