

Menu

Ceviche

Ceviche Nasu- Nasu Ceviche - ₡8,500

Corvina, cebolla morada, chile dulce, culantro, jugo de limón y aguacate, acompañado de Patacones.

Sea Bass, red onion, sweet pepper, cilantro, lime juice and avocado, served with patacones.

Ceviche Koiri - Koiri Ceviche - ₡9,500

Pesca del día, pulpo, camarón, cebolla, aguacate y salsa coctel, acompañado de patacones. Picante medio.

Catch of the day, octopus, shrimp, red onion, avocado, and cocktail sauce, served with patacones. Mild spicy

Ceviche Martini - ₡8,500

Salmón fresco con cebolla morada y cilantro, con aceitunas, marinado en limón y un toque de vodka

Fresh salmon with red onion, cilantro, and olives, marinated in lime with a splash of vodka

Ceviche Remolacha y Garbanzos /Beet and Chickpeas Ceviche ₡7,500

Remolacha, garbanzos, culantro, cebolla morada, tomate cherry, aceite de ajonjolí, acompañado de plátano verde

Beet, chickpeas, coriander, red onion, cherry tomato, sesame oil, served with green plantain chips

Croquetas Mixtas (3) /Mixed Croquettes - ₡6,000

Croquetas de papa con camarón, chorizo y hongos. Acompañadas de salsa cremosa de tomillo y chile panameño o salsa bechamel. Opcional puede elegir el trio de croquetas de su preferencia

Potatoes croquettes with shrimp, “chorizo” and mushroom. Served with thyme and spicy chili creamy sauce or bechamel sauce

IVA incluido/ Vat Included



Trío de Croquetas Gorgonzola / Gorgonzola Trio Croquettes ¢7,000

Croquetas a base de papa mezclado con queso gorgonzola, cebolla, ajo, mantequilla, acompañadas de salsa cremosa de tomillo y chile panameño o salsa bechamel.

Potato-based croquettes mixed with gorgonzola cheese, onion, garlic, butter. Accompanied by creamy thyme and Panamanian chili sauce or bechamel sauce

Antipasto - ¢15,000

Berenjena, zuquini, tomate asado, espárragos, chile morrón, prosciutto di parma, salame, pepperoni, aceitunas mixtas, queso manchego, jalea de frutas, almendras servido con focaccia hecha en casa

Eggplant, zuquini, roasted tomato, asparagus, bell pepper, prosciutto di parma, salami, pepperoni, mixed olives, manchego cheese, almonds and cheese served with homemade focaccia and toasts

Patatas no tan Bravas/ Spanish Patatas no tan Bravas - ¢3,500

Papas, Pimentón, Alioli de Ajo, Perejil Fresco

Potatoes, sweet pepper, garlic alioli, parsley

Camarones Tigre Asados (4) /Grilled Tiger Shrimp (4) - ¢8,500

Camaron Jumbo la plancha con aceite de oliva extra virgen y orégano acompañado de focaccia hecha en casa con alioli de ajo

Jumbo shrimp, extra virgin olive oil and oregano served with homemade focaccia and garlic alioli

Steak de Brócoli/Broccoli Steak - ¢7,000

Brócoli salteado en salsa soya y aceite de sésamo, con chile dulce, cebolla y focaccia

Tenderloin, Broccoli, Soy Sauce, Sesame Oil, Pepper, Onion, Focaccia Bread

Tataki de Atún/Tuna Tataki - ¢5,500

Atún aleta amarilla con salsa Ponzu

Yellow Finn tuna with Ponzu sauce

Montaditos de Salmon Ahumado (3) / Smoked Salmon Toasts (3) ¢5,500

Salmon ahumado sobre tostada de pan hecho en casa, queso crema, alcaparras y cebolla morada

Smoked salmon over homemade toast, cream cheese, capers and red onion



IVA incluido/ Vat Included