

## CARIMAÑOLAS TAN-TAN

carimañolas de yuca artesanales | carne tan-tan | pico de gallo | recaó verde | alioli de tan-tan.

11

P. | GF.

## PARFAIT CARIBEÑO

yogurt griego | pudding de chía reposado | frutas de temporada, mantequilla de marañón | granola de la casa (coco, cocoa nibs y café). opción sugar free y sin granola.

9

GF.

## TORREJAS Y CHICHARRÓN CON CARNE

torrejas de maíz | chicharrón | pork belly | queso prensado sin sal | suero | salsa picante de la casa.

13

GF.

## EL CLÁSICO

huevo al gusto | pan de moña en mantequilla | queso crema | chorizo panameño | frutas de temporada.

12

## PANAMEÑO

bollo de maíz nuevo | estofado de carne y vegetales | chicharrón | queso presando sin sal | salsa picante de la casa.

14

GF.

## MEDITERRÁNEO

hummus de remolacha | pan negro | omelette relleno de queso y repollo con tomates cherry confitados.

13

## DESAYUNOS

## FOCACCIA- SANDOS

### LQS (LA QUE ES)

pavo | queso gouda | mayonesa de marañón | pepinillos lactofermentados de la casa.

13.5

### ALL'ANTICA

mortadela | burrata | arúgula | tomate | pistacho.

12.5

### ROYAL CLUB

rib eye | queso gouda | sriracha mayo de la casa | cebolla caramelizada.

15

P.

## CROISSANTS

ganache de matcha 6

pistacho 6

original 4

## NY CROISSANT ROLL

ganache de matcha 6.5

pistacho 6.5

original 6

## CANELÉS

matcha 6

piña 5.5

original 5

## EN VITRINA

## DONG PO EN PALITO

pork belly glaseado con raspadura, naranja y ron abuelo | lechuga Boston | rábano encurtidos | concolón de arroz inflado | mayonesa de gochujang al estilo bossam | 2 uds.

12

## ATÚN CON CRACKIN' PLANTAIN

hash de plátano verde frito | atún curado con sal de Okinawa | alioli de togarashi | cebollas perlas encurtidas | ralladura de naranja y cilantro | 2 uds.

14

## TIRA-ITŌ DE MERO

crudo de mero curado con sal de Okinawa | leche de tigre de coco | curry de zapallo | quinoa frita | encurtidos del laboratorio | aceite de perejil y chili oil.

14

## SIU MAI ESPECIAL DE PATO

pato marinado 24 horas | masa de wanton artesanal | crocante de piel de pato marinada con miel de caña | dashi | alga kombu | bonito flakes | soya | 3 uds.

12

## ENTRADAS

[pa' abrir el apetito]

## NEW YORK BIEN SAZONAO'

New York steak de 10 oz marinado en salsa bulgogi con ingredientes panameños cocido directo a la brasa | patacón de guineo de cuatro filos | frijoles criollos tradicionales con chicharrón de arroz inflado | ensalada encurtida de remolacha, papaya verde y chayote al estilo saus | picante de la casa aparte.

22

## EL RIBEYE SANDO

sándwich clásico japonés relleno de Rib Eye steak apanado en Panko japonés | ensalada cole blanca | ketchup de saril | alioli de yuzu | caviar de limón amarillo.

20

## CUENTO LARGO

macarrones con ragú de lengua ahumada | wanton frito con furikake | queso prensado del país ahumado y frito estilo tofu | gallo de maíz dulce y castañas de agua para limpiar el paladar.

18

## PLATOS FUERTES

[los que mandan]

## VEGGIES BRAVOS EN PONZU CARIBEÑO

vegetales asiáticos rostizados a las brasas | salsa ponzu caribeña.

11

## BROCOLINI ASAO' & ROMESCO DE AJÍ

brocolini braseado en yakitori | salsa romesco | hojas de radicchio y endivias marinadas en vinagreta y ralladura de naranja | lascas de queso manchego | ajo frito | chili oil.

11

## ENSALADAS

[algo fresh]

## CHUBBY PLANTAIN

plátano gordo rostizado en leña | queso prensado ahumado | coulis de guayaba | maíz nuevo | crocante de marañón.

7

## CAMOTE A LA YAKITORI

camotes rostizados en leña de nance | miel de caña | crema francesa | piñones tostados | hojas de cilantro fresca.

8

## MAJAO' DE OTOE

cremoso puré de otoe con queso parmesano.

6

## COMPLEMENTOS

[pa' repellá']

## MEMORIAS DE BOCAS

tarta de chocolate de Bocas del Toro | pepitas de marañón tostado | cardamomo | helado de grape nut de marañón | sal de Okinawa.

9

## DULCE MILLO DE NATÁ

flan de maíz dulce | millo artesanal caramelizado | crema francesa salada.

7

## POSTRES

[pa' cerrar con broche de oro]

## CARIBBEAN NORI HIGBALL

11

whisky Johnnie Walker Black Label | sirope de coco | limón persa | agua de pipa | garnish de hoja de nori.

## HADOUKEN

11

mezcal | sirope artesanal de açai | sirope artesanal de pandan | limón | ginger beer.

## WAPA-NAMA

11

ron panameño | cordial de brandy-banana-clavo | bitter black walnut | jengibre.

## BARA KORI

11

sake japonés Genshu | Fiorente | Vermouth Bianco | puré de yuzu | limón | dash de agua de rosas.

## A-KUN

11

Ron Pedro Mandinga Spiced | Frangelico | sirope de mandarina-cardamomo | sirope de coco, piña-guayaba | bitters | limón.

CÓCTELES SIGNATURE

## MARGARITA 9

## DAIQUIRI 9

## OLD FASHIONED 9

## APEROL SPRITZ 8

## NEGRONI 10

## ESPRESSO MARTINI 10

CÓCTELES

## 700 MERLOT 30 | 7 [COPA]

## 792 PINOT GRIGIO 30 | 8 [COPA]

## 723 PROSECCO 45

## PEDRO XIMÉNEZ RESERVA 45

## BOTIJO ROJO (GARNACHA) 45

## ESPERANDO A LOS BÁRBAROS MALBEC 60

VINOS

espresso	3.25	flat white	4	caramel latte*	5.5
americano*	3.75	cappuccino	4.25	mochaccino*	5.5
americano xl	4.5	cappuccino xl	5.25	cold brew	6
macchiato	3.5	latte*	4.5	cold brew latte	6.5
cortado	3.75	vanilla latte*	5.5	april pour over	6-10

## CON CAFÉ

matcha ceremonial*	5	bancha hojicha*	5	dirty hojicha latte*	6.5
matcha latte*	5.5	hojicha latte*	5.5	strawberry hojicha latte	6.5

## MATCHA & HOJICHA

naranja°°	4.25	limonada con raspadura°°	4.25	marsala chai*	3.75
maracuyá°°	4.25	limonada con hierbabuena°°	4.25	cranberry*	3.75
fresa°°	4.25	té verde China Chun Mee*	3.75	manzanilla*	3.75
strawberry yuzu soda	5.25	té negro English Breakfast*	3.75		

## ZONA CERO

THE RISING SUN 6.5	yuzu   arak   espresso   miel de caña   agua gasificada.
THE NOCTURNE 6.5	cereza   miel de caña   espresso   agua gasificada.
THE GROVE 6.5	cacao   sirope de raspadura   espresso   leche de preferencia.
KYOTO SUNRISE 6.5	sirope de blood orange   limón   sirope de raspadura   té negro English Breakfast   agua gasificada.
THE JADE 7	matcha   maracuyá   raspadura   agua tónica.

## COLECCIÓN DEL BARISTA