

# MENÚ

## TERRAZA BAR 507



### **GOLDEN SLIDERS** \$15.00 **TRILOGÍA DE CARNE CON PAPAS FRANCESAS** **/ BEEF TRILOGY WITH FRENCH FRIES**

Tres minihamburguesas de carne premium, jugosas y seleccionadas, servidas en pan brioche artesanal. Una experiencia de sabor en tres tiempos, ideal para compartir mientras cae el sol.

*Three premium, juicy mini beef burgers served on artisan brioche buns. A three-flavor experience, perfect for sharing as the sun goes down.*

### **BAO DE PORK BELLY** \$9.00 **/ PORK BELLY BAO**

Panes al vapor suaves y esponjosos rellenos de panceta de cerdo laqueada, con ese equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado, y una textura que se deshace en la boca.

*Soft and fluffy steamed buns filled with glazed pork belly, perfectly balanced between sweet and savory, with a melt-in-your-mouth texture.*

### **TOSTONES CON TARTAR DE ATÚN** \$9.00 **/ FRIED PLANTAINS WITH TUNA TARTAR**

El encuentro entre el Caribe y el Pacífico. Atún fresco de grado sushi marinado, servido sobre crujientes bases de plátano verde que aportan un contraste rústico y elegante.

*Where the Caribbean meets the Pacific. Sushi-grade fresh tuna, marinated and served over crispy green plantain bases, offering a rustic yet elegant contrast.*

### **ALITAS AL ESTILO COREANO** \$9.00 **/ KOREAN-STYLE WINGS**

Alitas ultra crujientes bañadas en una salsa agridulce con un toque picante adictivo. Un clásico de bar elevado a un nivel cosmopolita.

*Ultra-crispy wings coated in a sweet and tangy sauce with an addictive spicy kick. A bar classic elevated to a cosmopolitan level.*

### **CROQUETAS DE PULPO Y CHISTORRA CON SALSA ROMESCO** \$11.00 **/ OCTOPUS AND CHORIZO CROQUETTES WITH ROMESCO SAUCE**

Una explosión de sabor ibérico. El pulpo tierno y la intensidad de la chistorra se funden en una bechamel cremosa, acompañados del toque ahumado de la tradicional salsa romesco.

*An explosion of Iberian flavor. Tender octopus and bold Spanish chorizo blended into a creamy béchamel, accompanied by the smoky touch of traditional romesco sauce.*

### **CARPACCIO DE RES** \$14.00 **/ BEEF CARPACCIO**

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.*

### **KUSHIAGE DE QUESO GOUDA** \$9.00 **/ GOUDA CHEESE KUSHIAGE**

Brochetas japonesas de queso Gouda, empanizadas en panko y fritas hasta alcanzar un dorado perfecto, con un corazón fundido y elástico.

*Japanese-style Gouda cheese skewers, breaded in panko and fried to a perfect golden crisp, with a melted and stretchy center.*

### **KUSHIAGE DE SALMÓN EN SALSA DE CANGREJO** \$11.00 **/ SALMON KUSHIAGE WITH CRAB SAUCE**

Delicados bocados de salmón fresco con un rebozado ligero, bañados en una suntuosa y aterciopelada salsa de cangrejo que realza su sabor marino.

*Delicate bites of fresh salmon with a light coating, topped with a rich and velvety crab sauce that enhances its ocean flavor.*

### **BROCHETA SURF & TURF GOLDEN CHIMICHURRI AHUMADO** \$14.00 **/ GOLDEN SURF & TURF SKEWER WITH SMOKED CHIMICHURRI**

Lo mejor de dos mundos. Tiernos cortes de carne y camarones premium entrelazados, realizados por un chimichurri de la casa con notas ahumadas que evocan la parrilla de autor.

*The best of both worlds. Tender cuts of beef and premium shrimp intertwined, enhanced by our house-smoked chimichurri with signature grilled notes.*

### **PIZZA DE PROSCIUTTO Y RÚCULA** \$12.00 **/ PROSCIUTTO & ARUGULA PIZZA**

Masa delgada y crujiente cubierta con láminas de prosciutto di Parma, rúcula fresca y un toque de aceite de oliva.

Elegancia italiana en cada bocado.

*Thin and crispy crust topped with slices of Prosciutto di Parma, fresh arugula, and a drizzle of olive oil. Italian elegance in every bite.*

### **TIRADITO DE CORVINA** \$9.00 **/ CORVINA TIRADITO**

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.*

### **DÚO DE CEVICHE** / **CEVICHE DUO** \$15.00

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

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

# GOLDEN DRINKS



## RONES



Ron abuelo añejo	\$5.00	\$40.00
Ron abuelo 7 años	\$7.00	\$60.00
Ron abuelo 12 años	\$8.00	\$90.00
Abuelo two Oaks	\$11.00	\$120.00

## WHISKEY

Chivas Regal 12 años	\$7.00	\$99.00
Chivas Regal 18 años	\$15.00	\$180.00
Buchanans 12 años	\$8.00	\$85.00
Bucahanans 18 años	\$16.00	\$200.00
Macallan	\$23.00	\$300.00

## TEQUILAS

Don Julio Blanco	\$7.00	\$130.00
Don Julio Reposado	\$8.00	\$150.00
Patron Silver	\$9.00	\$130.00
Patron Añejo	\$18.00	\$150.00

## VODKA

Absolut	\$6.00	\$52.00
Grey Goose	\$8.00	\$90.00

## GINEBRA

Tanqueray	\$7.00	\$60.00
Bombay Sapphire	\$9.00	\$65.00
Hendricks	\$10.00	\$90.00

## CERVEZAS / BEERS

### Cervezas Nacionales:

Balboa	\$3.00
Panamá	\$3.00
Panamá Lite	\$3.00

### Cerveza Importada:

Corona	\$4.50
Heineken	\$4.50
Stella	\$5.00

## BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Agua natural	\$2.00	<b>Soda</b>	\$3.00
Agua con Gas	\$5.00	Coca Cola regular	
Limonada	\$5.00	Coca Cola Zero	
Limonada de hierba buena	\$5.50	Ginger Ale	
Limonada de coco	\$5.50		

## COCTELES CLÁSICOS / CLASSIC COCKTAILS

Margarita de Saril (Beso de saril )	\$10.00
Mezcalita Óleo Naranja (Cascara de fuego)	\$12.00
Mojito Abuelo (Añejo Blanco)	\$9.00
Gin & Tonic Aroma	\$9.00
Negroni Manhattan	\$11.00

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES



El Enemigo Chardonnay (No se vende por copa)	\$55.00
Sonríe cuando llueve	\$40.00
Aldonza Albo	\$30.00
Sonríe Cuando Llueve	\$7.00
Aldonza Albo	\$9.00

## VINOS TINTO / RED WINES



El Enemigo	\$55.00	
Aldonza Selección (No se vende por copa)	\$55.00	
Navarro Correa Malbec	\$7.00	\$30.00

## ESPUMANTES Y CHAMPAÑAS / SPARKLING WINES & CHAMPAGNES



Chandon Rose	\$8.00	\$44.00
Chandon Brut	\$9.00	\$40.00
Mionetto Prosecco	\$37.00	\$38.00
Moët & Chandon Brut Impérial		\$175.00
Rosé de Moët & Chandon		\$160.00