

Grapes

Restaurant
week
Panamá

MENÚ ESPECIAL | 15 al 30 de septiembre

ENTRADA (a escoger)

Pollo al Satay

Tiernos trozos de pechuga de pollo macerado en pasta al curry tahilandés, asado tierno en la parrilla, servido con salsa macadamia.

Champiñones Estilo Provençal

Champiñones frescos salteados en hierbas provençales, rellenos en totuma de harina frita, rebosada en ralladura de parmesano.

Ensalada Capresse

Esponjosas rodajas de queso Capresse, presentado como Napoleón llovisnado con aceite de albahaca.

PRINCIPAL (a escoger)

Asado Santeño

Puerco de corte Bondiola majado, macerado con ajo y cilantro, asado tierno a la parrilla, enrollado con el relleno de yuca frita triturada al mojo cubierto con salsa de maracuyá.

Potage de Puerco al Estilo Colonense

Suculento guiso de puerco rehogado con leche de coco, fondo claro, hierbas frescas y tomates con casse, aromatizado con cilantro fresco, acompañado de arroz y guandú.

POSTRE (a escoger)

Manzanas Sigras

Anillos de manzana rebosados en masa de waffles fritas rebosadas con canela y azúcar, montado sobre espejo de chocolate acompañado con helado de vainilla.

Teta Rusa

Bola de helado de vainilla empanizado, con crujientes de almendras tostadas y galletas trituradas, montado sobre torre de bizcocho de chocolate, cubierto con salsa de caramelo.

BEBIDA (a escoger)

Canada Dry Ginger Ale o Cerveza Balboa

Precio \$30.00 pp*

Quando Maneje No Tome

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

@panamaweek



WEEK.COM.PA



la mesa



*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.