



EMPAREDADOS

Emparedado lomito

Pan pita relleno de lascas de lomito, cebollas moradas, queso suizo, aguacate acompañado salsa BBQ de guayaba.

\$16

Emparedado vegetariano

Pan foccacia relleno berenjena, chile morrón, tomate fresco, zuquini, champiñones a la parrilla con aderezo de albahaca.

\$10

Emparedado de pollo

Pan ciabatta, pollo a la parrilla, cajun, cebollas caramelizadas, lechuga, tomate fresco, queso mozzarella gratinado.

\$10

Emparedado de Manzana

Verde

En pan de la casa, manzana ahumada y mézclum de verdes mixtos, cebollas caramelizadas con vino tinto a la parrilla y gratinado de queso Turrialba tierno.

\$7

Emparedado Cubano

Con pan focaccia, jamón, cebolla, queso mozzarella, pepinillo, mostaza y falda de cerdo cocinada al vacío de cerdo.

\$12

TAPAS

Croquetas de maíz

Crocantes de maíz amarillo rellenas con queso mozzarella y culantro, acompañados con mayonesa de chile panameño.

\$14

Shot de Ceviche

Ceviche de pescado, jugo de limón, naranja, chile dulce, culantro y cebolla morada.

\$10

Brocheta vegetariana

Brocheta con berenjena rostizada, queso fresco, tomate, Cherry y miel de abeja.

\$10

Papas Bravas

Crujientes gajos de papa cubiertos de cremosa salsa picante, terminados con cebollín.

\$11

Bastones al pesto

Pasta de hojaldre al pesto cubierta con queso parmesano.

Sliders de jamón

Mini sándwiches con jamón, queso, lechuga, tomate y mayonesa de la casa.

\$12

Brusqueta de hongos

Pan de la casa, hongos salteados en vino, parmesano, puerros.

\$12

Montaditos manzana

Manzana parrillada, queso feta, cebollas caramelizadas, pan masa madre.

\$7

Canasta camarón

Canasta de plátano verde, rellenas de salteado camarón, cebollino, tomates frescos.

\$16

SÍ COMO NO

RESORT & WILDLIFE REFUGE

**13% DE IMPUESTOS DE VENTA Y
10% IMPUESTO DE SERVICIO INCLUIDOS**



SANDWICHES

Tenderloin sandwich

Pita bread stuffed with strips of tenderloin, red onions, Swiss cheese, avocado accompanied by guava BBQ sauce.

\$16

Vegetarian sandwich

Focaccia bread stuffed with eggplant, bell pepper, fresh tomato, zucchini, grilled mushrooms with basil dressing.

\$10

Chicken Sandwich

Ciabatta bread, grilled chicken, cajun, caramelized onions, lettuce, fresh tomato, gratin mozzarella cheese.

\$10

Green Apple Sandwich

On house bread, smoked apple and mixed greens mix, caramelized onions with grilled red wine and gratin of soft Turrialba cheese.

\$7

Cuban Sandwich

With focaccia bread, ham, onion, mozzarella cheese, pickles, mustard, and vacuum-cooked pork belly.

\$12

TAPAS

Corn croquettes

Crispy yellow corn stuffed with mozzarella cheese and cilantro, served with Panamanian Chile mayonnaise.

\$14

Shot of ceviche

Fish ceviche, lemon juice, orange, sweet chili, cilantro, and red onion.

\$10

Vegetarian skewer

Skewers with roasted eggplant, fresh cheese, Cherry tomato and honey.

\$10

Bravas potatoes

Crispy potato wedges covered in creamy hot sauce, finished with chives.

\$11

Pesto sticks

Pesto Puff Pastry Topped with Parmesan Cheese.

\$10

Ham sliders

Mini sandwiches with ham, cheese, lettuce, tomato, and homemade mayonnaise.

\$12

Mushroom bruschetta

House bread, sautéed mushrooms in wine, parmesan, leeks.

\$12

Mini Sanwiche apple

Grilled apple, feta cheese, caramelized onions, sourdough bread.

\$7

Shrimp basket

Green plantain basket, stuffed with sauteed shrimp, chives, fresh tomatoes.

\$16

SÍ COMO NO

RESORT & WILDLIFE REFUGE

13% SALES TAX AND 10% SERVICE TAX INCLUDED