

MENÚ ESPECIAL | 15 al 30 de septiembre

ENTRADA (a escoger)

Hojaldre frito al estilo de Los Santos con estofado de carne y huevo de codorniz pochado.

Serén de maíz nuevo con wantón de cerdo en dos cocciones.

Desde San Blas tartare de langosta y palmito con cremoso de aguacate y notas de miel de caña.

PRINCIPAL (a escoger)

Filete de pargo rojo al escabeche, risotto de recaó verde y maíz dulce con texturas de tomate.

Carimañola con queso nacional prensado ahumado en casa, guiso rápido de chorizo tableño y cilindro de gallina de patio.

Pork belly cocido por 12 horas servido con tajine de cous cous y lentejas al estilo panameño con rabito de cerdo sin hueso.

POSTRE (a escoger)

Plátano en tentación con dúo de helado saril y culantro hecho en casa.

Más me llena con helado cremoso de tamarindo y salsa tibia de 3 leches.

Bizcocho de coco con mousse de mango y maracuyá, gelée de frutos rojos y salsa naranja.

BEBIDA (a escoger)

Canada Dry Ginger Ale o Cerveza Balboa

Precio \$25.00 pp*

Cuando Maneje No Tome

15% DE DESCUENTO PARA TURISTAS/VISITANTES
Y SUSCRIPTORES DE LA PRENSA**

@panamaweek



WEEK.COM.PA



alamesa



No incluye Impuestos, ni propina. Promoción de Restaurant Week no aplica con otras promociones o descuentos de Bancos o del local. **Descuento solo aplica para Turista / Visitantes al presentar postal de la ATP y para suscriptores al presentar su tarjeta de suscriptor vigente con su cédula.