

Tropical Brunch Plate \$13 

Eggs of your choice (poached, fried or omelette), toasted focaccia, avocado–lime cream, pickled papaya and fresh garden greens.

Huevos al gusto (pochados, fritos u omelette), focaccia tostada, crema de aguacate y lima, papaya encurtida y brotes frescos.

Fusion Tostada \$12  

Crispy corn tortilla with refried beans, sunny-side egg, pineapple pico, avocado and miso–coconut drizzle.

Tortilla de maíz crujiente, frijoles refritos, huevo estrellado, pico de gallo de piña, aguacate y salsa miso–coco.

Sweet & Savory Garden Bowl \$9  

Warm coconut quinoa, tropical fruits, salted granola and fresh herbs.

Quinoa tibia en leche de coco, frutas tropicales, granola salada y hierbas frescas.

Focaccia Sunrise \$11 

Toasted focaccia with aged cheese, sunny-side egg, lime aioli and tender greens.

Focaccia tostada con queso curado, huevo estrellado, alioli de lima y hojas tiernas.

Breakfast Burrito \$12

Creamy scrambled eggs, crispy bacon, and ripe avocado wrapped in a golden homemade tortilla. Finished with a zesty pico de gallo.

Huevos revueltos cremosos, tocino crujiente y aguacate maduro envueltos en una tortilla casera dorada. Terminados con un pico de gallo brillante y sabroso.

Pancakes \$11 

Soft pancakes with banana accompanied by maple syrup or chocolate, chocolate chips and butter.

Pancakes suaves con banano acompañadas de jarabe de arce o chocolate, chispas de chocolate y mantequilla.

KIDS / NIÑOS - \$7 - Served with a glass of milk / Servido con un vaso de leche

Smiley face eggs, toast & fruit 

Huevos con carita, tostadas y fruta.

Cereal or granola & fruit 

Cereal o granola con fruta.

Croquetas del Mar \$12

Golden seafood croquettes with house-made alioli.

Crujientes croquetas de mariscos servidas con alioli casero.

Ceviche Tropical \$14 

Shrimp marinated in lime and coriander, served with crispy plantain chips.

Camarones marinados en limón y cilantro, servidos con chips de plátano crocantes.

Salmon & Pineapple Brochetas del Sol \$19 

Grilled salmon with caramelized pineapple and mango BBQ glaze.

Salmón a la parrilla con piña caramelizada y glaseado de BBQ de mango.

Mini Arepas Caribeñas \$13 

Mini corn arepas filled with Caribbean pulled pork and pineapple salsa.

Arepitas rellenas de cerdo desmechado al estilo caribeño con salsa de piña.

Tiradito Pasión \$19 

Thinly sliced salmon with passion fruit & ají amarillo sauce, sweet potato accents.

Salmón fresco en láminas finas, salsa de maracuyá y ají amarillo, puntos de camote.



La Rosa Salad \$14 

Peppery arugula, crispy hojaldra with goat cheese, fresh and sundried tomatoes, Kalamata olives, toasted almonds, honey-balsamic vinaigrette.

Add chicken \$5 Add shrimps or tuna \$6

Rúcula fresca y ligeramente picante, hojaldra crujiente con queso de cabra, tomates frescos y secos, aceitunas Kalamata, almendras tostadas, vinagreta de miel y balsámico.

Adición de pollo \$5 Adición de camarones o tuna \$6

Island Rum & Coconut Chicken \$19

Chicken breast marinated in rum & coconut milk, served with jasmine rice and grilled pineapple.

Pechuga de pollo marinada en ron y leche de coco, servida con arroz jazmín y piña grillada.

Caribbean Red Snapper (Pargo Rojo) \$25 

Red snapper, grilled or fried, finished with vibrant citrus mojo.

Pargo rojo, asado o frito, terminado con mojo cítrico.

Hamburguesa La Rosa \$17

Angus beef burger with aged cheddar and caramelized onions. Served with fries.

Hamburguesa de res Angus con cheddar curado, bacon y cebolla caramelizada. Acompañado de papas fritas.

Caribbean Rice – Tesoro de Mariscos \$19 

Jasmine rice with coconut milk, mixed seafood and fresh herbs.

Arroz jazmín con leche de coco, mezcla de mariscos y hierbas frescas.

Alfredo Pasta \$20

Classic Italian pasta tossed in a rich and creamy Parmesan cheese sauce, blended with butter and fresh cream. Served with your choice of chicken, shrimp, or vegetables.

Clásica pasta italiana servida con una cremosa salsa de queso parmesano, mezclada con mantequilla y crema fresca. Servida con su elección de pollo, camarones o vegetales.

Coconut Risotto with Golden Prawns (Langostinos) \$25

Creamy coconut risotto with sautéed prawns and parmesan.

Risotto cremoso con leche de coco, langostinos salteados y parmesano.

Tropical Ribeye \$35

12 oz. juicy Angus ribeye, panamanian coffee and cacao sauce, served with mashed potatoes or fries and fresh salad.

12 oz. corte Angus jugoso, Salsa de Café y Cacao Panameño, acompañado de ensalada fresca y elección de puré de papás o papas fritas.

Chimichurri or peppercorn sauce.



Quesadillas de Pollo \$17

Grilled tortillas stuffed with chicken and mexican cheese, with guacamole, pico de gallo and sour cream.

Tortillas rellenas de pollo a la plancha y queso mexicano, con guacamole, pico de gallo y crema agria.

Nachos La Rosa \$18

Crispy tortilla chips with chili con carne, melted cheese, jalapeños and sour cream.

Totopos con chili con carne, quesos gratinados, jalapeños y crema agria.

Mini Smash Sliders \$15

3 Mini gourmet burgers with melted cheddar cheese and caramelized onions.

3 Mini hamburguesas con queso cheddar fundido y cebolla caramelizada.

Artisanal Pizza \$15 

House-made dough with San Marzano sauce or white cream, mozzarella and toppings of choice.

Masa casera, salsa San Marzano, mozzarella y toppings a elección.

Topping:

Pepperoni \$3

Shrimp / Camaron \$3

Ham / Jamón \$2

Bacon / Tocino \$2

Egg / Huevo \$2

Fresh tomatoes / Tomates \$2

Mixed vegetables / Vegetales mixtos \$2

Pineapple / Piña \$1

Honey / Miel \$1

Rum & Orange Flan \$9  

Creamy flan infused with Ron Abuelo, topped with orange caramel.
Flan cremoso con una infusión de Ron Abuelo y caramelo de naranja.

Tarta de Chocolate 70% \$12 

Rich dark chocolate tart with a molten center.
Tarta intensa de chocolate negro con centro fundido.

Mousse de Maracuyá \$9  

Light and airy passion fruit mousse, tropical and refreshing.
Mousse ligero y aireado de maracuyá, tropical y refrescante.



Main / Principal - \$9**Drink, main and dessert / Bebida, principal y postre - \$13**

Drinks: Juice, Water, Soda

Main /Principal**Mini Pasta Parmesan** 

Pasta with butter and grated parmesan or tomato sauce.

Pasta con mantequilla y parmesano rallado o salsa de tomate.

Mini Margherita Pizza 

Tomato sauce, mozzarella, fresh herbs.

Salsa de tomate, mozzarella, hierbas frescas.

Cheesy Chicken Quesadilla

Toasted tortilla filled with melted cheese and grilled chicken.

Tortilla tostada rellena de queso derretido y pollo a la parrilla.

Mini Sliders (x2)

Small beef burgers with cheddar, fries and dipping sauce.

Pequeñas hamburguesas de carne con queso cheddar, papas fritas y salsa para mojar.

Crispy Chicken Bites

Homemade chicken nuggets, fries and dipping sauce.

Nuggets de pollo caseros, papas fritas y salsa para mojar.

Dessert / Postre**Ice Cream / Helado**  **Oreo Milkshake / Malteada Oreo** **Fruits Skewer / Brocheta de Frutas**  