



MENÚ

MAIN MENU



ENTRADAS

APPETIZERS



CEVICHE DE PESCADO 𠄎

Pescado Blanco, Limón, Hierbas Frescas, Patacones
White Fish, Lemon, Fresh Herbs, Patacones
¢6,200 i.i.

CEVICHE MIXTO

Calamar, Camarón, Pescado, Jugo de Tomate, Jugo de Limón, Culantro, Patacones
Squid, Shrimp and Fish Ceviche, Tomato & Lemon Juice, Cilantro, Patacones
¢8,500 i.i.

CEVICHE CARRETIILLERO

Pescado Blanco, Chicharrón de Calamar, Leche de Tigre de Aji, Aji Amarillo, Cebolla Morada, Culantro
"Carretillero" Ceviche, White Fish, Squid Cracker, Aji Tiger's Milk, Yellow Aji, Red Onion, Cilantro
¢8,800 i.i.

CEVICHE CARIBEÑO

Pescado Blanco, Leche de Coco, Chile Panameño, Jengibre, Cebolla Morada, Culantro, Camote Caramelizado
Caribbean Ceviche, White Fish, Coconut Milk, Panamanian Chili, Ginger, Red Onion, Cilantro, Caramelized Sweet Potato
¢5,900 i.i.

SOPA DE MARISCOS 𠄎

Camarones, Pescado Blanco, Mejillones, Tomate, Salsa Pomodoro, Vino Blanco, Fondo de Pescado
Fish and Seafood Soup, White Wine, Tomato Concasse, Pomodoro Sauce, Fish Stock
Regular o Leche de Coco
Regular or in Coconut Milk: ¢8,700 i.i.

TATAKI DE ATÚN

Atún Sellado, Salsa de Naranja y Soya, Cebollas Fritas, Rábano Encurtido, Sal de Naranja, Micro Hierbas
Seared Tuna Tataki, Orange and Soy Sauce, Fried Onions, Pickled Radish, Orange Salt, Micro Greens
¢7,500 i.i.

TIRADITO DE SALMÓN 𠄎

Salmón Fresco, Salsa de Maracuyá y Aji, Mango, Cebolla Encurtida, Aguacate, Micro Hierbas
Fresh Salmon, Aji & Passion Fruit Sauce, Mango, Pickled Onion, Avocado, Microgreens
¢7,300 i.i.

TACOS DE PESCADO

Pico de Gallo, Repollo Encurtido, Aderezo de Culantro con Coco
Fish Tacos, Pico de Gallo, Pickled Cabbage, Cilantro & Coconut Dressing
¢6,200 i.i.

TACOS DE RES 𠄎

Aguacate, Cebolla, Culantro, Queso Bagaces, Limón
Beef Tacos, Avocado, Onion, Cilantro, Bagaces Cheese, Lemon
¢5,800 i.i.

TACOS DE CAMARÓN

Camarón Empanizado, Piña Grillada, Chimichurri de Culantro, Limón
Breaded Shrimp Tacos, Grilled Pineapple, Cilantro Chimichurri, Lemon
¢6,800 i.i.



ENTRADAS PARA COMPARTIR TO SHARE!



NACHOS

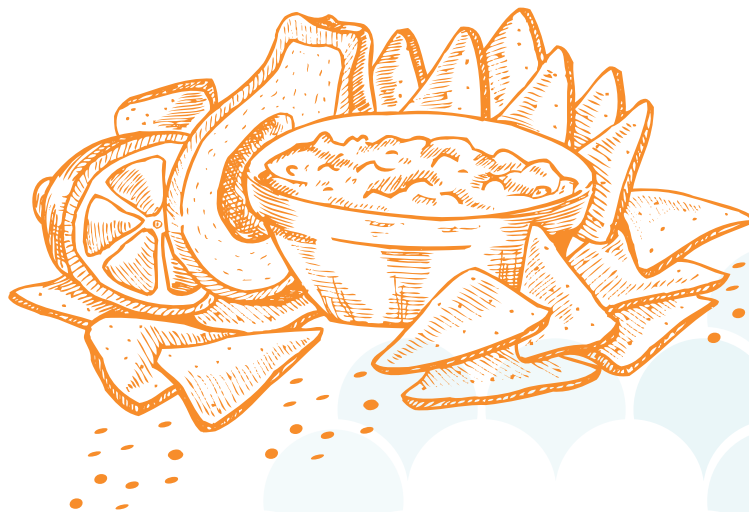
Tortillas Tostadas, Carne Mechada, Salsa de Queso, Frijoles, Pico de Gallo, Natilla, Aguacate
Crispy Tortillas, Shredded Beef, Cheddar Cheese Sauce, Beans, Pico de Gallo, Sour Cream, Avocado
¢7,500 i.i.

CALAMARES O CAMARONES EMPANIZADOS

Mayonesa de Tamarindo y Chile Panameño
Breaded Squid or Breaded Shrimp, Spicy Tamarind and Panamanian Chili Mayonnaise
¢6,200 i.i.

TRÍO DE TACOS

Tacos de Res, Tacos de Pescado, Tostadas de Salmón
Beef Tacos, Fish Tacos, Salmon Toasts
¢19,500 i.i.



PLATOS FUERTES

ENTRÉES



ENSALADA CÍTRICA

Mix de Lechugas, Nueces, Gajos de Naranja, Arándano Deshidratado, Aguacate, Vinagreta de Naranja y Limón
Citrus Salad, Lettuce, Nuts, Oranges Segments, Dried Cranberries, Avocado, Orange & Lemon Vinaigrette
Pollo / Chicken ₡7,200 i.i.
Atún / Tuna fish ₡11,500 i.i.
Camarones / Shrimp ₡9,500 i.i.
Salmón / Salmon ₡11,800 i.i.

HAMBURGUESA LA PLAYA

Torta Angus, Queso Cheddar, Cebollas Fritas, Tocineta, Mayonesa de Champiñones, Papas en Gajo
Angus Beef Certified Burger, Cheddar Cheese, Fried Onions, Bacon, Mushroom Mayonnaise, Potato Wedges
₡10,700 i.i.

HAMBURGUESA DE POLLO FRITO

Pan Artesanal, Pollo Rebozado, Tocineta, Lechuga, Tomate, Barbacoa de Maracuyá, Mayonesa de Hierbas y Papas en Gajo
Crispy Chicken Burger, Bacon, Lettuce, Tomato, Passion Fruit BBQ. Herb Mayonnaise, Potato Wedge
₡8,000 i.i.

HAMBURGUESA BUENOS AIRES

Pan Artesanal, Torta Angus, Mermelada de Tomates Asados, Queso Provolone, Mayonesa de Chimichurri, Papas en Gajo
Homemade Bread, Angus Beef Certified Burger, Roasted Tomato Jam, Provolone Cheese, Chimichurri Mayonnaise, Potato Wedges
₡8,800 i.i.

HAMBURGUESA CERDO MECHADO

Pan Artesanal, Ensalada de Repollo Dulce, Pepinillos, Barbacoa de Maracuyá, Papas en Gajo
Pulled Pork Burger, Cabbage Coleslaw, Pickles, Passion Fruit Barbecue, Potato Wedges
₡8,000 i.i.

CHIFRIJO CARIBEÑO

Rice & Beans, Pico de Gallo, Chicharrón de Cerdo, Aguacate, Tortillas de Maíz Tostadas
Caribbean Chifrijo, Coconut Rice & Beans, Pico de Gallo, Pork Rind, Avocado, Corn Crispy Tortillas
₡8,100 i.i.

ARROZ CON CAMARONES

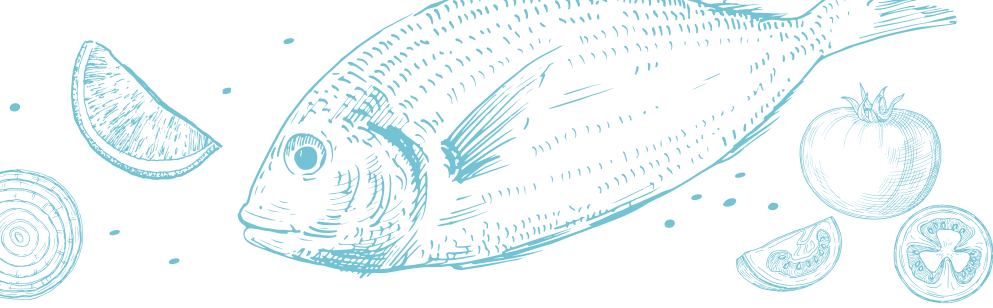
Ensalada Mixta, Patacones
Shrimp Rice, Mixed Salad, Patacones
₡10,900 i.i.

ARROZ CON PALMITO

Crema de Palmito Rostizado, Camarones Empanizados, Salsa de Naranja Agridulce
Rice with Heart of Palm, Roasted Heart Of Palm Cream, Breaded Shrimps, Sweet And Sour Orange Sauce
₡18,800 i.i.

BOWL DE CARNE MECHADA

Arroz, Frijoles, Pico de Gallo, Maíz Tostado, Plátano Maduro, Aguacate
Shredded Beef Bowl, Rice, Beans, Pico de Gallo, Crispy Corn, Fried Plantain, Avocado
₡7,700 i.i.



PESCA DEL DÍA

Rice & Beans Caribeño, Ensalada Mixta, Patacones

Catch of the Day, Coconut Caribbean Rice & Beans, Mixed Salad, Patacones

Filete / Fillet: ₡12,800 i.i.

Pescado Entero (Precio según peso) / Whole Fish (Price according to weight)

DORADO EN SALSA DE MARISCOS

Calamar, Camarón, Mejillón, Leche de Coco, Caldo de Pescado, Cúrcuma, Bastones de Plátano Verde, Cebolla Encurtida

Grilled Mahi Mahi, Squid, Shrimp and Mussels Sauce, Coconut Milk, Fish Stock, Turmeric, Green Plantain Sticks, Pickled Red Onion

₡14,500 i.i.

DORADO EN SALSA DE PEREJIL

Dorado Empanizado, Salsa Cremosa de Perejil y Yogurt, Chilote, Brócoli, Aceite de Oliva, Pepino Marinado

Breaded Mahi Mahi, Creamy Yogurt and Parsley Sauce, Chilote, Broccoli, Olive Oil, Marinated Cucumber

₡10,900 i.i.

SALMÓN CON PURE DE PEJIBAYE

Mayonesa de Limón, Zucchini, Champiñones, Mantequilla, Cilantro

Grilled Salmon, Peach Palm Purée, Lemon Mayonnaise, Zucchini, Mushrooms, Butter, Cilantro o

₡16,300 i.i.

ATÚN A LA PARRILLA

Vegetales Salteados, Ajo, Mantequilla, Emulsión de Soya con Limón, Arroz Blanco

Grilled Tuna, Sautéed Vegetables, Garlic, Butter, Lemon and Soy Emulsion, White Rice

₡14,900 i.i.

CORDON BLEU

Pechuga de Pollo Empanizada, Jamón, Queso Mozzarella, Salsa Aurora, Ensalada Mixta, Arroz Blanco

Breaded Chicken Breast, Ham, Mozzarella Cheese, Aurora Sauce, Mixed Salad, White Rice

₡9,500 i.i.

POLLO AL PESTO DE CULANTRO

Pechuga de Pollo a la Plancha, Vegetales Salteados, Arroz con Pesto de Culantro, Pico de Gallo, Cilantro Fresco

Grilled Chicken Breast, Sautéed Vegetables, Cilantro Pesto Rice, Pico de Gallo, Fresh Cilantro

₡9,500 i.i.

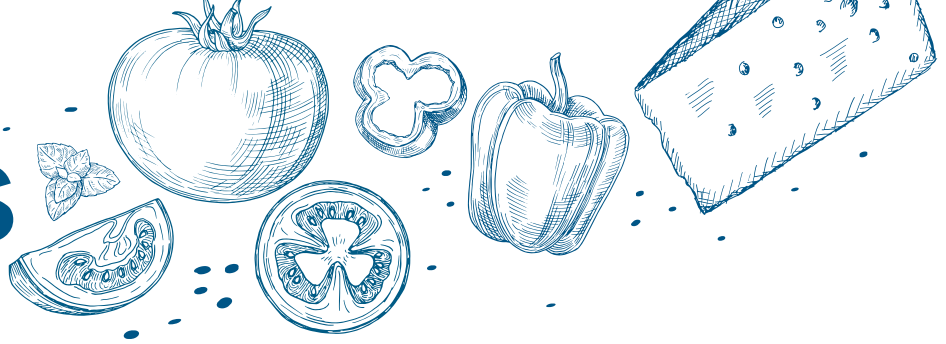
LOMITO A LA PARRILLA

Puré de Plátano Maduro, Queso Bagaces, Salsa de Vino Tinto

Grilled Beef Tenderloin, Plantain Puree, Bagaces Cheese, Red Wine Sauce

₡17,600 i.i.

PIZZAS



MARGARITA

Salsa de Tomate, Tomate Fresco, Mozzarella, Albahaca Fresca
Tomato Sauce, Fresh Tomato, Mozzarella, Fresh Basil
¢6,600 i.i.

SUPREMA

Salsa de Tomate, Mozzarella, Carne Molida, Jamón, Cebolla Blanca, Chile Dulce, Aceitunas
Tomato Sauce, Olives, Mozzarella, Ground Beef, Ham, Onion, Bell Pepper
¢10,000 i.i.

HAWAIANA

Salsa de Tomate, Mozzarella, Piña Caramelizada, Jamón, Coco
Tomato Sauce, Mozzarella, Glazed Pineapple, Ham, Coconut
¢8,600 i.i.

CUATRO QUESOS

Salsa de Tomate, Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Ricotta, Orégano
Tomato Sauce, Oregano, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Ricotta
¢12,700 i.i.

PEPPERONI

Salsa de Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Pepperoncini, Aceitunas
Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni, Banana Peppers, Olives
¢8,600 i.i.

JAMÓN Y QUESO

Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham
¢7,100 i.i.
+ Agregue Hongos
por ¢2,300 i.i.
+ Add Mushrooms
for ¢2,300 i.i.

PIZZA PERSONALIZADA / MAKE YOUR OWN PIZZA! ¢12,500 i.i.

SALSAS-SAUCE

(Escoger 1 opción)

Pomodoro
Barbacoa-BBQ
Salsa Blanca-Creamy Sauce

QUESOS - CHEESE

(Escoger 1 opción)

Mozzarella
Parmesano-Parmesan
Gorgonzola
Ricotta

PROTEÍNAS - MEATS

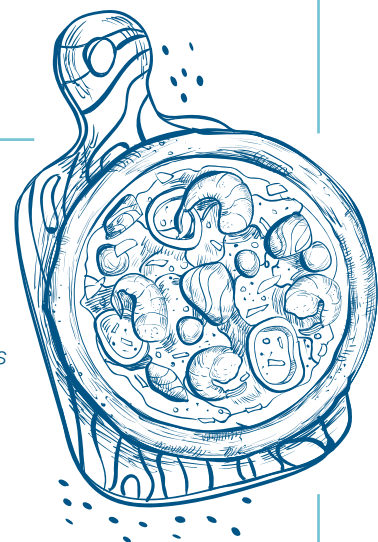
(Escoger 1 opción)

Jamón-Ham
Pollo-Chicken
Pepperoni
Carne Molida-Ground Beef
Lomito-Tenderloin

VEGETALES - VEGETABLES

(Escoger 4 opciones)

Albahaca-Basil
Alcaparra-Capers
Arúgula-Arugula
Aceitunas Negras- Black Olives
Berenjena-Eggplant
Cebolla Blanca-White Onion
Cebolla Morada-Red Onion
Chile Dulce-Sweet Pepper
Peperoncini-Banana Pepper
Hongo Champiñón-White Mushroom
Tomate Cherry-Cherry Tomato
Tomate Fresco-Fresh Tomato
Palmito-Hearts of Palm





POSTRES

DESSERTS

TRES LECHES 🌱

Bizcochuelo de Vanilla, Mezcla de Leches, Ron, Merengue Suizo, Pistacho
Vanilla Cake, Three Milk Mix, Rum, Swiss Meringue, Pistachio
¢4,400 i.i.

CROQUETAS DE PLÁTANO 🌱

Cajeta de Leche Condensada, Salsa de Leche Condensada, Crocante de Banano, Helado de Natilla con Fresa, Tierra de Vainilla
Plantain Croquettes, Condensed Milk "Cajeta", Condensed Milk Sauce, Banana Cracker, Sour Cream and Strawberry Ice Cream, Vanilla Crumble
¢4,400 i.i.

BOCADILLOS DE CHURRO 🌱

Helado de Dulce de Leche, Salsa Tibia de Chocolate
Churro Bites, Homemade Dulce de Leche Ice Cream, Warm Chocolate Sauce
¢4,000 i.i.

MOUSSE DE CHOCOLATE 🌱

Crumble de Chocolate, Ganache de Chocolate, Crocante de Chocolate, Crocante de Fresa, Gel de Fresa, Fresa Fresca
Chocolate Crumble, Chocolate Ganache, Chocolate Crisp, Strawberry Crisp, Strawberry Gel, Fresh Strawberry
¢4,400 i.i.



MBG
MARINA *Bahia Golfito*