



AURUM

EN TRAS DAS

APPETIZERS

TIRADITO DE CORVINA / CORVINA TIRADITO [\$9.00]

Láminas delicadas de corvina fresca, realizadas con un cremoso alioli de aguacate y el toque ahumado y profundo del auténtico pimentón.

Delicate slices of fresh corvina, enhanced with creamy avocado aioli and the deep smoky touch of authentic pimentón.

TOSTONES CON TARTAR DE ATÚN / TOSTONES WITH TUNA TARTARE [\$12.00]

Crujientes tostones artesanales coronados con un refinado tartar de atún aleta amarilla, equilibrado con la frescura de un tzatziki de pepino.

Crispy handmade plantain tostones topped with refined yellowfin tuna tartare, balanced with refreshing cucumber tzatziki.

CROQUETAS DE PULPO Y CHISTORRA / OCTOPUS AND CHISTORRA CROQUETTES [\$10.00]

Irresistible fusión ibérica de mar y tierra, servida sobre una base de alioli picante artesanal que despierta el paladar.

An irresistible Iberian fusion of land and sea, served over a base of house-made spicy aioli.

PATATAS BRAVAS / PATATAS BRAVAS [\$7.00]

Dados de papa dorados y crujientes por fuera, suaves por dentro, bañados en nuestra salsa de ají artesanal de sabor balanceado.

Golden potato cubes, crispy on the outside and tender inside, coated in our balanced house-made chili sauce.

CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO [\$14.00]

Finas lonjas de res premium, acompañadas de un delicado alioli de cilantro y el carácter salino del queso pecorino.

Thin slices of premium beef, accompanied by delicate cilantro aioli and the salty character of pecorino cheese.

EN TRA DAS

APPETIZERS

BROCHETAS DE POLLO / CHICKEN SKEWERS [\$7.00]

Jugosos trozos de pollo marinados y asados al punto perfecto, acompañados de una versión creativa de salsa romesco con achiote.

Juicy marinated chicken pieces grilled to perfection, served with a creative achiote romesco sauce.

CALAMARES FRITOS / FRIED CALAMARI [\$11.00]

Anillos de calamar empanizados en harina de maíz, dorados y crujientes, servidos con un exótico alioli de tamarindo.

Crispy cornmeal-breaded calamari rings, served with an exotic tamarind aioli.

DÚO DE CEVICHE / CEVICHE DUO [\$15.00]

Selección especial del chef que celebra la frescura del mar, los cítricos y los sabores de temporada.

Chef's special selection celebrating the freshness of the sea, citrus, and seasonal flavors.

SANCOCHO PANAMEÑO / PANAMANIAN SANCOCHO [\$12.00]

Nuestra sopa emblemática, acompañada de arroz blanco (opcional).

Our iconic soup, served with white rice (optional).

CREMA DE BRÓCOLI AURUM / AURUM BROCCOLI CREAM SOUP [\$10.00]

Sopa sedosa y reconfortante, elaborada con brócoli fresco y el toque distintivo de la casa.

Silky and comforting soup made with fresh broccoli and our signature house touch.

SO PAS

SOUPS

EN SALA DAS

SALADS

ENSALADA DE QUINUA NEGRA / BLACK QUINOA SALAD [\$12.00]

Quinoa negra combinada con ingredientes frescos y vibrantes, logrando un plato nutritivo y lleno de textura.

Black quinoa combined with fresh, vibrant ingredients for a nutritious and textured dish.

ENSALADA CAESAR ESTILO AURUM / AURUM-STYLE CAESAR SALAD

Lechugas romanas seleccionadas, crotones artesanales y nuestro aderezo Caesar hecho en casa.

Selected romaine lettuce, artisanal croutons, and our house-made Caesar dressing.

Regular / Regular [\$13.00]

Con pollo / With chicken [\$17.00]

Con salmón / With salmon [\$20.00]

ENSALADA GOLDEN CREATION BY ANA J. / GOLDEN CREATION SALAD BY ANA J. [\$14.50]

Contraste de sabores entre la quinoa negra, el pollo sellado y la cremosidad del aguacate. Un plato vibrante coronado con queso feta y el toque sutil de aceite de Oliva.

A contrast of flavors between black quinoa, seared chicken, and creamy avocado. A vibrant dish finished with feta cheese and a subtle touch of olive oil.

PLA TOS FUER TES

MAIN COURSES

ARROZ MELOSO DE MARISCOS / CREAMY SEAFOOD RICE [\$20.00]

Arroz cremoso infusionado con coco y una selecta variedad de mariscos frescos.

Creamy rice infused with coconut and a select variety of fresh seafood.

SALMÓN A LA PLANCHA / GRILLED SALMON [\$22.00]

Filete de salmón sellado a la perfección, acompañado de un puré rústico de textura artesanal.

Perfectly seared salmon fillet, served with rustic mashed potatoes.

RIB EYE CON CHIMICHURRI / RIBEYE WITH CHIMICHURRI [\$35.00]

Corte de res de primera calidad, realzado con chimichurri de ají chombo.

Premium ribeye steak enhanced with ají chombo chimichurri.

PECHUGA DE POLLO RELLENA / STUFFED CHICKEN BREAST [\$16.00]

Pechuga jugosa rellena de espinacas, una propuesta ligera con un toque sofisticado.

Juicy chicken breast stuffed with spinach, a light yet sophisticated option.

PULPO CON YUCA FRITA / OCTOPUS WITH FRIED YUCA [\$24.00]

Pulpo braseado lentamente, servido con crujientes de yuca y chimichurri de ají chombo de la casa.

Slow-braised octopus served with crispy yuca and house-made ají chombo chimichurri.

PLA TOS FUER TES

MAIN COURSES

ENTRAÑA EN SALSA DE PIMIENTA / SKIRT STEAK IN PEPPER SAUCE [\$35.00]

Jugosa entraña premium bañada en reducción de pimienta, acompañada de papas trufadas y queso pecorino.

Juicy premium skirt steak in a pepper reduction, accompanied by truffle potatoes and pecorino cheese.

LOMO DE CERDO AL VINO Y NARANJA / PORK LOIN WITH WINE AND ORANGE [\$21.00]

Medallones de cerdo asados, glaseados en una reducción de vino y cítricos, servidos con puré rústico y vegetales frescos.

Roasted pork medallions glazed in a citrus and wine reduction, served with rustic purée and fresh vegetables.

CAOS A LO MACHO / CAOS A LO MACHO [\$28.00]

Pescado fresco en una intensa salsa de mariscos y vegetales de temporada. *Fresh fish served in a bold seafood sauce with seasonal vegetables.*

COSTILLA AURUM / AURUM RIBS [\$23.00]

Costillas cocidas lentamente hasta lograr máxima ternura, acompañadas de papas francesas con esencia de trufa.

Slow-cooked ribs until tender, served with truffle-scented French fries.

EMPA REDA DOS SANDWICHES

EMPAREDADO DE PULLED PORK / PULLED PORK SANDWICH [\$13.50]

Cerdo desmechado lentamente en su jugo, servido con papas country.
Slow-cooked pulled pork in its own juices, served with country-style potatoes.

CLUB AURUM STYLE / AURUM-STYLE CLUB SANDWICH [\$15.00]

Nuestra versión del clásico Club Sandwich, acompañado de papas francesas crujientes.

Our take on the classic club sandwich, served with crispy French fries.

PHILLY CHEESE STEAK / PHILLY CHEESESTEAK [\$14.00]

Láminas de res salteadas con queso fundido en pan artesanal, servido con papas country.

Sautéed sliced beef with melted cheese on artisan bread, served with country potatoes.

WRAP VEGGIE / VEGGIE WRAP [\$12.00]

Wrap de vegetales frescos y sabores equilibrados, acompañado de papas country.

Fresh vegetable wrap with balanced flavors, served with country potatoes.

CHEESEBURGER AURUM / AURUM CHEESEBURGER [\$17.50]

Hamburguesa de res premium con quesos seleccionados en pan brioche, acompañada de papas francesas.

Premium beef burger with selected cheeses on a brioche bun, served with French fries.

MARGARITA / MARGHERITA [\$11.00]

La elegancia de lo simple, con albahaca fresca y mozzarella.

The elegance of simplicity with fresh basil and mozzarella.

PEPPERONI / PEPPERONI [\$13.00]

Una base clásica de mozzarella que resalta el sabor intenso del pepperoni madurado, horneado hasta lograr bordes dorados y un equilibrio perfecto entre especias y sazón.

A classic mozzarella base highlighting the bold flavor of aged pepperoni, baked to golden edges and a perfect balance of spices and seasoning.

JAMÓN / HAM [\$13.00]

Sabor suave y tradicional con láminas de jamón de primera sobre queso fundido.

A smooth and traditional flavor with premium ham slices over melted cheese.

PIZ ZAS

PAS TAS

07

PERSONALIZA TU PLATO ELIGIENDO TU PASTA FAVORITA:
CUSTOMIZE YOUR DISH BY CHOOSING YOUR FAVORITE PASTA:

PENNE RIGATE | SPAGHETTI | LINGUINE

FRUTTI DI MARE / FRUTTI DI MARE [\$16.00]

La abundancia del océano con una selección fresca de mariscos salteados en su jugo, servidos sobre tu elección de pasta al dente.

A bounty of the ocean with fresh sautéed seafood in its own juices, served over your choice of al dente pasta.

PESTO GENOVESE / PESTO GENOVESE [\$14.00]

El aroma de la albahaca fresca, nueces y queso parmesano en una salsa verde tradicional de textura sedosa y profunda.

Fresh basil, nuts, and Parmesan cheese blended into a traditional green sauce with a smooth and rich texture.

CARBONARA / CARBONARA [\$13.00]

La receta clásica italiana a base de huevo, queso pecorino, pimienta negra y trozos de tocino crujiente.

The classic Italian recipe made with egg, pecorino cheese, black pepper, and crispy bacon pieces.

ALFREDO / ALFREDO [\$12.00]

Una caricia al paladar con nuestra salsa blanca cremosa a base de mantequilla, cream de leche y queso parmesano de alta calidad.

A comforting classic with our creamy white sauce made from butter, heavy cream, and high-quality Parmesan cheese.

TRES QUESOS / THREE CHEESE [\$12.00]

Una fusión irresistible de quesos seleccionados que se funden en una salsa rica, densa y llena de carácter.

An irresistible blend of selected cheeses melted into a rich, dense sauce full of character.

BOLOÑESA / BOLOGNESE [\$14.00]

Nuestra salsa de carne de res cocida a fuego lento con tomates maduros, aromatic herbs y el toque secreto de la casa.

Our slow-cooked beef sauce with ripe tomatoes, aromatic herbs, and the house's signature touch.

POS TRES

DESSERTS

CHEESECAKE DE CHICHEME / CHICHEME CHEESECAKE [\$8.00]

Delicado cheesecake inspirado en el tradicional chicheme panameño.

Delicate cheesecake inspired by traditional Panamanian chicheme.

FLAN DE LA CASA / HOUSE FLAN [\$6.00]

Clásico flan de textura suave y caramelo dorado.

Classic flan with a smooth texture and golden caramel.

BROWNIE CON HELADO / BROWNIE WITH ICE CREAM [\$9.00]

Brownie de chocolate intenso con nueces, acompañado de helado de vainilla.

Rich chocolate brownie with walnuts, served with vanilla ice cream.

TRES LECHES / TRES LECHES CAKE [\$8.00]

El postre tradicional con el balance perfecto de dulzor y suavidad.

The classic dessert with the perfect balance of sweetness and moisture.

MENÚ KIDS

KIDS MENU

TENDERS DE POLLO CON PAPAS WESTERN [\$9.00]

CHICKEN TENDERS AND WESTERN FRIES

DEDITOS DE PESCADO CON PAPAS FRANCESAS [\$10.00]

FISH STICKS AND FRENCH FRIES

ALAS APANADAS (8 UNIDADES) CON PAPAS WESTERN [\$12.00]

8PC BREADED WINGS AND WESTERN FRIES

MINI BEEF CON PURÉ [\$11.00]

MINI BEEF AND MASHED POTATOES

A su cuenta se le agregará el 10% de servicio sugerido y el 7% de impuestos (ITBMS).
Precios en Balboas / Dólares Americanos.

10% suggested service charge plus 7% sales tax (ITBMS) will be added to your bill.
Prices are on Balboas / American dollars.

