

ENTRADAS

Camarones Rockin' 15 <i>ligeramente apanados y cubiertos con nuestra mayonesa de ajo y chipotle hecha en casa</i>	Wontones de Cochinillo 12 <i>crujientes wontones rellenos de tierno lechón en adobo, con especias criollas, cebolla morada encurtida y una salsa de mango dulce-picante</i>
Crunch de Atún Fresco 14 <i>con aderezo de sriracha, servidos en nori crujiente, acompañados de mango verde encurtido</i>	Ceviches 14 <i>nuestra variedad de deliciosos ceviches de corvina preparados al momento, servidos con platanitos y leche de tigre</i>
Higos Envueltos en Tocino 14 <i>rellenos de nueces pecanas sobre un cremoso queso azul</i>	<div><div></div> Tradicional con maíz crujiente</div>
Pulpo a la Parrilla con Chicharrones 16 <i>coronado con aguacate asado, cubiertos en una salsa de tamarindo agri-picante</i>	<div><div></div> Caribeño con coco</div>
	<div><div></div> Frito con pico de gallo</div>
	<div><div></div> elige camarones +4</div>

SOPAS

Crema de Papas 9 <i>con queso cheddar, cebollina, tocino y lágrimas de trufa</i>
Sopa de Tres Cebollas 9 <i>servida sobre un flat croissant y crocante de queso provolone</i>
Crema de Hongos Silvestres 10 <i>con croqueta de queso de cabra</i>

ENSALADAS

Ensalada César a la Parrilla 14 <i>tierna lechuga cubierta con queso parmesano y tocino crujiente</i>
Ensalada Granjera 15 <i>mesclun de hortalizas de fincas locales, manzanas asadas, fresas e higos, sobre un aderezo de queso de cabra, arándanos y yogur</i>
Ensalada de Burrata 16 <i>servida con un tapenade de aceitunas negras, tomates cherry coloridos, hinojo, rúcula y albahaca, con vinagreta</i>
Crea Tu Propia Ensalada 12

BASE	ELIGE 5 VEGETALES FRESCOS	ELIGE 2 GUARNICIONES	COMPLEMENTA TU ENSALADA	ELIJA 1 ADEREZO
Mesclun de lechuga hidropónica	Pepino	Queso parmesano	Pechuga de pollo +6	Queso azul
	Hongos frescos	Chispas de tocino	Filete de salmón +10	Yogur y hierbas
	Cebolla morada	Queso de cabra local	Filete de res +11	Vinagreta balsámica
	Tomates cherry	Almendras garrapiñadas		
	Palmito	Arándanos deshidratados		
	Rúcula			
	Aceitunas negras			
	Pimentones a la parrilla			

DE LA GRANJA

Costillas de Cerdo The Rock 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 rebozada con coco rallado, sobre risotto de guandú y acelgas salteadas

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

Hamburguesa Angus Clásica (10 oz) 16
con queso y tocino en pan brioche recién horneado y una canasta de papas fritas

Hamburguesa Angus Prime (10 oz) 18
con queso provolone, cebolla caramelizada con chorizo español y rúcula en pan brioche recién horneado y una canasta de papas fritas

A LAS BRASAS

Todas las carnes son importadas de los Estados Unidos

- **Entraña Angus (12 oz) 39**
 - **Rib Eye Angus (12 oz) 39**
 - **Tierna Costilla de Res (16 oz) 39**
braseada con cebollitas caramelizadas
- los cortes de entraña y rib eye vienen acompañados de tuétano rostizado, cebollina y ajo rostizado

Acompaña tus cortes de carne

- Puré de papas +5
- Vegetales frescos salteados +5
- Plátano maduro a las brasas con queso blanco y miel de caña +5
- Ensalada mixta +5
- Papas fritas trufadas con parmesano +6
- Risotto de hongos silvestres infundido con trufas +6
- Cáscara de papa rellena de mac & cheese con chispas de tocino +6

INSPIRACIÓN LOCAL

Tulemasi 16
auténtico sopón de Guna Yala con filete de corvina, mejillones, camarones, patacones, ñame, yuca y leche de coco, servido con arroz blanco al vapor

Concolón 21
servido con tierno cerdo braceado al horno y sus chicharrones, sobre concolón de guandú con sofrito panameño

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

- **Pechuga de pollo 16**
- **Filete de res 19**
- **Vegetales 14**

DEL MAR

Todos los pescados y mariscos vienen acompañados de una ensaladita de rúcula, mango verde, pepino y cebolla morada

Filete de Corvina 23
con salsa cremosa de eneldo y cítricos o al ajillo, servido con arroz blanco al vapor

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

Pulpo a la Parrilla 25
con adobo criollo y arroz con coco

PASTA

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

Espagueti con Langostinos 21
salteado con tomates secos, alcachofas, tomates cherry confitados y albahaca fresca

● ordene estos platillos con espagueti sin gluten +2

VEGANO & SIN GLUTEN

Coliflor a las Brasas 16
con chimichurri sobre humus de guandú, almendras tostadas y microgreens

Los precios están sujetos a impuestos
Comida sin pretensiones, buenos vinos y cervezas artesanales