

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES COLD AND HOT APPETIZERS

Ensalada Cesar *Caesar Salad*

Servida con aderezo Cesar artesanal, lascas de queso parmesano Reggiano, pan francés con ajo y pechuga de pollo a la parrilla.

Served with homemade Caesar dressing, Slices of Reggiano cheese, garlic butter French bread and grilled chicken.

¢9.900

Ensalada Gran Hotel *Gran Hotel Salad*

Kale, virutas de queso parmesano Reggiano, pera, gajos cítricos, uvas, fresas, nueces caramelizadas, vinagreta de la casa.

Kale, Reggiano parmesan cheese, apple pear, citric mix, grapes, caramelized nuts, house vinaigrette.

¢9.900

Queso palmito crujiente *Crunchy palmito cheese*

Queso palmito artesanal apando servido sobre mermelada de moras silvestres y cebolla caramelizada.

Crunchy palmito cheese served over black berries and caramelized onions jam.

¢7.900

Sopa Azteca *Aztec Soup*

Tradicional sopa a base de tomate y tortilla, perfumada con epazote.

Traditional soup made with tomato and corn tortillas, scented with epazote.

¢7.500

Crema de pejibaye *Pejibaye cream*

Pejibaye cocinado lentamente en leche de coco, perfumada con chile panameño.

Slowly cooked pejibaye with coconut milk and scented with Caribbean chili.

¢7,500

Crema de Champiñones *Cream of mushroom Soup*

Sopa cremosa, con variedad de champiñones y lágrimas de aceite de trufas blancas, gratinado con hojaldre.

Cream of mushroom soup with variety of white mushroom and white truffle oil au gratin with puff pastry.

¢8.500

Un 10% de servicio y un 13% de impuesto de venta serán agregados a todos los precios de alimentos y bebidas.
A 10% service charge and 13% sales tax will be added to all food and beverage prices.

PARA COMPARTIR TO SHARE

Tabla de quesos y carnes curadas *Cured meat and assorted cheese*

Queso ahumado, queso de cabra con maracuyá, queso edam , jamón serrano, chorizo español, salchichón español, mermelada, chistorra salteada y variedad de aceitunas.

Smoked Cheese, goat Cheese with passion fruit, edam Cheese, serrano ham, Spanish chorizo, Spanish sausage, jam, sauteed chistorra and mixed olives.

¢22.500

Camarones al coco *Coconut crispy Shrimp*

Camarones apanados con coco sobre salsa de mango agri-picante.

Breaded farm shrimp with coconut over bitter-sweet mango sauce.

¢24.900

Focaccia caprese y jamón serrano *Focaccia caprese with serrano ham*

Pan Focaccia servido con mozzarella fresca, jamón serrano, arrúgala, cebolla caramelizada y aceite de oliva extra virgen.

Homemade focaccia with fresh mozzarella cheese, serrano jam, arugula, caramelized onion and extra virgin olive oil

¢19.000

EMPAREDADOS SANDWICH AND BURGERS

Milanesa sándwich

Milanesa de res con queso fundido, jamón de cerdo y salsa napolitana, servido con tomate saladet y alioli de albahaca.

Beef Milanesa with melted cheese, pork jam and napolitana sauce, served with tomato and basil aioli.

¢10.900

Pulled beef

Emparedado en pan artesanal relleno de falda de res cocinada lentamente en salsa BBQ, cebolla crujiente y queso suizo.

Sandwich with artisan bread filled with slow cooked BBQ national beef, onion rings and Swiss cheese.

¢15.500

New York Club Sandwich

Clásico sándwich de cuatro rebanadas de pan blanco o integral, pechuga de pollo a la parrilla, jamón, queso, tocineta, torta de huevo, lechuga, tomate, mayonesa.

Classic sandwich of four slices of white or whole grain bread, grilled chicken breast, ham, cheese, bacon, omelette, lettuce, tomato and mayonnaise.

¢10.500

Hamburguesa cultura 5

Cultura 5 Hamburger

220 gr de carne de res Angus a la parrilla, hongos salteados, tocineta, cebolla caramelizada, arrúgala, quesos fundidos, pan brioche, pepinillos y salsa de mayo-aguacate con cilantro.

8oz of grilled angus beef, sautéed mushrooms, bacon, caramelized onion, arugula, melted cheese, brioche bread, pickles and mayo-avocado sauce with cilantro.

¢15.900

Todos nuestros emparedados vienen acompañados de papas a la francesa.

All our sandwiches and burgers are served with French fries.

PASTAS Y ARROCES **PASTAS AND RICE DISHES**

Penne rigatte con pesto cremoso y pollo de pastoreo

Rigatte penne with creamy pesto and farm chicken

Pasta penne salteada con puntas de pollo de pastoreo, tomate seco y pesto cremoso de albahaca orgánica.

Sauteéd penne with farm chicken breast, dried tomato and creamy organic basil pesto.

¢11.900

Fetuccini con puntas de res

Tenderloin tips with fettuccine

Fetuccini salteado con puntas de lomito de importación, brócoli, tomate Cherry, crema y reducción de balsámico.

Tenderloin tips sautéed with fettuccine, broccoli, Cherry tomato, cream and balsamic reduction.

¢13.500

Risotto trilogía

Funghi risotto

Arroz cremoso italiano mezclado con 3 variedades de hongos, queso grana Padano y mantequilla clarificada.

Creamy Italian rice mixed with 3 types of mushrooms, grana Padano cheese and butter.

¢13.900

DE LOS DOS MARES FROM THE TWO SEAS

Salmón

Salmon

200 gr de filete de salmón fresco servido con espárragos a la parrilla y mantequilla verde.

7oz of fresh salmon fillet served with asparagus and green butter.

¢16.900

Filete de corvina reina

Seabass

Corvina reina fresca bañada en salsa cremosa de maíz, servida con arroz salvaje compuesto de frutos secos y tomate deshidratado.

Fresh Seabass with creamy corn sauce, served with wild rice made with nuts and dried tomato.

¢16.500

Pulpo a las Brasas

Grilled Octopus

Tentáculos de pulpo a la parrilla sobre frijoles blancos, salchichón español y vino blanco.

Grilled octopus tentacles over white beans, Spanish chorizo and white wine.

¢16.500

DE LA TIERRA FROM THE EARTH

Lomito de Res de importación

Imported Beef Tenderloin

220gr de lomito de importación en salsa de tamarindo, acompañado de pure de yuca y brocoli al ajillo.

8oz of imported tenderloin beef with tamarind sauce, accompanied with smatch casava and brocoli sauteed with garlic.

¢16.900

Picanha al grill

Choice Sirloin Cap steak

250 gr de res categoría choice a la parrilla acompañada de papas semilla con tomates rostizados.

9oz of grilled choice category beef fillet accompanied with baby potatoes and roasted tomato.

¢19.500

Un 10% de servicio y un 13% de impuesto de venta serán agregados a todos los precios de alimentos y bebidas.
A 10% service charge and 13% sales tax will be added to all food and beverage prices.

Pollo puerto viejo
Puerto viejo chicken

Muslos de ala corte Francés cocinados lentamente en leche de coco y chile panameño sobre salsa caribeña, acompañado de “rice & beans” al estilo Caribeño.

Slowly cooked French cut chicken with coconut milk and Caribbean chili with Caribbean sauce, served with Caribbean style rice & beans.

¢12.500

Pregunte por nuestra selección especial de postres
Ask for our special selection of desserts

¢3.900

Orden Extra
Side order

Arroz blanco
White rice

Papas a la francesa
Frech fries

Ensalada verde
Green salad

Pure de papas
Smatch potato

¢2.600

Si cuenta con alguna alergia por favor háganoslo saber

If you have any allergies please let us know