

ENTRADAS

Camarones Rockin' 15

ligeramente apanados y cubiertos con nuestra mayonesa de ajo y chipotle hecha en casa

Crunch de Atún Fresco 14

con aderezo de sriracha, servidos en nori crujiente, acompañados de mango verde encurtido

Higos Envueltos en Tocino 14

rellenos de nueces pecanas sobre un cremoso queso azul

Pulpo a la Parrilla con Chicharrones 16

coronado con aguacate asado, cubiertos en una salsa de tamarindo agri-picante

Wontones de Cochinchina 12

crujientes wontones rellenos de tierno lechón en adobo, con especias criollas, cebolla morada encurtida y una salsa de mango dulce-picante

Ceviches 14

nuestra variedad de deliciosos ceviches de corvina preparados al momento, servidos con platanitos y leche de tigre

● Tradicional con maíz crujiente

● Caribeño con coco

● Frito con pico de gallo

● elige camarones +4

SOPAS

Crema de Papas 9

con queso cheddar, cebollina, tocino y lágrimas de trufa

Sopa de Tres Cebollas 9

servida sobre un flat croissant y crocante de queso provolone

Crema de Hongos Silvestres 10

con croqueta de queso de cabra

ENSALADAS

Ensalada César a la Parrilla 14

tierna lechuga cubierta con queso parmesano y tocino crujiente

Ensalada Granjera 15

mezcla de hortalizas de fincas locales, manzanas asadas, fresas e higos, sobre un aderezo de queso de cabra, arándanos y yogur

Ensalada de Burrata 16

servida con un tapenade de aceitunas negras, tomates cherry coloridos, hinojo, rúcula y albahaca, con vinagreta

Crea Tu Propia Ensalada 12

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

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

Acompaña tus cortes de carne

- 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

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 infusionado con trufas +6

Cáscara de papa rellena de mac & cheese con chispas de tocino +6

INSPIRACIÓN LOCAL

Tulemasí 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

Pulpo a la Parrilla 25

con adobo criollo y arroz con coco

Filete de Salmón 23

con corteza crujiente de ajonjolí negro y risotto de hierbas frescas

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