



Azul

MENÚ | MENU

TODO INCLUIDO | ALL INCLUSIVE

ENTRADAS | STARTERS

COCKTAIL DE CAMARONES | SHRIMP COCKTAIL

Frescos camarones servidos con salsa cocktail, aguacate, chile panameño, cebolla, culantro y limón, acompañados con tostadas de maíz.

Fresh shrimps served with cocktail sauce, avocado, Panamanian hot chili, red onion, cilantro, and a splash of lime juice, accompanied by corn toasts.

TARTAR DE ATÚN DEL PACÍFICO | PACIFIC YELLOWFIN TUNA TARTARE

Delicados cortes de fresco atún traído de Nicoya, mezclado con aceite de oliva, sésamo, nori, salsa ponzu, limón, aguacate, culantro y acompañado con tostadas de maíz.

Delicate cuts of fresh tuna from Nicoya, mixed with olive oil, sesame, nori, ponzu sauce, lime, avocado, cilantro, and accompanied by corn toasts.

CARPACCIOS

HONGOS | MUSHROOMS

Leche de tigre vegetal chile rocoto, aguacate, pepino, maíz, tomates, culantro, alioli de wasabi.

Vegetarian tiger's milk, chili, avocado, cucumber, corn, tomatoes, cilantro, and wasabi aioli.

SALMÓN | SALMON

Limón mandarino, aguacate, hinojo, alcaparras, aceite de oliva, arrúgala, chile amarillo, aceite de culantro.

Tangerine lime, avocado, fennel, capers, olive oil, arugula, yellow chili, and cilantro oil.

CEVICHES

DE CORVINA | SEABASS

Leche de tigre de chile peruano, cebolla, culantro, camote, limón, patacón, maíz.

Peruvian chili tiger's milk, onion, cilantro, sweet potato, lime, plantain chip, and corn.

PESCADO Y PULPO CRISPY | FISH AND OCTOPUS

Leche de tigre rocoto, pulpo, pescado, cebolla, camote, culantro, limón, patacón, maíz.

tiger's milk, octopus, catch of the day, onions, sweet potato, cilantro, lime, and corn.

ENSALADAS | SALADS

CESAR CLÁSICA | THE CLASSIC CAESAR

Fresca lechuga romana, queso parmesano, crutones, aceite de oliva, trocitos de tocino crocante servido con aderezo cesar.

Fresh romaine lettuce, Parmesan cheese, croutons, olive oil, crispy bacon bits, served with Caesar dressing.

Con Pollo | Chicken

Con Camarones | Shrimps

ENSALADA VERDE CON SURIME KANIKAMA | GRILLED GREEN SALAD WITH SURIMI KANIKAMA

Lechuga a la brasa, alcachofa, aguacate, limón mandarino, pepino, surime crujiente, aceitunas verdes, arúgula.

Grilled lettuce, artichoke, avocado, tangerine lime, cucumber, crispy surimi, green olives, arúgula.

ENSALADA ORGÁNICA | ORGANIC SALAD

Lechuga orgánica, tomates, brotes, zucchini, aceite de oliva, aguacate, rábanos, marañón, kale, palmito, zanahorias rostizadas.

Organic lettuce, tomatoes, sprouts, zucchini, olive oil, avocado, radishes, cashews, kale, heart of palm, roasted carrots.

CAMARONES TEMPURA | TEMPURA SHRIMP

Col morada, lechuga orgánica, aguacate, culantro, mango, pepino, vinagreta de curry, alga nori, acompañado de salsa a base de chili dulce y yogurt griego.

Purple cabbage, organic lettuce, avocado, cilantro, mango, cucumber, curry vinaigrette, nori seaweed, accompanied by a sweet chili and Greek yogurt sauce.

ENTRADAS CALIENTES | HOT STARTERS

CAZUELA DE MEJILLONES Y ROBALO | MUSSELS AND SNOOK CASSEROLE

Chalotes rostizados, tomate, culantro, chalotes rostizados, tomate y cerveza malta.

Roasted shallots, tomato, cilantro, roasted shallots, tomato and malt beer.

PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSE

ARROZ MELOSO CON CAMARONES | MELTED RICE WITH SHRIMPS

Arroz hecho con base de chile amarillo, culantro, edamames, pimiento morrón, aceite de oliva, setas y cebolla, servidos con camarones a la parrilla.

Rice made with a base of yellow chili, cilantro, edamame, bell pepper, olive oil, mushrooms, and onion, served with grilled shrimp.

ATÚN SALTADO AL WOK | SAUTED TUNA WOK

Trozos de atún sellados al wok, cebolla, tomate, cebollino, chile amarillo salteado en salsa de soya y salsa de ostión. Servido con arroz y papas fritas

Wok-seared tuna chunks, onion, tomato, scallion, yellow chili sautéed in soy sauce and oyster sauce. Served with rice and french fries

PASTA FRUTOS DEL MAR | SEAFOOD PASTA

Frescos calamares, mejillones, camarones y pulpo serán salteados y servidos con ajo crocante, chile amarillo, salsa de mantequilla al ajo, vino blanco y perejil.

Fresh squid, mussels, shrimp, and octopus will be sautéed and served with golden garlic, yellow chili, garlic-infused butter sauce, white wine, and parsley.

Elige el tipo de pasta | Select the pasta variety :

- Penne Pasta
- Spaghetti Pasta

A LA PARRILLA | AT THE GRILL

PARGO ENTERO | WHOLE RED SNAPPER

Salsa de jaiba, chile ancho, cebolla encurtida, limón, culantro, arroz al wok.
Crab sauce, ancho chile, pickled onion, lime, cilantro, wok rice.

POLLO A LA PARRILLA | GRILLED CHICKEN

Pechuga a la parrilla bañada en chimichurri servida con spaghetti al pomodoro, aceite de oliva, ajo y albahaca.
Grilled chicken breast drizzled with chimichurri, served with spaghetti pomodoro, olive oil, garlic, and basil.

LOMO A LA PARRILLA | GRILLED TENDERLOIN

Servido con salsa de pimienta, brandy, mantequilla, acompañado de Pac Choi a la parrilla y puré de papas.
Served with pepper sauce, brandy, butter, accompanied by grilled Pac Choi and mashed potatoes.

PESCA DEL DÍA | CATCH OF THE DAY

Rostí de yuca al Curry, caldo de jaiba, rábano, hinojo y arúgula.
Curry-roasted cassava hash, crab broth, radish, fennel, and arugula.

POSTRES | DESSERTS

GRANIZADO DE FRUTAS | FRUIT GRANITAS

Puede elegir entre: Fresa / Mango / Tamarindo

You can choose between: Strawberry / Mango / Tamarind.

HELADOS ARTESANALES | HANDCRAFTED ICE CREAMS

Puede elegir 2 sabores: Coco / Chocolate / Suspiro a la limeña.

You can choose 2 flavors: Coconut / Chocolate / Suspiro a la Limeña.

BOWL DE FRUTA DE EXÓTICA DE ESTACIÓN | SEASONAL EXOTIC FRUIT BOWL



Azul

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS Y ALERGIAS / FOOD RESTRICTIONS AND ALLERGIES

**Si usted padece o posee alguna alergia o restricción a algún alimento,
por favor notifique a su mesero antes de ordenar.**

If you have any food allergies or restrictions, please notify your
server before ordering.