



Azul

MENÚ | MENU

ENTRADAS | STARTERS

COCKTAIL DE CAMARONES | SHRIMP COCKTAIL \$22

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 | \$26 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 \$22

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 \$29

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

\$27

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.

MIXTO

\$29

Camote, leche de tigre natural, pulpo, pesca del día, camarón, mejillones, cebolla, patacón, culantro, limón, maíz.

Sweet potato, natural tiger's milk, octopus, catch of the day, shrimp, mussels, onion, plantain chip, cilantro, lime, and corn.

ENSALADAS | SALADS

CESAR CLÁSICA | THE CLASSIC CAESAR

\$22

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 \$26

Con Camarones | Shrimps \$29

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

\$26

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 \$22

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.

ENSALADA TATAKI | TATAKI SALAD \$26

Aceite de oliva pepino, mango verde, sésamo, rábano, frijol nacido, aguacate, culantro, wakame y vinagreta de miso, atún tataki, leche de coco, wantán crocante.

Olive oil, cucumber, green mango, sesame, radish, bean sprouts, avocado, cilantro, wakame, miso vinaigrette, tataki tuna, coconut milk, crispy wontons.

CAMARONES TEMPURA | TEMPURA SHRIMP \$32

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.

PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSE

ARROZ CON VIEIRAS A LA PARRILLA | RICE WITH GRILLED SCALLOPS \$36

Arroz hecho en una base de chile amarillo, cerveza negra, cebolla, ajos, culantro, maíz, pimientos aceite de oliva son servidos con vieiras a la parrilla.
Rice made with a base of yellow chili, dark beer, onion, garlic, cilantro, corn, bell peppers, and olive oil, served with grilled scallops.

ARROZ MELOSO CON CAMARONES | MELTED RICE WITH SHRIMPS \$39

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 \$42

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 \$42

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

SALMÓN A LA PARRILLA | GRILLED SALMON \$39

A Filete de salmón bañado en mantequilla de alcaparras, perejil, limón, vino blanco y servido con vegetales rostizados.

Salmon fillet enrobed in caper-infused butter, parsley, lime, white wine, and served with roasted vegetables.

CAMARONES A LA PARRILLA | GRILLED SHRIMPS \$32

Cebolla encurtida, salsa de chile guajillo, papas bebe, chimichurri.

Pickled onion, guajillo chili sauce, baby potatoes, chimichurri.

LANGOSTA A LA PARRILLA | GRILLED LOBSTER

Entera | Full Serving - \$62.00

Media | Half Serving - \$36.00

Salsa ajillo, vino blanco, culantro, chile jalapeño servido con arroz.

Garlic-infused butter sauce, white wine, parsley, hot chili served with rice.

POLLO A LA PARRILLA | GRILLED CHICKEN \$28

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 \$39

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 \$32

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 \$14

Puede elegir entre: Fresa / Mango / Tamarindo

You can choose between: Strawberry / Mango / Tamarind.

HELADOS ARTESANALES | \$14 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 | \$14 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.

IMPUESTOS Y SERVICIO / TAXES AND SERVICE

Precios incluyen impuestos y el 10% de servicio.

Prices include taxes and 10% service.