

Menu

Ceviche

Ceviche de Camarones / Shrimp Ceviche

Camarones Pink y, aguacate, cebolla morada, chile dulce, pepino, alioli de ají rostizado, acompañado de plátano verde. / Pinky shrimp, avocado, red onion, sweet pepper, cucumber, roasted chili aioli, served with plantain chips. USD\$18

Ceviche Atún y piña a la parrilla / Tuna and grilled pineapple.

Atún aleta amarilla, aguacate, piña a la parrilla, aceite ajonjolí, salsa soya, cebolla, acompañado de chips de yuca / Yellowfin tuna, avocado, grilled pineapple, sesame oil, soy sauce, chives, served with cassava chips. USD \$18

Ceviche Potrero / Potrero Ceviche

Corvina reina, cebolla morada, culantro, leche de coco, jengibre, servido acompañado de chips de platano verde/ Sea Bass, red onion, coriander, coconut milk, ginger, served with green plantain chips. USD \$18

Ceviche Mangue “Vuelve a la Vida”

Mix de calamares, camarón, corvina reina, tomate cherry, cebolla, chile dulce y culantro acompañado de chips de yuca. / Squid, shrimps, sea bass, cherry tomatoes, onion, sweet pepper coriander served with cassava chips. USD \$20

Ceviche de Pejibaye / Peach Palm Ceviche

Pejibaye, cebolla morada, culantro, hecho en casa, salsa Lizano, acompañado de chips de yuca/ Peach palm (local palm fruit), red onion, coriander, homemade lizano sauce served with cassava chips. USD \$16

Ceviche de Palmito y Mango / Heart Palm and Mango

Palmito y mango, chile dulce, cebolla morada, culantro acompañado de chips de yuca / Heart of palm and mango, pepper, red onion, coriander, served with cassava chips. USD \$15

Ceviche Remolacha y Garbanzos /Beet and Chickpeas Ceviche

Remolacha, garbanzos, culantro, cebolla morada, tomate cherry, aceite de ajonjolí, acompañado de plátano verde/ Beet, chickpeas, coriander, red onion, cherry tomato, sesame oil, served with green plantain chips. USD \$15



Menu

Antipasto

Berenjena, zuquini, tomate asado, espárragos, chile morrón, prosciutto di parma, salame, pepperoni, aceitunas mixtas, queso manchego, jalea de frutas, almendras servido con focaccia hecha en casa/ Eggplant, zuquini, roasted tomato, asparagus, bell pepper, prosciutto di parma, salami, pepperoni, mixed olives, manchego cheese, almonds and cheese served with homemade focaccia and toasts. USD \$30

Croquetas Mixtas (3) /Mixed Croquettes

Croquetas de papa con camarón, chorizo y hongos. Acompañadas de salsa cremosa de tomillo y chile panameño o salsa bechamel. Opcional puede elegir el trio de croquetas de su preferencia / Potatoes croquettes with shrimp, "chorizo" and mushroom. Served with thyme and spicy chili creamy sauce or bechamel sauce. USD \$12

Trío de Croquetas Gorgonzola / Gorgonzola Trio Croquettes

Croquetas a base de papa mezclado con queso gorgonzola, cebolla, ajo, mantequilla,acompañadas de salsa cremosa de tomillo y chile panameño o salsa bechamel. / Potato-based croquettes mixed with gorgonzola cheese, onion, garlic, butter. Accompanied by creamy thyme and Panamanian chili sauce or bechamel sauce. USD \$14

Patatas no tan Bravas/ Spanish Patatas no tan Bravas

Papas, Pimentón, Alioli de Ajo, Perejil Fresco/Potatoes, sweet pepper, garlic alioli, parsley. USD \$7

Camarones Tigre Asados (4) /Grilled Tiger Shrimp (4)

Camarón Jumbo la plancha con aceite de oliva extra virgen y orégano acompañado de focaccia hecha en casa con alioli de ajo. /Jumbo shrimp, extra virgin olive oil and oregano served with homemade focaccia and garlic alioli. USD \$17

Steak de Brócoli/Broccoli Steak

Lomito de res, brócoli, salsa soya, aceite de sésamo, chile dulce, cebolla, focaccia /Tenderloin, Broccoli, Soy Sauce, Sesame Oil, Pepper, Onion, Focaccia Bread. USD \$14



Menu

Calamar a la Plancha/Grilled Squid

Calamar servido en salsa en oriental acompañado de Focaccia de la casa/ Squid in oriental sauce served with homemade focaccia. USD \$10

Tataki de Atún/Tuna Tataki

Atún aleta amarilla con salsa Ponzu/ Yellow Finn tuna with Ponzu sauce. USD \$11

Montaditos de Salmon Ahumado (3) / Smoked Salmon Toasts (3)

Salmon ahumado sobre tostada de pan hecho en casa, queso crema, alcaparras y cebolla morada / Smoked salmon over homemade toast, cream cheese, capers and red onion. USD \$11



Menu




MANGUE

BEACHFRONT TAPAS BAR