

MENÚ VEGANO

ENTRADAS

Ceviche de plátano verde y tiquisque 14.-

Macerado en leche de tigre de coco, jengibre y ajonjolí, con cebolla morada, manga madura, tiquisque y banano escalfado, servido con chips de plátano verde y polvo de especias caribeñas.
(LG s)

Ensalada 'Si Como No' 12.-

Mezclum de hojas verdes, pejibaye, queso de cabra, palmito braseado, cebolla morada encurtida y mayonesa de ajos rostizados y perejil, servida con aderezo de tomillo

Toast and roasted tomato 12.-

Sourdough toast, mint gremolata sauce, roasted tomato, palmito cheese, avocado cream and pickled red onion.

Creamed roasted tomato soup 12.-

Acompañada de queso de cabra y tostada de masa madre y pesto

Tomato tarte tatin 16.-

Tomates confitados, cebolla morada caramelizada con vino tinto, servida con ensaladilla verde con aderezo de tomillo

MAIN COURSE

Risotto 22.-

Mix de hongos cocidos al vino tinto, con tope de hongos tostados

Fettucine 15.-

Tomate en cubos, maíz dulce y salsa de tomatillo verde, terminado con culantro

Chayote del Pacífico 18.-

Rostizado con aceite de hierbas, salsa de tomates verdes tatemados y aguacate, servidos con pico de piña y maíz y tortillas crujientes

Berenjena Rostizada con Pesto Rojo 18.-

Servida con pesto de tomates secos, puerros asados y papas mini

Tacos de Hongos Variados 17.-

Con crema de aguacate tatemado, ensalada de pepino, culantro, cebolla morada, manzana verde y mayonesa de panameño y perejil.