



Rico Tico
»Jungle Grill«

STARTERS | ENTRADAS

SHRIMP TOSTADA | TOSTADA DE CAMARÓN \$16

Corn tostada with guacamole, chimichurri sautéed shrimp, pickled onion and marinated cherry tomatoes.

Tostada de maíz con guacamole, camarones salteados en chimichurri, cebolla encurtida y tomate cherry en escabeche.

SMOKED TUNA TARTARE | \$16 TARTAR DE ATÚN AHUMADO

Smoked tuna, spicy mayo, avocado, mango, crispy rice, toasted corn, garlic-soy-ginger honey glaze.

Atún ahumado, mayonesa picante, aguacate, mango, arroz crujiente, maíz tostado, glaseado de ajo, soya, jengibre y miel.

WINE-MARINATED PEAR & BLUE CHEESE SALAD | \$15 ENSALADA DE PERAS MACERADAS Y QUESO AZUL

Mixed greens, wine-marinated pears, blue cheese, candied almonds, citrus honey-garlic dressing.

Hojas verdes mixtas, peras al vino, queso azul, almendras garrapiñadas, aderezo cítrico de miel y ajo.

COCONUT CREAM MUSSELS | \$16 MEJILLONES EN CREMA DE COCO

Mussels, cherry tomatoes, red onion, basil butter, coconut cream, house bread.

Mejillones, tomate cherry, cebolla morada, mantequilla de albahaca, crema de coco, pan de la casa.

CATCH OF THE DAY CEVICHE | \$18 CEVICHE DE PESCA DEL DÍA

Starfruit-lime tiger's milk, avocado, red onion, cilantro, Panamanian chili oil, sweet yellow yam.

Leche de tigre de carambola y limón, aguacate, cebolla morada, culantro, aceite de chile panameño, camote amarillo dulce.

Vegan option available | *Opción vegana disponible.*

If you have severe food allergies, please inform us before ordering. Taxes included.

Si tiene alergias alimentarias severas, por favor infórmenos antes de ordenar. Impuestos incluidos.

MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

CARIBBEAN CHICKEN WITH RICE AND BEANS | RICE AND BEANS CON POLLO CARIBEÑO \$24

Rice and beans, jerk-style chicken leg, Caribbean sauce, cabbage-carrot slaw, fried plantains.

Rice and beans, muslo de pollo estilo jerk, salsa caribeña, ensalada de repollo y zanahoria, patacones.

CATCH OF THE DAY WITH MANGO CHUTNEY | PESCA DEL DÍA CON CHUTNEY DE MANGO \$27

Mango chutney, toasted coconut, potato-leek purée, sautéed peas, baby zucchini, broccoli.

Chutney de mango, coco tostado, puré de papa y puerro, arvejas, zucchini mini y brócoli salteados.

LEMON SHRIMP FETTUCCINE | FETUCCINI CON CAMARONES Y LIMÓN \$25

House-made fettuccine, garlic-lemon shrimp, cream, Grana Padano.

Fetuccini de la casa, camarones al ajo y limón, crema, queso Grana Padano.

COCONUT RICE VEGETABLE CURRY | CURRY DE VEGETALES CON ARROZ AL COCO \$30

Chef-selected fresh catch with coconut rice, refined yellow vegetable curry, fresh herbs, roasted peanuts, and a touch of lime.

Pesca fresca seleccionada por el chef con arroz al coco, delicado curry amarillo de vegetales, hierbas frescas, maní tostado y un toque de limón.

CHEF'S SPECIAL CUT | CORTE ESPECIAL DEL CHEF \$35

Chef's Special Cut (240 g) with herb compound butter, seasoned fries, meat & wine sauce, and green pea purée.

Corte Especial del Chef (240 g) con mantequilla compuesta de hierbas, papas fritas sazonadas, salsa de carne y vino, y puré de arvejas.

If you have severe food allergies, please inform us before ordering. Taxes included.

Si tiene alergias alimentarias severas, por favor infórmenos antes de ordenar. Impuestos incluidos.