

LUNCH TIME



ENSALADAS | SALADS

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA / CLASSIC CAESAR SALAD - 11.900 II

Lechuga romana, tocineta crujiente, queso parmesano, crotones y aderezo César clásico
Romaine lettuce, crispy bacon, shaved parmesan, sourdough croutons, and classic Caesar dressing

ENSALADA KALE / KALE SALAD - 10.900 II

Mezcla de hojas verdes, pepino, tomate heirloom, maíz dulce, hinojo en lascas, vinagreta de cítricos rostizados y garbanzos crujientes
Mixed greens, cucumber, heirloom tomato, sweet corn, shaved fennel, roasted citrus vinaigrette, and crispy chickpeas

ENSALADA DE SANDÍA / WATERMELON SALAD - 11.900 II

Sandía comprimida, mezcla de hojas verdes, arúgula, pepino en rodajas, queso fresco, hojas de albahaca, cebolla morada, aderezo de limón y reducción de balsámico
Compressed watermelon, mixed greens, arugula, cucumber slices, fresh cheese, basil leaves, red onion, lemon dressing, and balsamic reduction

ENSALADA TROPICAL - 10.900 II

Lechuga romana, palmito, piña a la parrilla, cebolla morada, tomate, aderezo de maracuyá y ají panameño con semillas de marañón tostada
Romaine lettuce, heart of palm, grilled pineapple, red onion, tomato, passion fruit & Panamanian chili dressing with toasted cashew nuts

Agrégle tu proteína favorita a tu ensalada | Add your favorite protein to your salad:

Pechuga de pollo | Chicken breast - 3.500 ii

Lomito | Tenderloin - 6.000 ii

Camarones | Shrimp - 7.000 ii

SNACKS

GUACAMOLE - 7.000 II

Aguacate con tomate, cebolla morada, culantro fresco, servido con tortillas de maíz sazonadas y crujientes
Mashed avocado with tomato, red onion, fresh cilantro, served with seasoned crispy corn tortillas

PEJIBAYE HUMMUS - 7.500 II

Puré de pejibaye y garbanzos con ajo, comino, culantro y aceite de oliva virgen, servido con chips de tortilla de maíz
Pejibaye & chickpea purée with garlic, cumin, cilantro, and extra virgin olive oil, served with corn tortilla chips

PLATA NACHOS - 8.900 II

Plátano verde crujiente con frijoles negros, pico de gallo, aguacate y salsa de queso a base de plantas
Crispy green plantain with black beans, pico de gallo, avocado, and plant-based cheese sauce

Agrégle tu proteína favorita | Add your favorite protein:

Pechuga de pollo | Chicken breast - 3.500 ii

Carne de res | Beef - 5.900 ii

Camarones | Shrimp - 6.900 ii

COMFORT FOOD

W BURGER - 16.900 II

Hamburguesa de carne wagyu con queso Marble Jack, plátano maduro, hongos y cebolla caramelizada, tocineta y alioli de pepinillo en pan brioche casero con papas fritas
Wagyu beef burger with Marble Jack cheese, ripe plantain, mushrooms & caramelized onion, crispy bacon, and pickle aioli on homemade brioche bun with french fries

HAMBURGUESA DE HONGO OSTRÁ / OYSTER MUSHROOM BURGER - 13.500 II

Pan de hamburguesa vegano casero, mermelada de tomate, mayonesa de ajo, ensalada de papaya verde con cebolla morada y aguacate, servido con papas fritas de camote
Homemade vegan bun, tomato jam, garlic mayo, green papaya salad with red onion & avocado, served with sweet potato fries

SÁNDWICH DE CARNE Y QUESO / BEEF & CHEESE SANDWICH - 14.500 II

Baguette casera, alioli de Dijon, queso emmenthal, ensalada de arúgula, servido con gajos de papa crujiente
Homemade baguette, Dijon aioli, emmental cheese, arugula salad, served with crispy potato wedges

QUESADILLA

Queso mozzarella ahumado en tortilla de harina, chile dulce y cebollín, con pico de gallo y natilla picante
Smoked mozzarella cheese in flour tortilla, sweet pepper & scallions, with pico de gallo and spicy sour cream

Con | With:

Pechuga de pollo | Chicken breast - 12.900 ii

Carne | Beef - 14.900 ii

Camarones | Shrimp - 15.900 ii



TACO DE ATÚN / TUNA TACO - 13.500 II

Tortillas de maíz rellenas con atún marinado en wasabi y soya, aguacate, lechuga, tomate y albahaca, con mayonesa picante
Crispy corn tortillas filled with tuna marinated in wasabi & soy, avocado, shredded lettuce, red onion, cherry tomato, and basil, with spicy mayo

GALLO

Salsa rústica de tomate, ensalada de repollo criolla, pico de gallo
Rustic tomato sauce, local slaw, and pico de gallo

Pechuga de pollo | Chicken breast - 11.900 ii

Soya Texturizada | Textured Soy - 10.900 ii  

NUESTRO HORNO DE PIZZAS | FROM OUR PIZZA OVEN

PIZZA PEPPERONI - 14.900 II

Masa de pizza casera, salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni
Homemade pizza dough, tomato sauce, mozzarella cheese & pepperoni

PIZZA JAMÓN Y QUESO - 14900 II

Masa de pizza casera, salsa de tomate, queso mozzarella y jamón de pavo
Homemade pizza dough, tomato sauce, mozzarella cheese & turkey ham

PIZZA DE POLLO BÚFALO - 14.900 II

Masa de pizza casera, salsa de tomate, mozzarella y queso azul, trocitos de pollo crujiente con salsa buffalo y aderezo ranch
Homemade pizza dough, tomato sauce, mozzarella & blue cheese, crispy chicken bites with buffalo sauce and ranch dressing

PIZZA DE AGUACATE - 14.900 II

Masa de pizza casera, salsa de ajo confitado, mozzarella y queso feta, aguacate y reducción de balsámico
Homemade pizza dough, roasted garlic sauce, mozzarella & feta cheese, avocado, and balsamic reduction

ENTRADAS | STARTERS

CAUSA DE MADURO / SWEET PLANTAIN CAUSA - 9.500 II

Puré de plátano maduro caramelizado, frijoles refritos ahumados, camarones al ajillo
Caramelized sweet plantain purée, smoked refried beans, and garlic shrimp



CHORREADA DE PANCETA - 9.900 II

Panceta crujiente, queso fresco local, aguacate, culantro y almíbar de caña de azúcar
Crispy pork belly, local fresh cheese, avocado, cilantro, and sugarcane syrup

CEVICHE DE CANTINA

Cebolla morada, chile dulce, culantro y marinada de jengibre-limón, servido con chips de plátano verde
Red onion, sweet pepper, cilantro, and ginger-lime marinade, served with green plantain chips

Corvina | Sea bass - 10.900 ii

Hongos y marañón | Mushroom and cashew nut - 9.900 ii  

PLATOS FUERTES | MAINS

LOMITO ENCEBOLLADO / BEEF TENDERLOIN WITH ONIONS - 17.500 II

Arroz con aguacate, cebolla caramelizada, coliflor y tomate cereza
Served with avocado rice, caramelized onions, cauliflower, and cherry tomato

PARGO ROJO SELLADO AL SARTÉN / PAN-SEARED RED SNAPPER - 14.900 II



Papas tiernas al romero, vegetales salteados y salsa escabeche
Rosemary baby potatoes, sautéed vegetables, and escabeche sauce

PECHUGA DE POLLO RELLENA / STUFFED CHICKEN BREAST - 14.500 II

Rellena de jamón de pavo y mozzarella, puré de yuca, zanahorias salteadas y salsa de limón con hierbas
Stuffed with turkey ham & mozzarella, served with yuca purée, sautéed carrots, and herb-lemon sauce

CASADO COSTARRICENSE

Arroz, frijoles molidos, picadillo de chayote, plátano maduro frito, tortillas de maíz y proteína a elegir:
Rice, refried beans, chayote stew, fried sweet plantain, corn tortillas, and choice of protein:

- Casado Seitan - 11.900 ii / Seitan Casado - 11,900 ii  
- Casado con Pollo - 14.500 ii | Chicken Casado - 14,500 ii
- Casado con Res - 17.500 ii | Beef Casado - 17,500 ii
- Casado con Pescado del Día - 14.900 ii | Fish of the Day Casado - 14,900 ii

POSTRE | DESSERT

PASTEL DE PIÑA CARMELIZADA - 7.500 II

Crema batida, helado de vainilla y salsa de caramelo
Whipped cream, vanilla ice cream & caramel sauce

FLAN DE QUESO / CHEESE FLAN - 7.500 II

Crocante de almendras, salsa de cítricos y vainilla, helado de canela
Almond crunch, citrus-vanilla sauce & cinnamon ice cream

QUEQUE RELLENO DE CAFÉ - 7.500 II

Relleno de helado de café y caramelo, salsa de chocolate
Filled with coffee & caramel ice cream, chocolate sauce

POPSICLES SURTIDOS / ASSORTED POPSICLES - 4.500 II



DAIRY



GLUTEN



EGG



FISH



SEAFOOD



NUT



SOY



SESAME



VEGAN