The Rock
At The Riverside Inn

ENTRADAS

Wontones de Cochinillo 13
crujientes wontones rellenos de tierno lechón en adobo con especias criollas, cebolla morada encurtida y una salsa de mango dulce-picante

Crunch de Atún Fresco 14
con aderezo de sriracha, servidos en nori crujiente, acompañado de mango verde encurtido

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

Pulpo a la Parrilla con Chicharrones 17
coronado con aguacate asado y una fresca combinación de tomate, pepino y cebolla morada, realzados con una salsa de tamarindo agri-picante

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

- *tradicional con maíz crujiente 14*
- *caribeño con coco 14*
- *frito con pico de gallo 15*

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

César a la Parrilla 14
lechuga tierna cubierta con queso parmesano y tocino crujiente

Burrata 16
servida con un tapenade de aceituna negra, tomates cherry coloridos, hinojo, rúcula y albahaca, con vinagreta cítrica

Granjera 15
mesclun de hortalizas de fincas locales, manzana asada, fresa e higos, sobre un aderezo de queso de cabra, arándanos y yogur

Brasa Viva 15
remolacha y chayote al rescoldo con ponzu de limón fermentado, cremoso de marañón y maíz tostado

Complemente su ensalada

- *pechuga de pollo +7*
- *filete de salmón +11*
- *filete de res +12*

VEGANO & SIN GLUTEN

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

PASTAS

Fettuccine de Pollo Trufado 18
salteados en una ligera crema de hongos silvestres

- *ordene estos platillos con espagueti sin gluten +2*

Espagueti con Langostinos 23
salteado con tomates secos, alcachofas, tomates cherry confitados, albahaca fresca y salsa cremosa de vino blanco

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

INSPIRACIÓN LOCAL

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

- *pechuga de pollo 17*
- *filete de res 21*
- *filete de res y camarones 23*

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

Pollo Frito con Coco 17
tierna pechuga de pollo rebozada con coco rallado, sobre un risotto de guandú y acelgas salteadas

DE LA GRANJA

Pork Belly Dorado 21
con zanahorias confitadas en mandarina, puré de zanahoria y cúrcuma, zanahorias crujientes y semillas de chía tostadas

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

Tiras del Cervecero 28
tierna costilla de res Angus con hongos silvestres braseados en cerveza, servida sobre una cremosa mezcla de maíz tierno trufado y queso fresco local

Medallones de Filete de Res 26
con una cremosa salsa de hongos silvestres o de tres pimientas, sobre puré de papas, servidos con tocino crujiente

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

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

DEL JOSPER

Todas las carnes son importadas de los Estados Unidos

Entraña Angus (12 oz) 39

Ribeye Angus (12 oz) 39

- *los cortes de entraña y rib eye vienen acompañados de tuétano rostizado, cebollina y ajo rostizado*

Acompañe sus cortes de carne

Plátano maduro a las brasas con queso blanco y miel de caña +6

Espinacas y hongos al gratin con queso provolone y parmesano +7

Risotto de hongos silvestres con esencia de trufas +7

Papas fritas trufadas con parmesano +7

Puré de papas +6

Vegetales frescos salteados +6

DEL MAR

Filete de Corvina 24
al ajillo panameño, servido con arroz blanco al vapor

Filete de Salmón 24
con corteza crujiente de ajonjolí negro, sobre una salsa cremosa de eneldo y cítricos, servido con risotto de hierbas frescas

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

- *Los pescados y mariscos vienen acompañados de una ensaladita de rúcula, mango verde, pepino y cebolla morada*

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