Menú de degustación Tasting menu

5 TIEMPOS / 5 COURSE

¢59,000 pp / ¢84,000 pp con maridaje / with pairin

SANDÍA
Papaya, maní caramelizado, crema de almendra, lychees, chutney de culantro con tamarindo
Papaya, caramelized peanuts, almond cream, lychees, coriander & tamarind chutney

GARITA:
Prosecco, guaro infusionado con guayaba
Prosecco, guaro infused with guava

SPRING ROLL
Costilla de cerdo con shitake, repollo, frijol nacido, salsa BBQ y alioli de sriracha
Pulled pork rib with shiitake, cabbage, bean sprouts, BBQ sauce, and sriracha aioli

KHA:
Guaro macerado con limón, soda de galangal, culantro
Guaro macerated with lemon, galangal soda and cilantro

PUERTO VIEJO
Caldo detomate con chile panameño, tomillo, leche de coco y curry rojo, mariscos y vegetales locales
Tomato broth with panameño chili, thyme, coconut milk & red curry, seafood, local vegetables

BAJURA:
Single malt, sake, carao, tamarindo, tapa dulce, bitters de cardamomo
Single malt, sake, carao, tamarind, tapa dulce, cardamom bitters

---

COSTILLA
Costilla de res con salsa de tamarindo, soya y albahaca, arroz negro, huevo frito y aceite de zacate limón
Beef rib with tamarind, soy & basil sauce, black rice, fried egg, and lemongrass oil

SYRAH COPEY DOTA, COSTA RICA

PRESTIÑO Tortilla de harina rocante de arroz rellena con crema de plátano y café, dulce de guayaba y tierra de coco con tapa dulce Crispy wheat tortilla filled with plantain & coffee cream, guava gelée, and coconut crumble with tapa dulce

ORO:
Golden Rush, té de mango y espuma de caramelo salado
Golden Rush, mango tea, salted caramel foam

Menú de degustación Vegano *Vegan tasting menu*

5 TIEMPOS / 5 COURSE

¢59,000 pp / ¢84,000 pp con maridaje / with pairin

NIDO
Papaya y zanahoria, marañón caramelizado, manga, sandía, chutney de albahaca y culantro
Papaya and carrot, caramelized cashew nuts, mango, watermelon, basil & cilantro chutney

GARITA:
Prosecco, guaro infusionado con guayaba
Prosecco, guaro infused with guava

SOPA JARDINERA
Sopajardinera con berenjena caramelizada, hongos, tomate confitado, caldo de coco con curry cítrico, galangal y salsa de pescado
Garden soup with caramelized eggplant, mushroom, confit tomato, coconut broth with citrus curry, galangal & fish sauce

KHA:
Guaro macerado con limón, soda de galangal, culantro
Guaro macerated with lemon, galangal soda and cilantro

CAMOTE
Croquetade camote rellena de ayote, servida con lentejas al curry, alioli de vegetales con aquafaba y gelée de zacate limón
Sweet potato croquette stuffed with squash, served with curried lentils, vegetables aquafaba aioli & lemon grass gelée

BAJURA:
Single malt, sake, carao, tamarindo, tapa dulce, bitters de cardamomo
Single malt, sake, carao, tamarind, tapa dulce, cardamom bitters

---

ANGÚ
Seitán, plátano maduro con curry amarillo, tomate cherry, berenjena, vainicas y elote bebé a la parrilla
Seitan, ripe plantain with yellow curry, confit cherry tomato, roasted eggplant, green beans & grilled baby corn

SYRAH COPEY DOTA, COSTA RICA

CACAO
Tronco dechocolate con mousse de aguacate y cacao, sorbete de papaya, tierra de cítricos y cacao, mango, frutos silvestres y salsa de tamarindo
Chocolate trunk with avocado cocoa mousse, papaya sorbet, citrus cacao soil, mango, wild berries & tamarind sauce

ORO:
Golden Rush, té de mango y espuma de caramelo salado
Golden Rush, mango tea, salted caramel foam