

Entradas Openers

CEVICHES	\$ 7.50
<i>Ceviches</i>	
COCTAIL DE CAMARONES	\$ 8.50
<i>Shrimp Cocktail</i>	
PULPO A LA GALLEGA	\$12.00
<i>Octopus with Paprika</i>	
DEDITOS DE CORVINA / POLLO	\$8.50 / \$7.50
<i>Sea bass / Chicken Sticks</i>	
ANILLO DE CALAMAR	\$ 8.50
<i>Squids Rings</i>	
PICATA DE CHORIZO / PUERCO / POLLO	\$10.50
<i>Bits of Sausage / Pork / Chicken</i>	
ENSALADA CESAR / POLLO / LANGOSTINOS	\$8.25 / \$9.50 / \$12.00
<i>Cesar's Salad / with Chicken / Jumbo Shrimps</i>	
PAN DE AJO	\$2.25
<i>Bread with garlic sauce</i>	
ORDEN EXTRA DE PAPITAS, PATACONES O ARROZ CON COCO	\$2.50
<i>Side order of french fries, Plantain Chips, coconut rice</i>	

Emparedados Sandwiches

ANGUS CHEESE BURGER / CON BACON	\$12.00 / \$13.25
DERRETIDO / CON JAMÓN O TOCINO	\$7.25 / \$8.50
<i>Grilled Cheese / With Ham / With Bacon</i>	
FILETE DE POLLO / RES	\$8.50 / \$10.50
<i>Chicken Breast Filet / Beef Filet</i>	
CLUB SÁNDWICH	\$12.00

TODOS SERVIDOS CON PAPAS FRITAS

All the above served with French Fries

Se incluirá un cargo del 10% de propina en la cuenta cuyo pago es opcional

A 10% service charge (tip) will be added, but its payment is optional

Pastas Pasta (Spaghettini)

AL POMODORO / AL PESTO	\$ 8.50
ALFREDO SALSA BLANCA Y JAMÓN	\$ 8.50
A LA EMERSON <i>Hongos, pollo, pesto en salsa blanca</i>	\$12.00
CON ANILLOS DE CALAMAR Y CAMARONES *R Chef <i>Squids rings and Shrimps in white sauce</i>	\$14.50
FRUTTI DI MARE SALSA A BASE DE TOMATE *R Chef <i>Fruti Di Mare in tomato sauce</i>	\$14.50

Filete de Pollo Chicken Breast

A LA PLANCHA <i>Grilled</i>	\$ 8.50
APANADO / A LA PARMESANA <i>Breaded / With Mozzarella cheese, ham and italian tomato sauce</i>	\$9.25 / \$11.50

Chuleta de Puerco Pork Chops

A LA PLANCHA <i>Grilled</i>	\$10.50
ESTILO ORIENTAL <i>Oriental Style</i>	\$11.50

Filete de Res Beef Filet

A LA PLANCHA / A LA MILANESA <i>Grilled / Wiener Schnitzel</i>	\$15.50 / 16.50
A LA PIMIENTA VERDE <i>With Green Pepper Sauce</i>	\$16.50
FILETE MIGNON <i>con hongos y tocino</i> <i>Mignon Filet with mushrooms and bacon</i>	\$18.00

TODOS SERVIDOS CON ARROZ CON COCO, O PAPAS FRITAS,
O PURÉ, O PATACONES, O ENSALADA PEQUEÑA
*All the above served with Coconut Rice or, French Fries or,
Mash Potatoes or, Plantain Chips or, Small Salad*

Pescado Fish

CORVINA ENTERA CHOMBO STYLE	\$12.50
<i>Whole Fresh Sea Bass</i>	
PARGO ENTERO CHOMBO STYLE	\$14.00
<i>Whole Red Snapper</i>	
FILETE DE CORVINA / SEA BASS FILET	
A LA PLANCHA / AL AJILLO / APANADO	\$16.50
<i>Grilled / With Garlic Sauce / Breaded with tartar sauce</i>	
AL CARTUCHO <i>en su propio jugo con finas especias</i> * R Chef	\$18.50
<i>Cooked in its own juice with fresh herbs</i>	

Langostinos Jumbo Shrimps

A LA PLANCHA / AL AJILLO	\$16.50
<i>Grilled / With Garlic Sauce</i>	
APANADOS CON SALSA TÁRTARA	\$16.50
<i>Breaded with tartar sauce</i>	

**TODOS SERVIDOS CON ARROZ CON COCO, O PAPAS FRITAS,
O PURÉ, O PATACONES, O ENSALADA PEQUEÑA**

*All the above served with Coconut Rice or, French Fries or,
Mash Potatoes or, Plantain Chips or, Small Salad*

Delicias del Caribe Caribbean Delicacies

PULPO A LA ISLEÑA CON ARROZ CON COCO * R Chef	\$15.50
<i>Octopus in coconut milk sauce. A specialty of the island!</i>	
LANGOSTA A LA BRASA CON MANTEQUILLA	\$18.00 XLB.
<i>Fresh lobster / served with small Cesar Salad</i>	+\$10.00 ADIC.
LANGOSTA THERMIDOR SERVIDA CON ENSALADA CESAR * R Chef	\$22.00 XLB.
GRATINADA CON SALSA BECHAMEL, HONGOS Y BRANDY	\$22.00 XLB.
<i>Au gratin with mushrooms, brandy & bechamel sauce</i>	+\$12.00 ADIC.
PAELLA A LA VALENCIANA <i>mínimo 2 personas, 45 minutos</i>	\$16.00 X PERS.
<i>Minimum two orders. Takes 45 minutes * R Chef</i>	

Se incluirá un cargo del 10% de propina en la cuenta cuyo pago es opcional

A 10% service charge (tip) will be added, but its payment is optional

Parrillada BBQ

Carnes Importadas / Imported Beef

ANGUS CHEESE BURGER (1/2lb.)	\$12.00
STRIP LOIN (New York)	\$22.00
ENTRAÑA / Skirt Steak	\$20.00
COSTILLAS DE PUERCO BBQ	\$20.00

Selecciones del Chef / Chef's Choices

BROCHETAS DE RES / PUERCO / POLLO <i>Skewer Beef / Pork / Chicken</i>	\$12.00 / \$10.50 / \$9.50
FILETE DE RES <i>Beef Tenderloin</i>	\$15.50
CHULETAS DE PUERCO <i>Pork Chops</i>	\$10.50

Delicias del Mar / Seafood Delicacies

PULPO A LA BRASA <i>Grilled Octopus</i>	\$20.00
LOMITO DE ATÚN <i>A la pimienta verde</i> <i>Tuna Steak</i>	\$12.00

LANGOSTA A LA BRASA
Fresh Grilled Lobster

PRECIO X PESO
UNA LIBRA / *One Pound* \$20.00
LB. ADIC. / *Additional Pound* \$15.00

Bebidas / Beverages

AGUA / <i>Water</i>	\$ 1.75
SODA / <i>Soda</i>	\$ 2.50
CERVEZA NACIONAL / <i>Local Beer</i>	\$ 2.75
VINO TINTO ESPAÑOL / <i>Red Wine</i>	\$15.00

TODOS SERVIDOS CON ENSALADA Y MAZORCA O PAPA ASADA
All the above served with Salad, Corn on the Cob or Baked Potato

Se incluirá un cargo del 10% de propina en la cuenta cuyo pago es opcional
A 10% service charge (tip) will be added, but its payment is optional

Menú de Niños Children's Menu

Exclusivo para niños menores de 12 años

Served to children 12 years old or less

DEDITOS DE POLLO O CORVINA CON PAPITAS	\$7.50 / \$8.50
<i>Chicken or Sea bass sticks with french fries</i>	
HOT DOGS CON PAPITAS	\$6.50
<i>Hot dogs with french fries</i>	
HAMBURGUESA CON PAPITAS / CON QUESO	\$8.25 / \$9.25
<i>Hamburger with french fries / With cheese</i>	
SPAGHETTI CON SALSA POMODORO ALFREDO O AL BURRO	\$7.25
<i>With Pomodoro Sauce, White Sauce, or Butter Sauce</i>	

Pastries Desserts

COPA DE HELADO	\$2.50
<i>Ice Cream</i>	
SUNDAE DE FRESA, CHOCOLATE, CAMELO	\$3.75
<i>Sundae strawberry, chocolate or caramel</i>	
BANANA FLAMBE CON HELADO	\$5.00
<i>Banana Flambe with ice cream</i>	
FLAN DE COCO DE LA CASA	\$4.25
<i>Homemade coconut custard</i>	
MOUSSE DE MARACUYÁ	\$4.25
<i>Passion fruit Mousse</i>	
BROWNIE DELIGHT CON HELADO	\$5.00
<i>Brownie delight with ice cream</i>	

Se incluirá un cargo del 10% de propina en la cuenta cuyo pago es opcional

A 10% service charge (tip) will be added, but its payment is optional

Cockteles Cocktails

MARGARITAS

*Tradicional de Limón o Fresas,
Frozen o en las Rocas \$6.50*

DAIQUIRIS

*Banana, Fresa y Piña y
Ron Frozen. Viva el Caribe \$6.50*

PLANTERS PUNCH

*Ron Añejo, Ron Claro, Granadina
Jugo de Naranja y Limón \$6.50*

PIÑA COLADA

*Ron, Jugo de Piña y Leche de Coco
La Especialidad de la Casa \$6.50*

CAIPIRINHA

*Cachaça, Limón & Azúcar
Para sambear en la playa \$6.50*

BLOODY MARY

*Vodka, Jugo de Tomate, Salsa Inglesa
Picante, Sal y Pimienta \$6.50*

Licores Spirits

1.5 oz.

SECO HERRERANO / RON ABUELO	\$3.50
RON BACARDI / VODKA SMIRNOFF	\$3.50
TEQUILA CUERVO	\$5.00
BOMBAY / STOLICHNAYA	\$5.00
OLD PAR	\$6.00
BAILEY'S / KAHLUA / MENTA	\$5.50

*Se incluirá un cargo del 10% de propina en la cuenta cuyo pago es opcional
A 10% service charge (tip) will be added, but its payment is optional*

Bebidas Beverages

BEBIDAS / SOFT DRINKS

SODAS / Pop Soda	\$ 2.50
JUGOS / Naranja, Piña <i>Juices / Orange, Pineapple</i>	\$ 2.75
LIMONADA / Lemonade	\$ 2.75
BATIDOS Y LICUADOS <i>Milk and Fruit Shakes</i>	\$ 3.75
AGUA DE PIPA / Coconut Water	\$ 2.00
TÉ HELADO / Iced Tea	\$ 2.75
CAFÉ O TÉ / Coffee or Tea	\$ 2.00
LECHE / Milk	\$ 2.00
AGUA EMBOTELLADA	\$ 2.00
PERRIER	\$ 3.00

CERVEZAS / BEERS

NACIONALES

Domestic Brand

ATLAS	\$ 2.75
ATLAS ICE	\$ 2.75
PANAMA	\$ 2.75
PANAMA LIGHT	\$ 2.75
BALBOA	\$ 2.75
BALBOA ICE	\$ 2.75

IMPORTADAS / Imported

CORONA	\$ 3.75
HEINEKEN	\$ 3.75

Vinos Wines

CAVA & ESPUMANTE

FREIXENET	\$ 30.00
------------------	-----------------

VINO BLANCO (ALBARIÑO)

MARTIN CODAX	\$ 35.00
---------------------	-----------------

VINO TINTO (CHILENO)

MARQUES CASA CONCHA	\$ 35.00
----------------------------	-----------------

VINO DE LA CASA (CHILENO)

BLANCO O TINTO POR COPA	\$ 2.50
--------------------------------	----------------

SANGRÍA

1/2 JARRA	\$ 12.00
UNA JARRA	\$ 18.00

Se incluirá un cargo del 10% de propina en la cuenta cuyo pago es opcional

A 10% service charge (tip) will be added, but its payment is optional



Desayuno
Breakfast

8:00am - 10:00 am



PANCAKES ACOMPAÑADOS DE JAMÓN O TOCINO

Pancakes with ham or bacon

TOSTADAS FRANCESAS, CON JAMÓN O TOCINO

French toasts, with ham or bacon

**HUEVOS REVUELTOS ACOMPAÑADOS DE JAMÓN
O TOCINO**

Scrambles eggs with ham or bacon or tuna croquettes

**SALCHICHA A LA “ISLEÑA”, CON SOFRITO,
ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DE MAÍZ, U HOJALDRES**

*Bits of frankfurter with “salsa”. The above with your choice of
Panamanian Style corn tortillas, or pan fried “bread”*

EMPAREDADOS DE QUESO O JAMÓN

Sandwich or grilled cheese sandwich or ham sandwich

**TODOS SERVIDOS CON JUGO, CAFÉ O TÉ
Y ENSALADA DE FRUTAS**

All the above served with juice, coffee or tea, and fruits salad

*Este desayuno es servido sin costo adicional a los huéspedes del hotel.
Al visitante que lo solicite se le cobrará \$12.00 más impuestos y propinas*