



Meso Mar

Charred Heart of Palm & Baby Corn Salad
with House Yogurt, Hazelnuts & Sourdough

8,500

Mahi Tartar Stuffed in Hibiscus Flower
with Cauliflower Mash

9,500

Tacos of Duck Confit with Orange Gastrique Reduction,
Avocado Emulsion and Sweet Instead of Ripe

9,630

Fresh Catch Tiradito on with Hibiscus & Puffed
Rice & Crispy "Cuadrado" Plantain

8,500

Yellowfin Tuna Aguachile with Tomatillo & Squash
with Carao Glaze

9,500

Shrimp Pupusa with Salsa Diabla

8,500

Lamb Patty (Turnover)
with Spicy Panamanian Chili Sauce

9,500

GUACHO NEGRO

Black Clams, Catfish Bacon & Fresh Catch
in Crab Consommé

9,000

PLAYA LAGARTO

Our Signature Dish Composed of Banana from our Property
and Macadamia Nut Paté, Seared Yellow Fin Caught Directly in
Front of the Restaurant with Lobster Sauce and a Crunchy Sesame Sand.
We Finish the Dish with Blue Butterfly Pea and Toasted Rice Water

9,500

JORGE EL CAZADOR

Seared Duck Breast with Goat Milk Dulce de Leche,
Sweet Plantain Mash & Demi-Glace

12,500

DESSERT

Lulo Granita with Coconut Cream & Grated Macadamia

5,500

Chicharron Ice Cream with Sweet Yucca Fritter,
Mayan Nut & Corn Tulle & Horchata "Earth"

5,500

*TAX AND SERVICE IS NOT INCLUDED.





Mesa Mar



Ensalada de Palmito y Chilote Quemadas con
Yogurt Casero, Avellanas y Pan de Masa Madre

8,500

Tartar de Dorado Envuelto en Flor de Hibisco y
Puré de Coliflor

9,500

Tacos de Pato Confitados con Salsa a la Naranja,
Emulsión de Aguacate y Relish de Plátano Maduro

9,630

Tiradito de Pesca del Día en Base de Flor de Jamaica
con Arroz Inflado y Cuadrados Crocantes

8,500

Aguachile de Atún Cola Amarilla con Tomatillo
y Ayote Sazón con Miel de Carao

9,500

Pupusa de Camarones con Salsa Diabla

8,500

Paté de Cordero con Salsa de Chile Panameño

9,500

GUACHO NEGRO

Piangua, Bacon de Bagre, Pesca del Día
en Consomé de Jaiba

9,000

PLAYA LAGARTO

Nuestro Plato de Firma, Paté de Nuestras Bananas y
Queso de Macadamia Acompañada con una Playa de Sesamo,
Atún Cola Amarilla, Salsa Langosta y un Mar Azul

9,500

JORGE EL CAZADOR

Pechuga de Pato Sellado con Dulce de Leche de Cabra,
Puré de Maduro y Demi-Glace

12,500

POSTRE

Graniza de Naranjilla con Nata de Coco y
Macadamia Rallada

5,500

Helado de Chicharrón con Yuca Nuegado,
Tuile de Ojoche y Maíz y Tierra de Horchata

5,500

*IMPUESTOS Y SERVICIOS NO INCLUIDOS.

