

A continuación, te presentamos un menú que, de manera directa y con un toque de misterio, te llevará a descubrir ciertos pasajes y mitos de la creación del Canal de Panamá. A través de nuestros cócteles, queremos sumergirte en historias poco conocidas, costumbres y sabores que, como ingredientes secretos, fueron parte de la mezcla que forjó este megaproyecto que dio vida a una nación.

COCTELES

GLOSARIO



ABV (Alcohol by Volume)

Porcentaje de alcohol en el cóctel. Mientras más alto el ABV, más fuerte será el trago.

FATWASH

Técnica que infunde destilados con grasas, aportando sabor y textura sedosa.

BITTER

Concentrado aromático con alcohol, hierbas y especias que realza sabores.

COLD BREW

Café infusionado en frío por varias horas. Suave y perfecto para cocteles.

ÓLEO SACCHARUM

Jarabe aromático hecho con cáscaras cítricas y azúcar.

CORDIAL

Mezcla dulce sin alcohol de frutas, hierbas o especias para equilibrar cocteles.

YUZU

Cítrico asiático con notas de limón, mandarina y pomelo.

SOLUCIÓN SALINA

Mezcla de agua y sal que potencia sabores sin saber salado.

ALMÍBAR

Mezcla básica de azúcar y agua, a veces infusionada con frutas o hierbas. Se usa para endulzar y equilibrar cócteles.

SOUS VIDE

Infusión a baja temperatura en bolsas selladas para control preciso del sabor.

CLARIFICADO

Proceso para lograr bebidas claras y suaves sin perder sabor.

MILK PUNCH

Clarificación con leche que da como resultado un cóctel claro y sedoso.

DE AUTOR



ROOM 1162

\$10



Técnica: Milk Punch
Perfil: Afrutado, sedoso
Intensidad : 6
ABV: 12,3 %

INGREDIENTES:

*Vodka Aperol,
óleo saccharum
de fresa, zumo de
piña, yuzu y yogur.

INSPIRACIÓN

En la habitación 1162 del Waldorf Astoria de Nueva York, Amador Guerrero, futuro primer presidente de Panamá, y Bunau-Varilla sostuvieron reuniones clave que definieron la independencia del país y la construcción del canal. En estos encuentros matutinos, lejos de la mirada pública, se tomaron decisiones que cambiaron la historia. Durante los desayunos, los parfaits acompañaban las conversaciones, inspirando este cóctel que celebra esos momentos trascendentales.



OCTUBRE 1903, NEW YORK

DE AUTOR



LOS CÓDIGOS

\$10



Técnica: Clarificación
Perfil: Afrutado, Refrescante
Intensidad : 6
ABV: 14,0 %

INGREDIENTES

*Gin Bombay Sapphire, Infusión de Guanábana con Canela, Limón Clarificado y St. Germain.

INSPIRACIÓN

En los días previos a la independencia de Panamá en 1903, se dice que los conspiradores, liderados por figuras como José Agustín Arango y Manuel Amador Guerrero, utilizaban códigos ocultos en recetas de cocina para comunicarse sin levantar sospechas ante la estricta vigilancia colombiana. Según la historia, una "infusión de guanábana y canela" no era solo una bebida, sino un mensaje cifrado: la "guanábana" indicaba quién debía asegurar la bandera panameña, mientras que la "canela" marcaba la hora exacta de reunión. Con este ingenioso método, burlaron la vigilancia y avanzaron hacia la libertad.



AÑO 1903, PANAMÁ

DE AUTOR



PHILLIPE VARILLA

\$10

Técnica: Cocción al vacío
Perfil: Salado, Herbal, Picante
Intensidad : 8
ABV: 19,8 %



INGREDIENTES

*Hennessy, Martini Dry, Miel de tomillo, Oliva y Jugo de limón.

INSPIRACIÓN

Philippe Bunau-Varilla fue un ingeniero francés que participó en el fallido proyecto del Canal de Panamá en 1881. Tras la independencia de Panamá en 1903, se autodenominó representante de este país y negoció el Tratado Hay-Bunau-Varilla con Estados Unidos, otorgándole a este país el control de la zona del canal. Aunque nunca estuvo en Panamá y no tenía autoridad oficial, logró que se firmara el tratado el 18 de noviembre de 1903, lo que permitió a Estados Unidos continuar la construcción del canal. El acuerdo fue muy controvertido, ya que muchos panameños lo consideraron ilegítimo.



NOV. 1903, WASHINGTON

DE AUTOR



CAFÉ EN PANAMÁ

\$10



*Técnica:Fatwash
Perfil: Sedoso, Dulce
Intensidad : 10
ABV: 26,6 %

INGREDIENTES:

*Fatwash de Mantequilla, Ron y Café, Bitter de Naranja, Solución Salina, Sirope Simple.

INSPIRACIÓN

El café fue un elemento clave durante la construcción del Canal de Panamá, siendo la bebida principal que mantenía despiertos y energizados a los trabajadores en sus largas y arduas jornadas. No sólo unía culturas, sino que también simbolizaba resistencia y esfuerzo colectivo. Tanto fue su impacto que, que hoy en dia el cultivo de café en la Cuenca del Canal de Panamá es parte de un programa ambiental liderado por la ACP para proteger los recursos hídricos y prevenir la tala de árboles.



CUENCA DEL CANAL, PANAMÁ

DE AUTOR



DOCTOR GORGAS

\$10



*Técnica: Infusión en frío
Perfil: Ahumado, Herbal
Intensidad : 9
ABV: 24,5 %

INGREDIENTES

*Mezcal, licor de Chile
Ancho, Sirope de Pimiento
Rojo, Limón.

INSPIRACIÓN

El Dr. William Crawford Gorgas fue un médico militar estadounidense que revolucionó la sanidad tropical durante la construcción del Canal de Panamá. Lideró la lucha contra la fiebre amarilla y la malaria, enfermedades que amenazaban con detener el proyecto y que fueron uno de los principales motivos del fracaso del proyecto francés. El mezcal, con su carácter ahumado, simboliza los métodos innovadores y las quemas que utilizó para eliminar los criaderos de mosquitos, unificando con mix pimiento y chile ancho que evoca el calor sofocante y las condiciones adversas que enfrentan los trabajadores.



AÑO 1904, CANAL DE PANAMÁ

DE AUTOR



SILVER ROLL

\$10

Técnica: Clarificado
Perfil: Fresco, Terroso
Intensidad : 6
ABV: 11,9 %



INGREDIENTES:

*Ron Bacardi Carta Blanca,
Cordial Guandu y Coco,
Saril, Nance, Limón.

INSPIRACIÓN

Durante la construcción del Canal de Panamá, los trabajadores se dividieron en dos grupos: el Gold Roll, con mejores salarios y privilegios, y el Silver Roll, integrado principalmente por afrocaribeños y latinoamericanos, con peores condiciones laborales y acceso limitado a servicios. Sin embargo, fue en el Silver Roll donde surgió la esencia cultural panameña, a través de la mezcla de culturas, resistencia y creatividad. Este cóctel celebra esa diversidad que define nuestra identidad y honra a quienes no solo construyeron un canal, sino una nación.



CANAL DE PANAMÁ, PANAMÁ

DE AUTOR



PANAMA STAR

\$10



Técnica: Cold Brew

Perfil: Ahumado, Afrutado

Intensidad: 8

ABV: 22,3 %

INGREDIENTES

*Mezcal, Cold Brew de la Casa, Licor de Banano y Óleo de Concha de Banano.

INSPIRACIÓN

La Estrella de Panamá, fundada en 1849, es el periódico más antiguo del país y desempeñó un papel clave en la independencia de Panamá y la construcción del Canal. A lo largo de su historia, ha sido un medio de comunicación vital, especialmente durante los momentos de tensión política y social. Durante la construcción del canal, el periódico cubrió los avances y condiciones de los trabajadores. Aunque sufrió censura bajo dictaduras, se mantuvo como una voz crítica.

PANAMA STAR.

Vol. 1. - 1849. ESTADOS UNIDOS.

PANAMA, ESTADOS UNIDOS. 1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

1849.

AÑO 1849, CIUDAD DE PANAMÁ

DE AUTOR



ALEXIS TEXAS



Técnica: No Declarada

Perfil: Frutal, Cítrico

Intensidad : 7

ABV: 17,6 %

INGREDIENTES

*Vodka, Maracuyá, Limón, Cold Brew, Vainilla, Martini Prosecco.

INSPIRACIÓN

Esta versión del clásico Pornstar Martini, está inspirado en Alexis Texas, actriz y directora de cine para adultos que creció en la histórica Zona del Canal de Panamá, un territorio que, aunque en Panamá, funcionaba como parte de Estados Unidos. Durante este periodo, los Zonians vivían en una "burbuja cultural" con escuelas, tiendas y servicios exclusivos, desconectados de la cultura panameña.



AÑO 1985, ZONA REVERTIDA

CÓCTELES clásicos \$9

Tómate algo, comparte y pasemosla bien.



MARGARITA LA ESTRELLA

Tequila, zumo de flor de jamaica, vinagre de manzana y jengibre.

ABV: 13.13%
Cítrico, Refrescante



CUBA LIBRE

Ron, limón, bitter, coca cola

ABV: 13.64%
Fuerte, refrescante



GIN & TONIC

Ginebra, agua tónica, garnish.

ABV: 20%
Amargo, sutil



MEZCARONI

Mezcal, vermouth, Campari.

ABV: 26%
Herbal, Robusto.



ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, espresso.

ABV: 20%
Tostado, Energético.

CAIPIRÍA

Cachaza infusionada con maracuyá, limón, azúcar.

ABV: 14%
Cítrico, Refrescante



MOSCOW MULE

Vodka, limón, jarabe simple y cerveza de jengibre.

ABV: 15.3%
Tropical, refrescante



COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, lima, arándano.

ABV: 18%
Cítrico, frutal



OLD FASHIONED

Whisky Escoces, bitter de naranja y chocolate

ABV: 14%
Fuerte, Ahumado



PAPER PLANE

Bourbon, Amaro, Aperol, Limón

ABV: 20%
Cítrico, Refrescante



BEBIDAS

Tómate algo, comparte y pasemosla bien.



CERVEZAS

DRAFT **\$4.5** (10oz) **\$6.95** (16oz)

PILSEN - La Rana Dorada

IPA - La Rana Dorada

ARTESANALES **BOTELLA** **\$6**

RIVER DOWN LAGER TIJA
Blonde Ale Helles Export
ABV: 5.0% ABV: 4.8%

CHITRA MADRE TAMBOR
Pale Ale Münchener Helles Lager
ABV: 4.8% ABV: 4.9%

NACIONALES **\$3**

PANAMÁ
PANAMA LIGHT
BALBOA

INTERNACIONALES **\$3.5-6**

CORONA
CORONA 0%
STELLA ARTOIS
DAURA DAMM

SOFT DRINKS

SODAS	\$3.5
ACQUA PANNA	\$4 \$5.5
SAN PELLEGRINO	\$3.5 \$6
JUGOS NATURALES	\$3.5
RED BULL	\$4.5

VINOS

BLANCO

HIRUZTA TXAKOLINA **\$7** **\$28**
Pais Vasco, España - Txakoli
Cítrico, Salino y Buena Acidez.

GRANBAZÁN VERDE **\$8** **\$34**

Rias Baixas, España - Albariño
Peras Frescas y Ciruela Amarilla.

TINTO

LA FLOR **\$34**
Mendoza, Argentina - Malbec
Ciruela Madura - Chocolate - Mineral

HABLA DEL SILENCIO **\$8** **\$35**
Extremadura, España - Blend
Frutas Negras - Especias - Cacao

IZADI LARROSA GAR. **\$7** **\$28**
Rioja, España - Garnacha
Frutas Rojas - Herbal - Mineral

OTROS

IZADI LARROSA **\$25**
Rioja, España - Rose
Cítrico - Fresco - Frambuesa

VILLA BRAIDA **\$6** **\$26**
Veneto, Italia - Prosecco
Flores Blancas - Manzana verde

CAFÉ

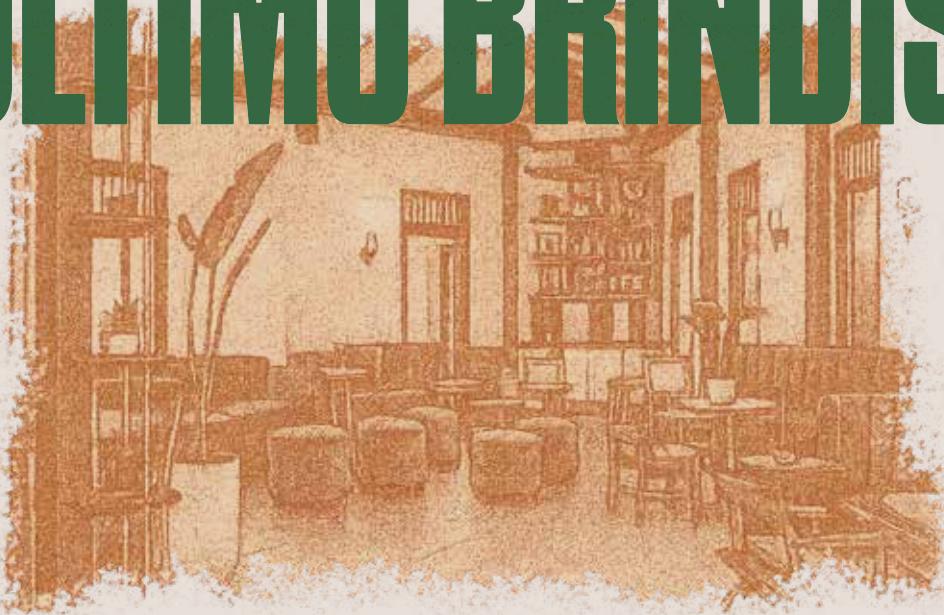
AMERICANO	\$3.5
CAPUCHINO	\$4
ESPRESSO	\$3
ESPRESSO DOBLE	\$4
LATTE	\$4



LA ESTRELLA

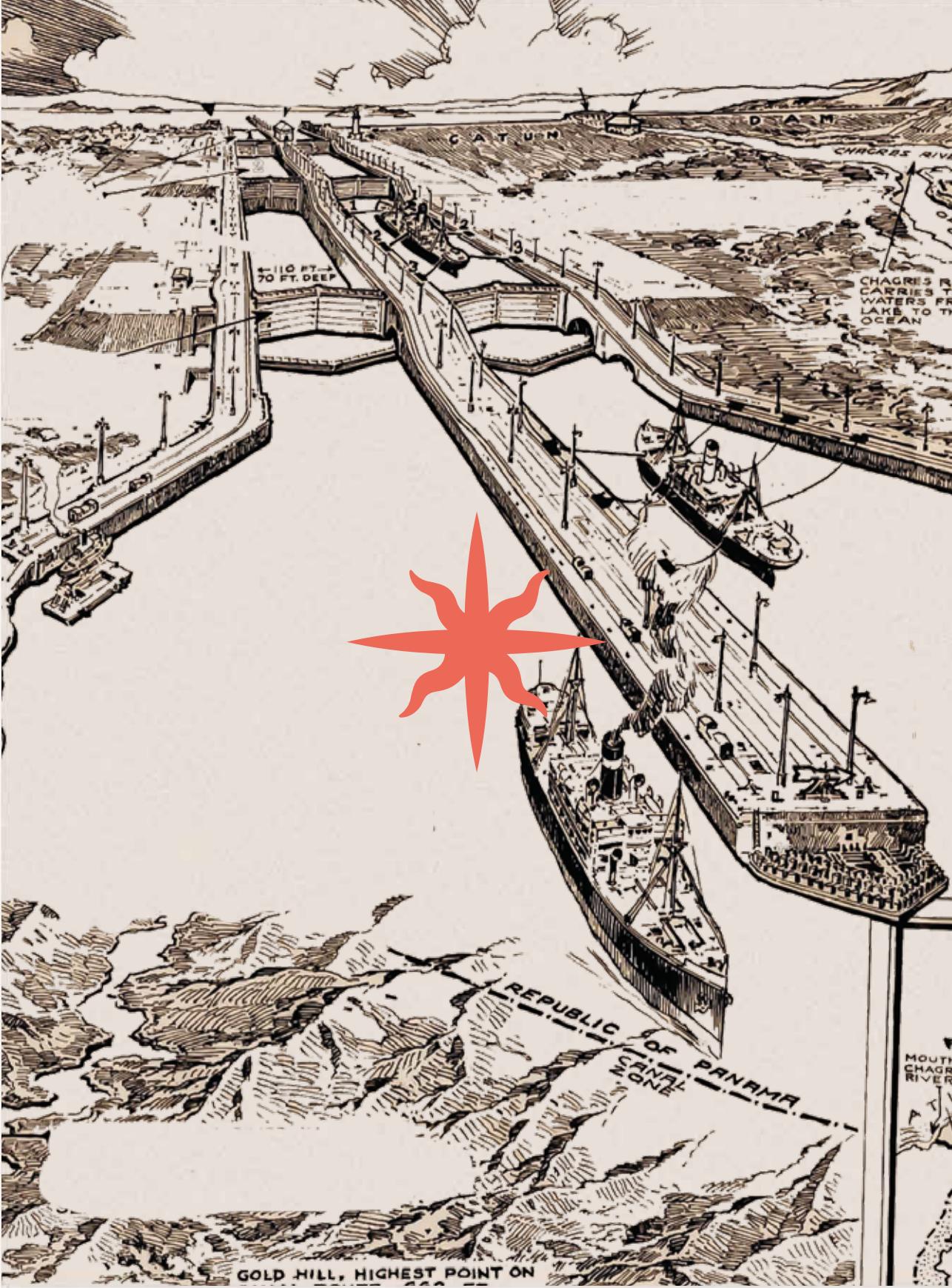
BARRA LOCAL

ÚLTIMO BRINDIS



Cada cóctel servido aquí no solo es una mezcla de sabores, sino una cápsula de memoria. Desde los códigos secretos escondidos en recetas hasta los acuerdos firmados en habitaciones de hotel, este menú rinde homenaje a las sombras y luces que dieron forma a nuestro país. Las copas alzan el eco de quienes trabajaron sin gloria, de las culturas que se entrelazaron en el Silver Roll, del café que alimentó la resistencia, y de los personajes —reales o mitificados— que dejaron su huella en la historia del Canal. Gracias por compartir este recorrido con nosotros. Que cada trago sea un brindis a nuestra identidad, y que al salir de aquí, lleves contigo no solo el sabor... sino la historia.

En La Estrella, cada visita es una nueva historia por descubrir.
Nuestra barra sigue abierta, la música continúa, y el próximo brindis...
podría ser el comienzo de otra leyenda.



GOLD HILL, HIGHEST POINT ON
CANAL