

Plato Principal

“Surf and Turf” Atlántico en Salsa de Vino

Frío

Filete de carne con Langostinos en Cerveza, Vino Frío y Salsa de arándanos, acompañado de Papas y Vegetales Mixtos.

Bl. 38,00

Sugerencia del Chef: Vino tinto de España: Rioja Reserva Marqués de Murrieta 2010

“Pollo Caribeño”

Pechuga de Pollo a la plancha Sazonado con Perí Perí, acompañado de Lentejas y Arroz Sofrito.

Bl. 18,00

Sugerencia del Chef: Vino Blanco de Argentina: Navarro Correa 2015

Foies de Volaille Estilo Panameño

*Hígado de Pollo fresco con Manzanas Caramelizadas
en Ron Abuelo, acompañado de Repollo Morado y Puré
de papas.*

Bl. 22,00

*Sugerencia del Chef: Vino Tinto de Francia:
Chateauneuf Du Pape 2014*

Filet Mignon

*Filete de Carne preparado al gusto, acompañado de
Papas Gratinadas y Zanahorias a la Juliana*

Bl. 35,00

*Sugerencia del Chef: Vino tinto de USA: Rodney
Strong Pinot Noir 2013*



Spaghetti Del Mar

*Spaghetti al estilo Italiano Mezclado con Mariscos en
Vino Blanco, (fish fond) y Crema Dulce acompañado
de Parmesano Fresco y Perejil de nuestro jardín.*

(también servido sin crema)

Bl. 19,00

Sugerencia del Chef: Vino Blanco: Vernaccia Cecchi

2015

Salmon bañado en Limón y Menta

*Salmón Salteado, Sazonado con Limón y Menta,
acompañado de Pepino y Arroz Basmati.*

Bl. 28,00

Sugerencia del Chef: Vino Blanco: Savignon Blanc:

Luigi Bosca 2015



SEASONS
— RESTAURANT —