



MENU

Christmas Eve

\$59+ tax
Children under 12 \$30+ tax

Starter

Fennel cream with crispy quinoa

Main Course

Oven Roasted Turkey

Quinoa Croquettes with Red Pepper Sauce (Vegetarian option)

Sauces to choose:

Reduction of rosemary

Wild blackberries and anise

Golden berries and Panama pepper

Sides

(Choice of 3)

Mix of tomatoes from the garden marinated with herb salt, local peach and Palmito cheese

Organic greens and sprouts, baby beetroot, figs and cucumber preserves

Roasted vegetables, garlic chips and amaranth seeds

Mashed potatoes and roasted squash

Baked sweet potatoes with organic honey, and crispy sunflower seeds

Heart of palm rice

Dessert

Chocolate mousse cake, guava and cocoa cover.

Christmas cake, sweetened grapefruit, eggnog ice cream.



MENÚ

Noche Buena

\$59+ imp
Niños menores de 12 \$30+ imp

Entrada

Crema de hinojo con corcante de quinoa.

Croquetas de quinoa con salsa de chile dulce (Vegetarian option)

Plato Principal

Pavo Rostizado al Horno

Salsas a Elegir:

Reducción de romero

Moras silvestres y anís

Uchuvas con chile panameño ahumado

Acompañamientos

(3 a escoger)

Mix de tomates de la huerta marinados con sal de hierbas, durzanos criollos y queso palmito

Ensalada de verdes y brotes, remolacha bebé, higos y conserva de pepino

Vegetales de la huerta rostizados, chips de ajo y semillas de amaranto

Majado de papa y ayote rostizado

Camote al horno con miel orgánica, y semillas de girasol crocantes

Arroz con palmito criollo

Postres

Torta de mousse de chocolate, cobertura de guayaba y cacao.

Queque navideño, toronja azucarada, helado de rompope