



MENU

THE TOPS

SMOKED BEEF SHORT RIB

Slow-Cooked Smoked Short Rib - Organic National Pepper Demi-Glaze - Seasonal Bean Guachito from El Copé - Avocado Emulsion - Sweet Plantain in Syrup - Crispy Rice Crackling

\$53 ⌚ 25 - 30 MIN

RIB EYE COWBOY OVER EMBERS

22 oz Prime - Roasted Volcanic Potatoes Mix - Heirloom Tomato Salad - Watercress - Goat Cheese

\$97 🌿 ⌚ 25 - 30 MIN

TO START

FRESH FISH AND GREEN PAPAYA 🌶️ \$14

Tree Tomato - Passion Fruit - Green Papaya - Chipilin Biscuit - Toasted Cashew Nuts with a Hint of Spice and Ginger

PATAcón SALAD 🌿 \$12

Mixed Greens - Cilantro - Chives - Dill - Artisan Goat Yogurt - Crispy Pulled Pork Belly - Asian Glaze
*Vegetarian Version Available

LA COLORADA 🌿 \$14

Roasted Beetroot - Goat Yogurt - Local Goat Cheese - Mandarin Lime - Basil Oil - Dill - Hydroponic Basil from Tierras Altas
*Vegan Version Available

THE PERFECT MIDWAY

ZAPATO DE LANGOSTA 🌶️ \$22

Atlantic Lobster - Creole Rice - Coconut Curry - Green Plantain Rub - Annatto Oil - Dried Pigeon Peas - Coconut Oil

MAINS

CRISPY PORK SHANK 🌶️ \$35

Kimchee - Lettuce - Naam and Napkin
⌚ 25 - 30 MIN

LANGOSTINO EMPOLLERADO 🌿 \$32

Charcoal-Grilled Atlantic Prawns - Chiricano Avocado Mayonnaise - Spicy Aji Chombo Oil - Creole Emulsion - Toasted Rice Bun - Sweet Plantain in Syrup with Pineapple Marmalade from La Chorrera
*Vegan Version Available

SKIRT STEAK AND RECAO 🌿 \$38

8 oz - Angus Cut - Fresh Recao Chimichurri with Trompito Pepper - Truffle Kiss - Baby Potatoes - Tomato Salad

CARIBBEAN CURRY 🌶️ \$32

Catch of the Day - Smoked Tomato Curry - Coconut Rice

TAMARIND PORK \$30

Slow-Cooked Pork Chop - Char-Grilled - Tamarind Glaze - Mixed Vegetables

OUR FAVORITES

PORK BELLY POPS

Kimchee - Grapefruit Cevichito - Kombu
🌿 Raspadura Glaze
\$15 🌶️

LAMB KOFTAS

Uncle Franklin Tzatziki - Naam Bread - Pickled Thai Chillies (It Contains Pistachios)
\$15

SEAFOOD CASSEROLE

Octopus - Prawns - Clams - Mussel - Scallop - Sofrito Emulsion
\$35 🌿

SIDES

PATAcón \$6

HEIRLOOM TOMATO AND WATERCRESS 🌿 \$6

COCONUT RICE 🌿 \$6

🌶️ SPICY

🌿 VEGETARIAN

🌿 GLUTEN FREE



MENÚ

IMPERDIBLES

BEEF SHORT RIB AHUMADO

Cocción a Baja Temperatura - Demi Glase de Pimienta Orgánica Nacional - Guachito de Frijol de Temporada del Copé - Emulsión de Aguacate - Plátano en Tentación - Chicharrón de Arroz

\$ 53 ⌚ 25 - 30 MIN

RIB EYE COWBOY A LA BRASA

22 oz Prime - Mix de Papas Volcánicas Braseadas - Ensaladilla de Tomate Heirloom - Berro - Queso Cabra

\$ 97 🌿 ⌚ 25 - 30 MIN

PARA EMPEZAR

CRUDITO DE PESCADO Y PAPAYA 🍌 \$ 14

Tomate de Árbol - Maracuyá - Papaya Verde - Galleta de Chipilin - Pepita de Marañón Tostada con un Toque de Picante y Jengibre

ENSALADA DE PATACÓN 🌿 \$ 12

Mezclum de Lechugas - Cilantro - Cebollina - Eneldo - Yogurt de Cabra Artesanal - Crispy Pulled Pork Belly - Glaseado Asiático

*Versión Vegana Disponible

LA COLORADA 🌿 \$ 14

Remolacha Rostizada - Yogurt de Cabra - Queso de Cabra Local - Limón Mandarina - Aceite de Albahaca - Eneldo - Albahacas Hidropónicas de Tierras Altas

*Versión Vegetariana Disponible

EL INTERMEDIO PERFECTO

ZAPATO DE LANGOSTA 🍌 \$ 22

Arroz Criollo - Curry de Coco - Langosta del Atlántico - Rub de Plátano Verde - Aceite de Achiote - Frijolitos de Guandú Seco - Aceite de coco

PLATOS FUERTES

CRISPY PORK SHANK 🍌 \$ 35

Pan Naan - Arroz de Jazmín - Kimchee - Salsa Dulce y Picante

⌚ 25 - 30 MIN

LANGOSTINO EMPOLLERADO 🌿 \$ 32

Langostinos del Atlántico al Carbón - Mayonesa de Aguacate Chiricano - Aceite de Aji Chombo - Emulsión Criolla - Bollo de Arroz Tostado y Plátano en Tentación con Mermelada de Piña Chorrerana

*Versión Vegana Disponible

ENTRAÑA Y RECAO 🌿 \$ 38

8 oz - Corte Angus - Chimichurri de Recao Fresco con Aji Trompito - Besito de Trufa - Papines - Ensaladilla

CURRY DEL CARIBE 🍌 \$ 32

Pesca del Día - Curry de Tomates Ahumados - Arroz con Coco

PUERQUITO AL TAMARINDO \$ 30

Chuletón de Cerdo - Asado a Baja Temperatura - Braseado en Parrilla - Glase de Tamarindo - Mezclum de Hortalizas

NUESTROS FAVORITOS

PORK BELLY POPS

Kimchee - Cevichito de Toronja - Glaseado de Raspadura y Kombu

\$ 15 🍌

KOFTAS DE CORDERO

Tzatziki del Tío Franklin - Mermelada de Tomates Umami - Chiles Thai Encurtidos (Contiene Pistachos)

\$ 15

CAZUELA DE MARISCOS

Pulpo - Langostino - Conchuela - Almejas - Mejillones en un Brodo de Sofrito Emulsionado

\$ 35 🌿

ACOMPAÑAMIENTOS

PATACÓN \$ 6

TOMATE HEIRLOOM 🍌 Y BERRO \$ 6

ARROZ CON COCO 🌿 \$ 6

🍌 PICANTE

🌿 VEGETARIANO

🌿 GLUTEN FREE

K A A N D E L A

PROPINA E IMPUESTOS NO INCLUIDOS