

**THE ROCK**  
AT THE RIVERSIDE INN

**ENTRADAS**

Para compartir o tal vez no...

**Camarones Rockin'** 15  
ligeramente apanados y cubiertos con nuestra mayonesa de ajo y chipotle hecha en casa

**Tataki de Atún** 13  
sellado con ajonjolí, servido con salsa de soya, cítricos y aceite de sésamo

**Higos Envueltos en Tocino** 14  
rellenos de nueces pacanas y cremoso de queso azul

**Pulpo a la Parrilla con Chicharrones** 16  
cubiertos en una salsa de tamarindo agri-picante

**"Aguachile" de Kampachi** 15  
fresco, recién pescado en las costas chiricanas, servido sobre un coulis de aguacate y cebollas encurtidas

**Tabla Ibérica** 18  
jamón serrano, chorizo español curado al aire, salchichón ibérico, queso manchego, servido con pasta de guayaba y puré de tomates y ajo

**CEVICHES DE CORVINA**

Explore nuestra variedad de deliciosos ceviches de corvina preparados al momento, servidos con platanitos

tradicional 12  
delicia de coco 12  
frito con leche de tigre 14

**SOPAS**

**Crema de Papas** 8  
con queso Cheddar, cebollina, tocino y lágrimas de trufa

**Sopa de Tres Cebollas** 8  
con crotones y queso parmesano

**Crema de Hongos Silvestres** 10  
con croqueta de queso de cabra

**ENSALADAS**

**Ensalada César a la Parrilla** 12  
lechuga tierna cubierta con queso parmesano y tocino crujiente

**Jardín Boqueteño** 15  
mesclun de las mejores hortalizas de Boquete, sobre un aderezo de queso de cabra y yogur, cubiertas con micro frutas y verduras

**CREA TU PROPIA ENSALADA**



**BASE**

Mesclun de lechuga hidropónica

**ELIJA 1 ADEREZO**

Queso azul  
Yogur y hierbas  
Vinagreta balsámica

**ELIJE 5 VEGETALES FRESCOS**

Hongos frescos  
Cebolla morada  
Aceitunas negras  
Palmito - Pepino  
Calabacín a la parrilla  
Pimentones a la parrilla  
Rúcula - Tomates cherry  
Mini zanahorias a la parrilla

**ELIJE 2 GUARNICIONES**

Quínoa  
Queso parmesano  
Chispas de tocino  
Semillas de girasol  
Queso de cabra local  
Almendras garrapiñadas  
Arándanos deshidratados

**AÑADE TU CORTE FAVORITO**

Langostinos +10  
Filete de atún +10  
Filete de salmón +10  
Pechuga de pollo +6



LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A IMPUESTOS  
COMIDA SIN PRETENSIONES, BUENOS VINOS Y CERVEZAS ARTESANALES

# THE ROCK

AT THE RIVERSIDE INN

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

### DE LA GRANJA

Tierno Cerdo Horneado a Fuego Lento 21  
con su chicharrón, sobre papas rebanadas,  
servida en sus jugos de cocción

Suculentas Costillas de Cerdo 26  
cubiertas con salsa barbacoa a base de miel de caña y  
papaya, servidas con una canasta de papas fritas y una  
mazorca

Pollo Frito con Coco 16  
tierna pechuga de pollo encostrada con coco rallado,  
sobre un risotto de guandú y  
acelgas salteadas

Medallones de Filete de Res 24  
con hongos silvestres o una cremosa salsa de tres  
pimientas, sobre puré de papas, servidos con tocino  
crujiente

Hamburguesa Angus de 10 oz. 15  
con queso y tocino en pan recién horneado  
y una canasta de papas fritas

Hamburguesa Gourmet Angus de 10 oz 16  
con queso provolone, chorizo español, cebolla  
caramelizada y rúcula en pan recién horneado y una  
canasta de papas fritas

### A LAS BRASAS

Entraña Angus de 12 oz 39  
Rib Eye Angus de 12 oz 39  
Rodizio Brasileño de Picaña de 16 oz 39

Todas las carnes vienen acompañadas de tuétano  
rostizado y vegetales a las brasas

Acompaña tu corte favorito:

Papa al horno 3  
Puré de papas 3  
Papas fritas 3  
Papas fritas trufadas con parmesano 6  
Calabaza al horno con hortalizas de hoja 6  
Risotto de hongos salvajes 6

Bomba de Chocolate 14  
esfera de chocolate rellena de brownie, helado de  
vainilla y fresas frescas, servido con una salsa caliente  
de chocolate blanco

Dúo de Crème Brûlée 9  
vainilla y fusionado con café

Fresas con Crema 9  
coronada con un tejado de almendras y miel

### INSPIRACIÓN LOCAL

Patrimonio Afroantillano  
paila de curry panameño preparado con leche de  
coco, acompañado de arroz al vapor

Pechuga de Pollo 14  
Filete de Res 19  
Pulpo 25

### DEL MAR

Filete de Corvina 23  
preparado al ajillo, coronado con vegetales del  
huerto, servido sobre una cama de arroz blanco  
al vapor

Filete de Salmón 23  
con corteza crujiente de ajonjolí y risotto de  
hierbas frescas


Pulpo a la Parrilla 25  
con arroz con coco y vegetales del huerto salteados  
en Sauvignon Blanc

### PASTAS



Canelones de Langosta Gratinados 23  
rellenos de ricotta, cubiertos con carne fresca de  
langosta y su bisque

Fettuccine De Pollo Trufado 17  
salteados en una ligera crema de hongos silvestres

Espagueti con Langostinos 21  
con tomates secos y habichuelas crujientes,  
salteados en aceite de oliva prensado en frío

Ordene este platillo sin gluten + 2 

### VEGANO & SIN GLUTEN

Col de Napa Asado 16    
Sobre espuma de calabacín y quinoa negra, cubierto  
con hongos silvestres sazonados con tamarindo

### POSTRES

Volcán Barú 11  
bizcocho relleno con dulce de leche derretido,  
servido con helado de vainilla, frutos rojos y tulipa  
de almendras hecha en casa

Raspado 9  
servido con leche condensada y malteada,  
sirope de frutos rojos o maracuyá.  
!Refill de hielo gratis!



LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A IMPUESTOS  
COMIDA SIN PRETENSIONES, BUENOS VINOS Y CERVEZAS ARTESANALES

