



ESPECIALIDADES

Parrillada Hacienda Kitchen para 2 personas **€35.000**

Punta de solomo importada, chorizo criollo de la casa, pechuga de pollo, elote asado, ajo rostizado, tortillas caseras, guacamole, pico de gallo, chilera de la casa

Guarniciones	
Pure de papa	€4.100
Esparragos grillados	€4.500
Papas fritas	€4.100
Papas country	€4.100
Champiñones salteados	€4.500

SPECIALITIES

Hacienda Kitchen barbecue for 2 people **€35.000**

US Beef Coulotte, house chorizo, chicken breast, roasted corn, roasted garlic, homemade tortillas, guacamole, pico de gallo, house chili sauce

Side dishes	
Mashed potatoes	€4.100
Grilled asparagus	€4.500
French fries	€4.100
Country potatoes	€4.100
Sauteed mushrooms	€4.500

DE NUESTRAS COSTAS

Tamal de arroz con camarones jumbo **€28.500**

Crema de papaya y coco, ají panameño, tomate cherry confitados

Corvina entera del Pacifico a la plancha **€22.500**

Corvina marinada criolla, arroz con coco, ensalada de la huerta

Filet de dorado a la parrilla con sabores del Caribe **€22.500**

Reducción de mejillones y coco al curry, rice & beans, pure de plátano, chile panameño

Filet de Atún a la parrilla **€16.500**

Centro de atún a la parrilla, arroz caldoso en tinta de calamar, alioli, vegetales, chile asado dulce

Pulpo del Golfo Dulce a la parrilla **€18.500**

Pulpo a la parrilla, papitas asadas al ajillo, hummus de chiles dulces asados, salsa tahine, vegetales de la Huerta

FROM OUR COAST

Rice tamal with jumbo shrimp **€28.500**

Papaya and coconut cream, Panamanian chili, cherry tomato confit

Grilled whole Pacific Sea bass **€22.500**

Creole marinated sea bass, rice with coconut, vegetable garden salad

Caribbean flavors grilled Mahi-Mahi filet **€22.500**

Mussel and coconut curry reduction, rice & beans, mashed plantain, panamanian chili

Grilled tuna filet **€16.500**

Grilled tuna center, rice with squid ink, aioli, vegetable roasted sweet peppers

Grilled sweet gulf octopus **€18.500**

Grilled octopus, roasted garlic chips, roasted sweet chili hummus, tahine sauce, vegetables from the garden.

POSTRES

Encanto de guanábana Hacienda Kitchen **€6.500**

Sorbete de guanábana y fruta, tierra de especias, Coulis de mango y mora, crocante de merengue

Flan de queso y pejibaye **€6.500**

Servido con salsa de caramelo y crocante de almendra

Queque de chocolate sin harina "Bosque Nublado" **€6.500**

Queque de chocolate sin harina "Bosque Nublado"

Arroz con leche **€5.900**

Espuma de avellana y café

Trilogía de helados de la casa **€5.100**

Maracuyá, mora y cas

DESSERTS

Soursop Delight Hacienda Kitchenn **€6.500**

Soursop and fruit sorbet, spice earth, mango and blackberry coulis, meringue crispy

Cheese and Pejibaye Flan **€6.500**

Served with caramel sauce and almond croquant

Flourless Chocolate Cake "Cloud Forest" **€6.500**

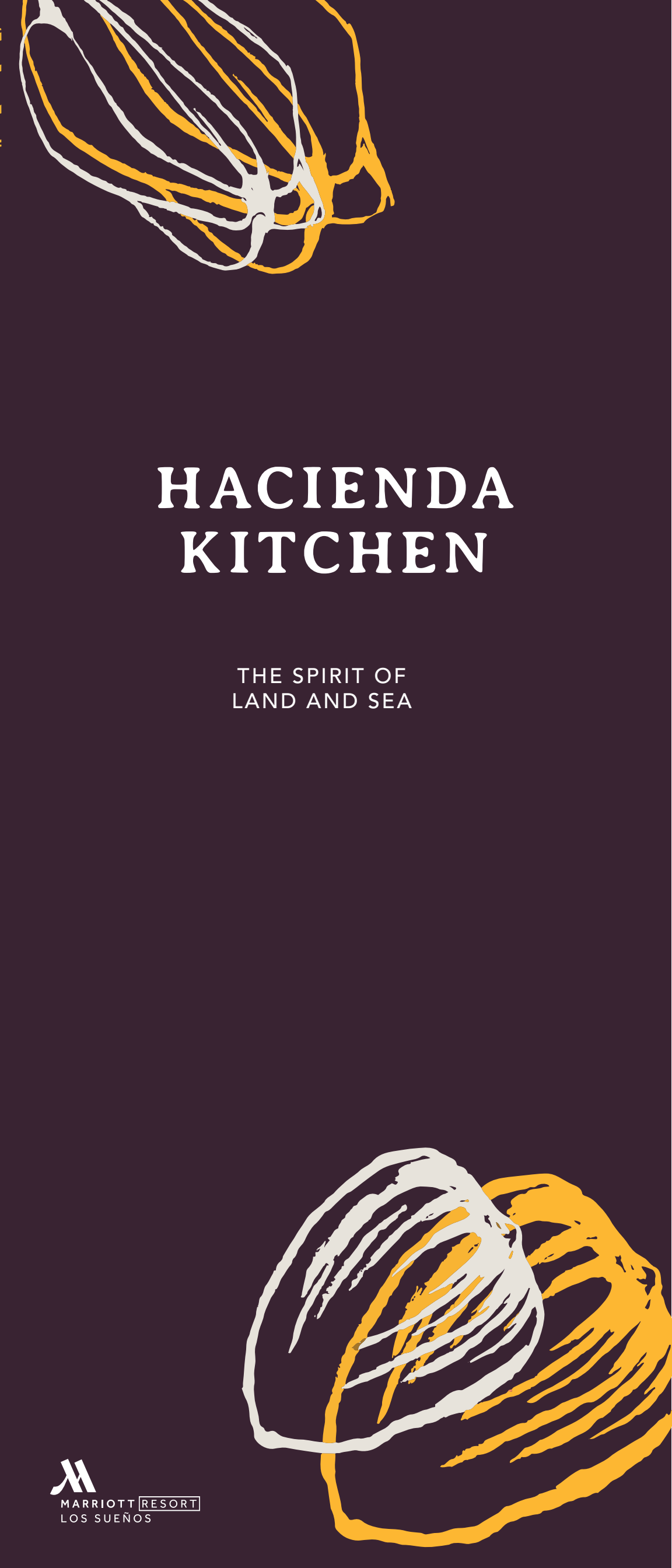
Flourless creamy chocolate cake with red berries

Rice pudding **€5.900**

Hazelnut and coffee foam

Trilogy of house ice cream **€5.100**

Passion Fruit, Blackberry and Cas



HACIENDA KITCHEN

THE SPIRIT OF
LAND AND SEA



ENTRADAS

Carpaccio de res de la Selva Verde
€13.000

Finas láminas de lomito, mayo pejibaye, chips de raíces, grana panada, cebolla morada, baby alcaparras, arugula baby

Camarones Caribeños **€15.500**

Salsa de curry y coco, camarones tempura verduritas acevichadas, crocante de papel de arroz y especias de cajún

Empanaditas crujientes de maíz **€9.100**

Empanaditas rellenas de estofado de frutos del mar con su salsa verde

Pulpo al olivo **€15.500**

Pulpo textura crocante, cremoso de tomate asado, pure de aceituna Kalamata, aceite de oliva extra virgen y baby arugula

Crudo de atún tropical **€9.500**

Atún fresco, crema de aguacate y culantro, limón, mango, cebollino, cebolla morada, aceite de oliva extra virgen

Ceviche de pescado y jalea de calamar
€11.500

Pesca del día, calamar crujiente, cebolla morada, cremoso de camote, culantro, chili rocoto

Ceviche Niño de la Costa (platillo ganador del Máster Craft 2024) **€11.000**

Atún fresco, manzana verde, pejibaye, culantro, mango, chile dulce, cebolla morada, chile panameño, jugo de limón, leche de coco, miel de abeja

ENSALADAS

Ensalada de la Hacienda **€8.500**

Tiernas hojas de lechuga, aderezo cremoso de anchoas, láminas de manzana verde, cebollas crujientes, tomates cherry, lluvia de queso parmesano

Ensalada Llano Grande **€7.800**

Quinoa orgánica, queso de cabra, tomates cherry, semillas de girasol y nueces de marañón caramelizadas

Ensalada de remolacha asada **€8.100**

Finas lonjas de remolacha, queso feta, arugula, naranja, cebolla morada, vainica, palmito, tomate cherry, cebollino, aderezo de balsámico y miel

Agregue a su ensalada

Pollo €3.000
Atún €6.000
Camarones €5.000

STARTERS

Carpaccio de res de la Selva Verde
€13.000

Thin slices of tenderloin, pejibaye mayo, root chips, grana panada, red onion, baby capers, baby arugula

Caribbean shrimp **€15.500**

Curry and coconut sauce, tempura shrimps vegetables ceviche, crispy rice paper and cajun spices

Crunchy corn empanaditas **€9.100**

Empanaditas stuffed with seafood stew with green sauce

Octopus in olive oil **€15.500**

Octopus crunchy texture, creamy roasted tomato, Kalamata olive puree, extra virgin olive oil and baby arugula

Tropical tuna crude **€9.500**

Fresh tuna, avocado and coriander cream, lemon, mango, chives, red onion, extra virgin olive oil

Fish ceviche and squid Jelly
€11.500

Catch of the day, crispy squid, red onion, sweet potato cream, cilantro, chili rocoto

Ceviche Niño de la Costa (platillo ganador del Máster Craft 2024) **€11.000**

Fresh tuna, green apple, pejibaye, coriander, mango, sweet chili, red onion, Panamanian chili, lime juice, coconut milk, honey

SALADS

Hacienda Salad **€8.500**

Tender lettuce leaves, creamy anchovy dressing, green apple slices, crispy onions, cherry tomatoes, Parmesan cheese shower

Llano Grande salad **€7.800**

Organic quinoa, goat cheese, cherry tomatoes, sunflower seeds and caramelized cashew nuts

Roasted beet salad **€8.100**

Thin slices of beet, feta cheese, arugula, orange, red onion, vainica, palm heart, cherry tomato, chives, balsamic and honey dressing

Add to your salad

Chicken €3.000
Tuna €6.000
Shrimp €5.000

SOPAS

Crema de maíz y camarones **€8.000**
Camarones, mini elotes, aceite de culantro

Sopa de pollo de la abuela **€7.800**
Pollo, verduras y vegetales, culantro se sirve con arroz blanco

Sopa negra tradicional de la Hacienda
€7.500
Cremita de Frijoles con Huevo Cocido, se sirve con arroz blanco

ESPECIALIDADES

Osobuco de res criollo & arroz caldoso de maíz **€18.500**
Cocido a baja temperatura, arroz de maíz, cebollino, ají amarillo, platanitos maduros

Lomito importado 10oz a la parrilla & crocante de yuca **€25.500**
Medallones de lomito de res a la parrilla, chimichurri criollo, palitos de yuca frita, ensalada del campo

Arroz meloso con mariscos **€18.600**
Variedad de maricos, sofrito de verduras, culantro, chips de plátano

Coliflor a la parrilla con salsa romesco **€15.500**
Coliflor asada a la parrilla, tomates cherry confitados, ensalada de quinoa y sofrito de verduras, arugula, salsa romesco

Filet de pollo al limón y romero **€15.500**
Pechuga de pollo, spaghetti Aglio e olio, verduritas de la huerta

Conchiglioni rellenos de costilla de res a la criolla **€13.500**
Pastarellena, costilla cocida a baja temperatura, jugo de carne, emulsión de parmesano y crema, alcaparras mini y aceite verde

Panzada de cerdo de Puriscal **€18.500**
Panzada de cerdo cocido a baja temperatura, pure de ayote, croqueta de yuca, miel de tapa, cebolla morada, hinojo y vinagreta de naranja, arvejas chinas

SOUPS

Cream of Corn and Shrimp **€8.000**
Shrimps, mini corn, coriander oil

Grandma's chicken soup **€7.800**
Chicken, vegetables, coriander and vegetables, served with white rice

Sopa negra tradicional de la Hacienda
€7.500
Cremita de Frijoles con Huevo Cocido, served with white rice

SPECIALITIES

Creole beef ossobuco & rice with corn broth **€18.500**
Cooked at low temperature, corn rice, chives, yellow chili, sweet plantain

Grilled imported beef tenderloin 10oz & yuca crisp **€25.500**
Grilled beef tenderloin medallions, chimichurri criollo, fried yucca sticks, country salad

Creamy seafood rice **€18.600**
Variety of seafood, fried vegetables, cilantro, plantain chips, etc.

Grilled cauliflower with romesco sauce **€15.500**
Grilled roasted cauliflower, confit cherry tomatoes, quinoa salad with vegetable sofrito, arugula, and romesco sauce

Chicken filet with lemon and rosemary **€15.500**
Chicken breast, spaghetti Aglio e olio, vegetables from the garden

Conchiglioni stuffed with Creole beef ribs **€13.500**
Stuffed pasta, low temperature braised short rib, meat juice, parmesan emulsion and cream, capers and green oil

Panzada de cerdo de Puriscal **€18.500**
Slow-cooked pork, mashed ayote, yucca croquette, tapa honey, red onion, fennel and orange vinaigrette, snow peas