

# LA ESTRELLA

SOFT  
OPENING

## CÓCTELES DE AUTOR \$10

### PHILIPPE VARILLA

Coñac, Noilly Prat, Almíbar de Tomillo, Miel, Oliva y Jugo de Limón.

### ROOM 1162

Vodka, Aperol, Óleo Saccharum de Fresa, Zumo de Piña, Yuzu y Yogurt.

### DOCTOR GORGAS

Mezcal, Licor de Chile Ancho, Cordial de Tres Pimientos y Limón.

### LOS CÓDIGOS

Ginebra, Licor de Flor de Saúco, Guanábana y Canela.

### SILVER ROLL

Ron, Cordial de Guandú con Coco, Saríl, Nance, y Limón.

### CAFÉ EN PANAMÁ

Fatwash de Ron y Café, Bitter de Naranja y Solución Salina.

### PANAMA STAR

Mezcal, Óleo de Banana, Cold Brew, Ron de Banana La Estrella.

### ALEXIS TEXAS MARTINI

Vodka, Maracuyá, Limón, Cold Brew, Vainilla, Espumante.

## CLÁSICOS \$8.5

### MARGARITA LA ESTRELLA

CAIPIRIÑA

NEGRONI

MOSCOW MULE

CUBA LIBRE

MOJITO

OLD FASHIONED

## VINOS \$7 COPA

### BLANCO

#### CHATEAU STE MICHELLE

Columbia Valley, USA - Sauvignon Blanc Medio - Fresco - Notas Cítricos.

#### ALBA DE VETUS

Rias Baixas, España - Albariño Ligero - Notas a Pera y Ciruela.

### TINTO

#### EMILIO MORO

Finca Resalso, España - Tempranillo, Sutil - Amaderado - Terroso - Mineral

#### LUIGI BOSCA

Argentina - Pinot Noir. Equilibrado - Frutas Negras - Especias

## GERVEZAS

**DRAFT \$4.5** (10oz) **\$6.5** (16oz)

**PILSEN** - La Rana Dorada  
**IPA** - La Rana Dorada

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

**CHITRA:** Pale Ale 4.8%

**MADRE TAMBOR:** Münchener Helles Lager 4.9%

**LAGER TIJA:** Helles Export 4.8%

**RIVER DOWN:** Blonde Ale 5.0%

**NACIONALES** **\$3**

Panamá, Panama Light, Balboa.

**INTERNATIONALS** **\$4.5-6**

Corona, Stella Artois, Red Stripe, Heineken 0%.

# PA' COMPARTIR

En nuestra mesa todo se comparte. Cada plato está hecho para disfrutar juntos, tapear y descubrir nuevos sabores. Elige, prueba y celebra el momento.  
¡Buen Provecho!

## **CROQUETAS DE CHORIZO TABLEÑO \$6**

Crujientes y cremosas croquetas de Chorizo tableño, mayo de chiles, polvo de vegetales rostizados. (3)

## **TOSTADAS DE PULPO \$11**

Pulpo salteado en crujiente tortilla de maíz, aceite de achiote, ají colombiano, mayonesa de limón, hojuelas de tomate cherry y jalapeño. (2)

## **EMPANADAS DE PESCADO \$8**

Rellenas de guiso de cazón, acompañadas de ají colombiano y pulponesa. (3)

## **CAMARONES A LA BRASA \$13**

Asados con aceite chili crispado, cabeza de camarón frita rellena de mayo limon. (4)

## **DIP DE FRIJOL Y TOMATE ROSTIZADO \$9**

Hummus de frijol ojo negro, tomate rostizado, brotes de albahaca, mix de semillas acompañados de pan naan a la brasa.

## **CEVICHILE DE PESCADO \$14**

Pescado blanco marinado en aguachile de piña y tamarindo, granizado de piña y crujientes chips de plátano.

## **CEVICHE ROMPE COLCHÓN \$13**

Cóctel de mariscos combinados, marinado en vinagreta aromatizada conocida como "Rompe Lycra", acompañado chips de plátano.

## **PATACONES \$6**

Patacones crujientes, acompañados de ketchup de plátano y ají colombiano. (5)

## **PESCADO CON PATACONES \$19**

Pescado a la plancha, salsa caribeña de lemongrass, ensalada de bok choy rostizado y escovitch, acompañado con patacones.

## **EMPAREDADO DE POLLO \$14**

Pan estilo brioche, pechuga de pollo frita, encurtido de papaya, ensalada de repollo con cilantro acompañado de papas francesas.

## **ENSALADA DE CAMARONES \$14**

Mezclum de lechugas, aderezo tropical, tomates grapes, cebolla morada, rábano, sandía, y camarones en salsa de curry.

## **RIB EYE N ' FRIES \$33**

Rib Eye nacional madurado Pretelt, mantequilla aromatizada, ensalada fresca acompañada de papas francesas.

## **FIDEOS CON CARNE \$18**

Fideos tipo Udon, Punta Palomilla ahumada, Mani, Salsa de zapayo, miso rojo y tamarindo.

# POSTRE

## **CHURRO DE GUINEO \$8**

Churros de guineo maduro, crema de coco.

