



ENTRADAS

APPETIZERS

Pork belly glazeado /  **Glazed pork belly** **\$11**

Trocitos de pork belly en salsa dulce con patacones y pico de gallo fresco.
• Glazed pork belly with fresh tomatoe salad and fried green plantanains.

Arañitas / Fried calamari **\$7**

Patacones rellenos de mariscos **\$8**

Carimañolas **\$3.75**

Tradicional puré de yuca relleno de carne / Tradicional smashed yuca filled with ground meat.

Alitas pencas / Pencas wings **\$10**

Salsa BBQ o picante
• BBQ or Hot Sauce

Almejas al ajillo / Clams in our garlic house sauce **\$12**

Pan de ajo / Garlic bread **\$4**

Nachos  **\$11**

Pollo o carne / Chicken or beef

Empanadas **\$5**

De carne / Beef empanada

CEVICHES

Ceviche de pescado / Fish **\$6**

Ceviche de camaron / Shrimps **\$7.5**

Cocktail de langostinos / Smoked Prawns **\$9**

Cocktail de camarones / Smoked Shrimps **\$8**

ENSALADAS / SALADS

Caesar **\$7**

Extra pollo / Add chicken + \$2

Extra langostinos / Add prawns + \$8

Extra Salmón / Add salmon + \$9.50

Quinoa Bowl  **\$6.75**

Quinoa, vegetales, ajonjolí blanco, salsa de mayonesa de ajo, huevo cocido o pollo.

SOPAS / SOUPS

Sancocho / Panamanian Chicken Soup  **\$6.25**

Crema de mariscos / Seafood creamy soup **\$6**





BURGERS / HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas y emparedados vienen con papas fritas / All our burgers and sandwiches comes with french fries.

Pencas Bacon burger ★	\$10
Hamburguesa de Pollo Buffalo / Chicken buffalo burger	\$9
Hamburguesa Panameña / ★ Panamanian Burger	\$14
Hamburguesa de Brisket Ahumado / Smoked Brisket burger ★	\$14.5
Hamburguesa de Langostinos / Prawn burger	\$14.5
Emparedado de Pulled pork/ Pulled pork Sandwich	\$11

CERDO / PORK

Costillas BBQ de la casa / Smoked ribs with our signature BBQ sauce	\$20
Cordero ★ Rack de cordero con majado de papas rústico	\$25



NIÑOS / KIDS MENU

Con papas fritas / With french fries

Hamburguesa / Burger	\$6
Deditos de pollo / Chicken fingers	\$6
Deditos de pescado / Fish fingers	\$7

PICADAS MIXTAS

Tres Islas / Three islands ★

Camarones, arañitas, calamar, almejas y deditos de pescado. / Shrimps, fried calamari, octopus, clams, fish fingers.

Para 2 personas / For 2 people	\$25
Para 4 personas / For 4 people	\$47

Picada de carnes / Sautéed meat medley and vegetables

Carne, pollo, salchicha, puerco /
Beef, chicken, sausage, pork.

Para 2 personas / For 2 people	\$15
Para 4 personas / For 4 people	\$27

CARNES / BEEF

Filete de Res mignon o a la Pimienta / Mignon or Pepper Steak	\$18
---	------

Brisket ★ Cocido en leña de nance	\$15
--------------------------------------	------

New York Steak Importado 12 onz	\$28.5
------------------------------------	--------

Rib-Eye Angus 14 onz	\$25
----------------------	------

Fajitas de Carne / ★ Steak fajitas	\$19
---------------------------------------	------



PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

Filete de pescado / Fish fillet	\$15	Camarones / Shrimps	\$13
Apanado o al ajillo		Salsa ajillo, criolla, coco-curry o	
• Breaded or in garlic sauce		apanado / In garlic, creole, coconut-	
		curry or breaded.	
Corvina entera frita / Whole fried		Langostinos / Prawns	\$18
corvina fish		A la plancha, salsa ajillo o criolla /	
10 oz - 13oz	\$13	Grilled, in garlic or creole sauce.	
14 oz - 16 oz	\$16		
Salmón plancha /	\$15	Pulpo a la brasa entero /	\$19
Grilled Salmon		Grilled whole octopus	
Salmón en salsa de champiñones /	\$15	Pulpo / Octopus	\$19
Salmon in mushroom sauce		Salsa ajillo, criolla o caribeña / In	
		garlic, creole or caribbean sauce.	

POLLO / CHICKEN

Fajitas de pollo /	\$15
Chicken fajitas	
Pollo al horno / Smoked Chicken	
Entero / Whole	\$19
Medio / Half	\$10
Filete de pollo /	\$10
Boneless chicken fillet	
En salsa ajillo o mignon / In garlic or	
mignon sauce.	

PASTAS

Linguini frutti di mare	\$11
Salsa blanca, de tomate o al óleo /	
White, tomato or oily sauce.	
Linguini con pollo	\$11
Salsa blanca, de tomate o al óleo /	
White, tomato or oily sauce.	

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES / EXTRA SIDE-ORDER **\$4**

Arroz Pencas, Arroz con coco, patacones, yuca frita, papas salteadas, papas fritas, ensalada o vegetales / Coconut rice, pencas rice, green plantains, fried yuca, boiled potatoes, french fries, salad or vegetables.



ARROCES / RICES

Guachito de cerdo ahumado con chicharrón / Panamanian rice and beand with smoked and crispy pork.	\$10
Risotto de portobello y parmesano / Portobello mushroom & parmesan chesse Risotto	\$11
Arroz con mariscos afroantillo / Afro-Caribbean seafood rice	\$12



Pizza
MENU

	Personal 9"	Regular 12"	Familiar 16"
Queso	\$ 8.25	\$ 14.25	\$ 22.75
Hawaina	\$ 10.00	\$ 15.75	\$ 25.25
Pollo	\$ 8.25	\$ 14.25	\$ 22.75
Pepperoni	\$ 8.25	\$ 14.25	\$ 22.75
Pollo con Vegetales	\$ 10.00	\$ 15.75	\$ 25.25



	Personal 9"	Regular 12"	Familiar 16"
Jamón	\$ 8.25	\$ 14.25	\$ 22.75
Vegetariana	\$ 10.00	\$ 15.75	\$ 25.25
Combinación (Jamón, salami, pepperoni, hongos, aceitunas verdes)	\$ 10.00	\$ 15.75	\$ 25.25



Extras:

Aceitunas verdes, salsa ajillo, anchoas, cebolla, hongos, jamón, queso mozzarella, queso parmesano, pepperoni, pollo, salami, tocino, tomate.

Personal \$ 1.50 c/u - Regular \$ 2.75 c/u - Familiar \$ 4.00 c/u



Postres/ Desserts

Chocopencas	\$ 3.50
Tres Leches	\$ 5.50
Flan de coco	\$ 4.50
Canasta a base de almendras y caramelo con helado y fresas	\$ 4.50
Pie de Limón	\$ 4.00
Cheesecake de Fresas	\$ 5.50
Dulce de Zanahoria	

\$ 4.50



MENÚ DE BEBIDAS

DRINKS MENU

BEBIDAS

Jugo de naranja	2.50
Jugo de manzana	2.75
Fruit punch	4.00
Amapola	4.25
Batidos de frutas	3.25
Licuarios de frutas	3.00
Smoothies de maracuyá, fresa o mango.	4.25
Limonada regular	2.75
Limonada con raspadura	2.75
Limonada coco o fresa	4.25
Te frio	2.50
Sodas	2.00
Botella de agua	2.00
Agua perrier	3.50
Agua de pipa	2.50



COCTELES

Piña colada	5.50
Huracán	5.50
Tequila sunrise	5.50
Daiquirí de Piña	6.50
Mojito	5.50
Mojito de Coco	6.50
Margarita	5.50
Margarita Coronita	8.00
Sangría Tropical	5.50
Sangría tinta o blanca	5.50
Media jarra	12.50
Jarra	23.00

CERVEZAS

Cervezas Nacionales	2.25
Balboa, Atlas, Atlas Golden Light, Soberana, Panama, Panama Light.	

Cervezas Importadas	3.50
Heineken, Corona, Modelo	

BEBIDAS CALIENTES

Café negro	2.50
Café espresso	2.25
Café latte	3.50
Café cortado	3.00
Cappuccino	3.50
Chocolate caliente	3.75
Té	3.00

DIGESTIVOS &
APERITIVOS

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: Baileys (B/. 3.50), Khalúa (B/. 4.00), Sambuca Basilica (B/. 4.00), Limoncello (B/. 4.00), Frangélico (B/. 4.00).

LICORES

Ron

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: Abuelo Añejo (B/. 4.00), Abuelo 7 años (B/. 6.50), Abuelo 12 años (B/. 7.50).

Tequila

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: José Cuervo (B/. 5.50), Sauza Silver (B/. 5.50).

Vodka

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: Smirnoff (B/. 5.50), Absolut (B/. 5.50).

Gin

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: Beefeater (B/. 5.50), Gordon (B/. 5.50), Tanqueray (B/. 6.50).

Whisky

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: Chivas Regal (B/. 6.00), Jhonny Walker Black (B/. 6.50), Old Parr (B/. 6.50), Buccannas (B/. 6.50).

VINOS

Tintos

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: Vino de la casa (B/. 4.00), Santa Rita 120 Cabern. Sauvig. (B/. 22.00), Trapiche Malbec (B/. 22.00), Frontera Cabern. Sauvig. (B/. 22.00), Torres Coronas Tempranillo (B/. 30.00), Doña Paula los Cardos Malbec (B/. 20.00), Navarro Correa 3 uvas (B/. 30.00), Protos Cosecha (B/. 35.00), Marqués de Cáceres Crianza (B/. 42.00).

Blancos

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: Vino de la casa (B/. 4.00), Santa Rita 120 Sauv. Blanc (B/. 22.00), Frontera Sauvig. Blanc. (B/. 22.00), Protos Verdejo (B/. 30.00), Marqués de Riscal (B/. 25.00).

Rosados

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows: Vino de la casa (B/. 4.00), Undurraga Rosé (B/. 18.00), Beringer White Zinfandel (B/. 20.00), Marques (B/. 24.00).

