



- CENA -

ENTRADAS

CARPACCIO DE RES \$14

Chayote marinado, arúgula, apio, vinagreta de limón y queso parmesano.
Servido con pan de la casa.

PLATO DE QUESOS MADRE TIERRA \$13

Nuestra selección de quesos hechos en casa: Queso Fresco, Mozzarella, Ahumado, Bagaces, servido con pesto de la huerta, jalea de tomates rostizados, vegetales a la parrilla y pan de la casa

SOPA DE TOMATE Y AYOTE ROSTIZADO \$10

Vegetales a la parrilla, queso Bagaces, pesto de culantro y berros

ENSALADA DE LA HUERTA \$11

Mix de hortalizas de la huerta, mango fermentado, aguacate, rábano, marañón tostado con chile panameño, flores capuchinas, nibs de cacao con un aderezo cítrico de Curuba.

PLATOS FUERTES

COSTILLA DE CERDO EN SALSA TAMARINDO \$21

Yuca frita al mojo, mayonesa de coco, ensalada criolla de rábano, repollo y hierbas frescas

CURRY DE VEGETALES A LA PARRILLA \$17

Hongos, ayote, zanahoria, chayote, coliflor, acelga, culantro fresco.
Servido con un bowl de quinoa

LOMITO CURADO EN SAL \$21

Salteado de papa criolla con chilotes, chimichurri y tomates confitados

CORVINA ACHIOTADA \$26

Curry de cardamomo, acelga con ajo, papa criolla, cebolla escabechada en vinagre de coco, culantro y tomates cherry

AGNOLOTTI DE PEJIBAYE \$18

Hongos ostra rostizados, verdes de la huerta, queso ahumado de la finca,
Con albahaca y jus de verduras quemadas

POSTRES

\$8

Pot de Creme de Chocolate y Cafe

Flan de Naranja

Brownie de Chocolate con Helados