



## Menú Degustación / Tasting Menu

\$65

### Cornetto Portobello

Hongos Portobello, Ajo Rostizado, Guandu Ecurtido, Pesto de Ricotta y Arúgula

### Portobello Cornetto

Portobello Mushrooms, Roasted Garlic, Pickled "Guandu" Ricotta Pesto, and Arugula

### Langosta Thermidor del Chef

Plátano Pochado en Mantequilla de Vainilla, Frijoles Chiricanos, Tocino y Palmito

### Chef's Lobster Thermidor

Vanilla Butter Poached Plantain, "Chiricanos" Red Beans, Bacon, and Palm Heart

### "Bullabesa Dule"

Mariscos Mixtos, Leche de Coco, Corvina en Hoja de Mostaza, Rouille de Guandú y Cangrejo

### "Dule Bouillabaisse"

Mixed Seafood, Coconut Milk, Seabass in Mustard Green, Guandú Beans and Crab Rouille

### Short Rib Braseado y Glaseado con Pasas

Tamal de Camote, "Tierra" de Aceitunas Negras, Chorizo Tableño, Reducción de Vino y Pasas

### Raisin Glazed Braised Short Rib

Sweet Potato "Tamal", Black Olive "Soil", "Chorizo Tableño", Wine and Raisins Reduction

### Postre de Yuca al Mojo

Cheesecake de Yuca Fermentada, Sorbeto de Culantro, Salsa de Coco, Coulis de Uchuva y Aji Chombo

### Sweet "Al Mojo" Yucca

Fermented Yucca Cheesecake, Culantro Sorbet, Coconut Sauce, Golden Berry-Habanero Coulis

## Raw Kitchen

### Selección de Maki Rolls

Vegetales Mixtos con Queso Crema y Hoja Nori, Salmón, Masago y Espárragos, Atún y Aguacate, Langostinos, Aguacate y Cebollina

### Maki Roll Selection

Mixed Greens with Cream Cheese and Nori sheet, Salmon, Masago and Asparagus, Tuna and Avocado, Shrimp, Avocado and Chives

\$25

### Ceviche de Langostino

con Leche de Tigre Cebolla Morada, Tomate y Cilantro

### Jumbo Shrimp Ceviche

with "Leche de Tigre" Red Onion, Tomato and Coriander

\$15

### Ceviche Verde de Corvina

Leche de Tigre Aguacate, Pepino, Cebolla Morada y Cilantro

### Green Seabass Ceviche

with "Leche de Tigre" Avocado, Cucumber, Red Onion and Coriander

\$13.50

### Tiradito de Atún Amarillo

Naranja, Aguacate, Rábano y Cebollina

### Ahí Tuna "Tiradito"

Orange, Avocado, Radish and Spring Onion

\$14

### Rollo Langostino Crujiente

Ensalada de Langostino, Costra de Plátano Queso Crema y Variación de Nigiris, Ensalada de Remolacha, Wakame con Salsa Verde

### Crispy Jumbo Shrimp Roll

Jumbo Shrimp, Plantain Crust, Philadelphia and Nigiris Variations, Wakame Beetroot Salad and Green Sauce

\$28

### Sashimi Mixto

Salmon, Atún Amarillo, Corvina y Langostino

### Mix Sashimi

Salmon, Ahí Tuna, Sea Bass and Jumbo Shrimp

\$26.50



# TEJAS

## Appetizers / Entradas



**Tartar de Filete Black Angus, Crotones y Alcaparras** \$15  
*Classic Black Angus Beef Tartare, Croutons & Capers*

**Canelón de Aguacate, Ensalada de Camarón y Cilantro, Ragú de Tomate & Crema de Maíz** \$17  
*Avocado Cannelloni, Shrimp-Cilantro Salad, Tomato Ragout & Corn Cream*

**Causa de Langosta con Palmito, Tomate, Vodka, Aceitunas Picholine, Mayonesa y Crema de Aguacate** \$19  
*Lobster "Causa" with Palm Heart, Tomato, Vodka Picholine Olives, Mayonaise & Avocado Cream*

**Risotto de Langostinos, Espinaca & Queso Mascarpone** \$18  
*Shrimp Risotto, Spinach & Mascarpone Cheese*

**Ensalada de Lechugas Mixtas con Vinagreta de Mostaza, Manzana Asada, Nuez Caramelizada, Tomate Cherry y Queso Azul** \$12  
*Mixed Lettuce Salad with Mustard Vinaigrette, Grilled Apple, Caramelized Nuts, Cherry Tomatoes and Blue Cheese*

**Variación de Atún Amarillo Salsa de Tomates Secos con Crema Agria** \$14  
*Abi Tuna Medley Sundried Tomato Sauce with Sour Cream*

**Crema de Hongos Porcini, Conchuela y Jamón Crocante** \$14  
*Porcini Cream Soup, Scallop & Crispy Ham*

**Bisque de Langosta con Cassoulet de Mariscos, Aceite Perejil** \$13  
*Lobster Bisque with Seafood Cassoulet Parsley Oil*

## Meat Lovers / Amantes de la Carne



**Filete de Res Black Angus** \$48  
*US Black Angus Beef Filet (7oz)*

**US Prime Rib (20oz)** \$62

**Filete de Entraña Angus** \$37  
*Angus Skirt Steak*

**Costilla de Cordero US** \$45  
*US Rack of Lamb*

**Acompañados con Puré de Papa Rustico, Reducción de Vino Tinto, Chalota Glaseada y Cebollina**  
*Served with Rustic Mash Potato, Red Wine Reduction, Glazed Shallot and Spring Onion*

**Tejas Mar y Tierra Filete de Res Black Angus 7oz y Langosta Atlántica, Col de Brúcela y Calabaza Glaseada** \$62  
*Tejas Surf and Turf Black Angus Beef Filet 7oz and Atlantic Lobster, Brussels Sprouts and Glazed Pumpkin*

**Pechuga Pollo Asada, Risotto de Orzo con Hongos y Salsa Reducida de Romero** \$18  
*Roasted Chicken Breast, Orzo Mushroom Risotto and Rosemary Sauce*

**Chuleta de Cerdo a la Parilla con Puré de Camote y Ragú de Manzana** \$20  
*Grilled Pork Chop with Sweet Potato Puree and Apple Chutney*

## From the Ocean / Del Océano



**Corvina Sellada en Sartén, Bisque de Camarones Vegetales con Mariscos y Gnocchi** \$27  
*Panfried Seabass, Shrimp Bisque Vegetables with Seafood and Gnocchi*

**Ravioli Abierto de Langosta con Hongos y Espárragos Aceite de Hierbas** \$28  
*Open Lobster Ravioli with Mushroom & Green Asparagus, Herbs Oil*

**Salmón Chileno, Crema de Ajo, Piñones Tocino y Remolacha** \$22  
*Chilean Salmon, Light Garlic Cream, Pinenuts Bacon, Beetroot*

**Dorado a la Parrilla, Canelón de Hongos Salsa de Champaña** \$21  
*Grilled Mahi Mahi, Mushroom Cannelloni Champagne Sauce*

**Salteado de Mariscos, Conchuela, Almejas Langostino y Pescado Con Risotto de Orzo en Salsa de Langosta** \$23  
*Seafood Sauté, Scallop, Clams, Prawn and Fish with Orzo Risotto in Lobster Sauce*

**Mero a la Parrilla, Papas Confitadas Vinagreta de Piñones, Tomates y Panceta** \$24  
*Grilled Grouper & Potato Confit Pine Nut Vinaigrette with Tomato and Pancetta*

**Langostinos Caribeños con Salsa de Coco Plátano Macho Frito, Chutney de Frutas Cilantro y Aceite de Chile** \$33  
*Caribbean Style Jumbo Shrimps with Coconut Sauce Fried Plantain Chips, Fruit Chutney Coriander and Chili Oil*

## Side Dishes / Guarniciones



**Papas Rostizada con Cebolla y Perejil** \$7  
*Roasted Potatoes with Onion and Parsley*

**Gnocchi Casero de Ricotta Gratinado con Queso Parmesano** \$9  
*Homemade Ricotta Gnocchi Gratinated with Parmesan Cheese*

**Arroz Panameño con Guandú y Coco** \$5  
*Panamanian Coconut Rice with Beans*

**Vegetales Asados al Pesto** \$8  
*Grilled Vegetables with Pesto*

**Champiñones al Ajillo** \$9  
*Mushroom in Garlic and Chili*

*Please let us know if you are allergic to any product*