



MENÚ DE DEGUSTACIÓN 7 TIEMPOS
7 COURSE TASTING MENU

€72,000 pp / €105,000 pp con maridaje / with pairing

SANDÍA

Sandía, papaya, maní caramelizado, cuajada de almendras, lychees, chutney de cilantro y tamarindo
Watermelon, papaya, caramelized peanut, almond curd, lychees, coriander & tamarind chutney

GARITA: Prosecco, guaro infusionado con guayaba
Prosecco, guaro infused with guava

GALLITO

Tortilla de trigo, pollo con ajo, jengibre, soya y aceite de sésamo, repollo encurtido
Wheat tortilla, chicken with garlic, ginger, soy & sesame oil, pickled cabbage

KHA: Guaro macerado con limón, soda de galangal, culantro
Guaro macerated with lemon, galangal soda and cilantro

PUERTO VIEJO

Caldo de tomate con chile panameño, tomillo, leche de coco y curry rojo, mariscos y vegetales locales
Tomato broth with panameño chili, thyme, coconut milk & red curry, seafood, local vegetables

BAJURA: Single malt, sake, carao, tamarindo, tapa dulce, bitters de cardamomo
Single malt, sake, carao, tamarind, tapa dulce, cardamom bitters

SOYA

Tofu con semillas de sésamo, puré de edamame, rábanos encurtidos, alioli de aquafaba y salsa de vegetales
Tofu with sesame seeds, edamame purée, pickled radish, aquafaba aioli & vegetable sauce

PUJAGUA: Ron oscuro, maíz morado fermentado, pitahaya, albahaca
Dark rum, fermented purple corn, dragon fruit, basil

TAMUGA

Corvina en hojas de plátano, arroz frito, salsa de rondón, pebre de tomate, chips de plátano verde
Seabass in plantain leaves, fried rice, “rondón” sauce, tomato pebre salsa, crispy green plantain

POCOCÍ: Gin, cas, zacate limón, naranja criolla
Gin, cas, lemongrass, orange

LOMITO

Lomito con puré de yuca y marañón, calabaza rostizada, salsa especiada de tamarindo y hierbabuena
Tenderloin with yucca – cashew nut purée, roasted pumpkin, spiced tamarind sauce & peppermint leaves

Syrah Copey Dota, Costa Rica

MANGO

Arroz agri dulce, tierra cítrica de quinoa, yogurt griego con fresa y galangal, hojas de albahaca
Sour sweet rice, citrus – quinoa soil, Greek yogurt with strawberry & galangal, basil leaves

ORO: Golden Rush, té de mango y espuma de caramelo salado
Golden Rush, mango tea, salted caramel foam

MENÚ DE DEGUSTACIÓN 5 TIEMPOS
5 COURSE TASTING MENU

€59,000 pp / €84,000 pp con maridaje / with pairing

SANDÍA

Papaya, maní caramelizado, crema de almendra, lychees, chutney de culantro con tamarindo
Papaya, caramelized peanuts, almond cream, lychees, coriander & tamarind chutney

GARITA: Prosecco, guaro infusionado con guayaba
Prosecco, guaro infused with guava

SPRING ROLL

Costilla de cerdo con shitake, repollo, frijol nacido, salsa BBQ y alioli de sriracha
Pulled pork rib with shiitake, cabbage, bean sprouts, BBQ sauce, and sriracha aioli

KHA: Guaro macerado con limón, soda de galangal, culantro
Guaro macerated with lemon, galangal soda and cilantro

PUERTO VIEJO

Caldo de tomate con chile panameño, tomillo, leche de coco y curry rojo, mariscos y vegetales locales
Tomato broth with panameño chili, thyme, coconut milk & red curry, seafood, local vegetables

BAJURA: Single malt, sake, carao, tamarindo, tapa dulce, bitters de cardamomo
Single malt, sake, carao, tamarind, tapa dulce, cardamom bitters

COSTILLA

Costilla de res con salsa de tamarindo, soya y albahaca, arroz negro, huevo frito y aceite de zacate limón
Beef rib with tamarind, soy & basil sauce, black rice, fried egg, and lemongrass oil

Syrah, Copey Dota, Costa Rica

PRESTIÑO

Tortilla de harina rocante de arroz rellena con crema de plátano y café, dulce de guayaba y tierra de coco con tapa dulce
Crispy wheat tortilla filled with plantain & coffee cream, guava gelée, and coconut crumble with tapa dulce

ORO: Golden Rush, té de mango y espuma de caramelo salado
Golden Rush, mango tea, salted caramel foam