The Rock
At The Riverside Inn

CÓCTELES



Boquete Garden 8
el eterno sabor del verano, burbujeante, enérgico, vibrante y encantador. Preparado con jengibre fresco, ginebra Gordon's, agua tónica, frutas del bosque y flores comestibles de granjas locales



Love 8
un cóctel ligero y refrescante preparado con ginebra Tanqueray, sandía fresca, jugo de limón, extracto de piel de limón y vino blanco



Coco Colada 7
un cóctel dulce y espirituoso preparado con ron "overproof", ron Malibú y leche de coco fresca



Mo-Ají-To 8
la esencia de Panamá servida en un vaso, absolutamente delicioso y refrescante — preparado con ron Bacardí Limón, ají dulce panameño, sirope de piña, hierbabuena y caña de azúcar



Pollera de Gala 9
la elegancia panameña en un cóctel, fusión cremosa de Ron Abuelo Añejo, crema de coco, chicheme artesanal y un toque de cacao y vainilla — este cóctel rinde homenaje a la tradición con un encanto dulce y sofisticado



Eclipse Amber 9
tan envolvente como un atardecer en su punto más brillante, un encuentro entre la frescura cítrica y la sutileza herbal, ginebra Tanqueray y Aperol con zumo de lima, miel diluida y un toque de romero y limón



Skinny Paloma 7
fresca, vibrante y deliciosamente cítrica. Tequila silver, jugo de toronja, lima, soda y un sutil toque de sal

MOCKTAILS



Pasión y Especias 6
maracuyá tropical, chai aromático, té de limón y ginger ale en una refrescante mezcla con un delicado toque especiado



Chispa de Piña 6
jugo de piña y limón con jengibre, un toque dulce de caña y soda. Tropical y refrescante, con un sutil toque picante



Toro de Tierras Altas 6
una vibrante mezcla de plátano, mango, banana, arándanos y vainilla, con Red Bull y un toque de soda

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