EL
FARO

Para empezar

SANCOCHO 12
Tradicional sopa de pollo, ñame y culantro

ENSALADA DE PAPAYA 12
papaya verde, tomate, zanahoria, judía verde
maní, vinagreta de lima

TOMATE TRINCHADO 12
tomate de la huerta cortado con cebolla sudada, olivas
aliñadas, vinagre de jerez y aceite de oliva virgen extra

TARTAR DE ATÚN 15
atún de lomo rojo, aguacate servido con patacones

CEVICHE DE PULPO 12
ceviche de pulpo con aceitunas, maíz bebé, leche de tigre
con ají panca

CEVICHE DEL DÍA 12
ceviche tradicional panameño de nuestra pesca del día

Para compartir

PARRILLADA DE LANGOSTINOS 22
media docena de langostinos a la parrilla con sal

ALITAS DE POLLO 12
8 piezas de pollo fritas servidas con salsa barbacoa

NACHOS 16
totopos fritos, frijoles rancheros, queso cheddar, tocino
y pico de gallo

Emparedados

HOT DOG 12
Salchicha polaca a la brasa servida en pan cocinado
al vapor

CLUB SANDWICH 18
clásico sandwich de pechuga de pollo a la plancha, tocino
ahumado, queso cheddar, servido con papa fritas

HAMBURGUESA 16
hamburguesa angus, tocino, queso cheddar, romana,
cebolla morada, tomate, servida con papa fritas

Los principales

POLLO A LA PLANCHA 18
pechuga de pollo a la plancha

PARGO ENTERO 22
pargo frito tradicional panameño

CORVINA 22
filete de corvina a la plancha

ENTRAÑA 10OZ 30
entraña al grill con papas fritas

Acompañantes

arroz blanco, patacones, yuca frita o papas fritas

Pizzas

MARINARA 12
salsa de tomate, orégano, ajo, mozzarella, aceite oliva E.V

COLE DE BRUSELAS 16
mozzarella, ajo, panceta ahumada, aceite de oliva E.V

CREMINI CHAMPIÑONES 15
philadelphia, champiñones, parmesano

NAPOLITANA 14
salsa de tomate, orégano, anchoas, alcaparras, mozzarella,
aceite de oliva E.V

PEPERONI 14
salsa de tomate, peperoni, mozzarella, orégano

QUATTRO FORMAGGI 16
salsa de tomate, gorgonzola, mozzarella, parmesano,
fontina

CALZONE 18
salsa de tomate, orégano, soppresata, champiñones,
mozzarella, aceite de oliva E.V

Paella

VALENCIANA 15 X PERS.
tradicional paella valenciana de pollo,
habichuelas y romero

DE VERDURAS 13 X PERS.
paella tradicional de verduras de temporada, romero,
azafrán y pimentón

MIXTA 22 X PERS.
arroz de pollo, mariscos y habichuelas

ARROZ DEL SENYORET 22 X PERS.
arroz de mariscos picado con aioli

ARROZ NEGRO 18 X PERS.
arroz de calamar cocinado con su tinta

ARROZ DE LANGOSTA 26 X PERS.
arroz de mariscos con langosta

FIDEUÁ DE MARISCOS 22 X PERS.
paella cocinada con fideos cabello de ángel y mariscos

Postres

FLAN DE COCO 7
servido con salsa de maracuyá

CUATRO LECHES 8
cake de vainilla con dulce de leche y salsa inglesa

HELADOS ARTESANOS 6
vainilla, chocolate, café, galletas o fresa

To Start

SANCOCHO 12
panamanian traditional chicken soup, yam and coriander

PAPAYA SALAD 12
green papaya, tomato, carrot, green beans, peanuts, lime vinaigrette

HEIRLOOM TOMATO 12
cut heirloom tomato with sweaty onion, olive, sherry, vinegar and extra virgin olive oil

TUNA TARTAR 15
tuna tartar, avocado, served with plantain

OCTOPUS CEVICHE 12
octopus ceviche with olived, baby corn with chili peppers

CEVICHE OF THE DAY 12
traditional panamanian ceviche of our catch of the day

Good to share

GRILLED PRAWNS 22
half a dozen grilled prawns with salt

CHICKEN WINGS 12
8 pieces of fried chicken served with barbecue sauce

NACHOS 16
fried tortilla chips, rancheros beans, mozzarella cheese and pico de gallo

Sandwiches

HOT DOG 12
Char-grilled Polish sausage, served in a perfectly steamed bun

CLUB SANDWICH 18
classic grilled chicken breast sándwich, smoked bacon, cheddar cheese

BURGER 16
angus burger, bacon, cheddar cheese, romaine lettuce, purple onion, tomato

The main part

GRILLED CHICKEN 18
grilled chicken breast with french fries

RED SNAPPER 22
panamanian traditional fried snapper

SEA BASS 22
grilled fillet of sea bass

SKIRT STEAK 10OZ 30
grill skirt steak

Side dishes

white rice, plantain, yucca or fried potatoes

Pizzas

MARINARA 12
tomato sauce, oregano, garlic, mozzarella cheese, E.V olive oil

BRUSSELS SPROUT 16
mozzarella cheese, garlic, smoked pancetta, E.V olive oil

CREMINI MUSHROOM 15
philadelphia, mushrooms, parmesan cheese

NAPOLITANA 14
tomato sauce, oregano, anchovies, cappers, mozzarella cheese and E.V olive oil

PEPPERONI 14
tomato sauce, pepperoni, mozzarella cheese, oregano

QUATRO FORMAGGI 16
tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, parmesano, fontina cheese

CALZONE 18
tomato sauce, oregano, soppressata, mushrooms, mozzarella cheese, E.V olive oil

Paella

VALENCIAN 15 X PERS.
traditional valencian paella of chicken, beans and rosemary

VEGETABLES 13 X PERS.
traditional vegetables paella, rosemary, saffron and paprika

MIXED 22 X PERS.
chicken rice, seafood and beans

SENYORET RICE 22 X PERS.
seafood rice with aioli

BLACK RICE 18 X PERS.
cooked calamari rice in its ink

LOBSTER RICE 26 X PERS.
seafood rice with lobster

NOODLES SEAFOOD 22 X PERS.
cooked paella with noodles, angel hair and seafood

Desserts

COCONUT FLAN 7
served with passion fruit sauce

CUATRO LECHES 8
vanilla cake, caramel and english sauce

HOMEMADE ICE CREAM 6
vanilla, chocolate, coffee, biscuit or strawberry ice cream

EL FARO

MENÚ

REFRESCANTE INICIO

CEVICHE DE FRUTAS TROPICALES 10

PIXBAE, MANGO, AGUACATE, CILANTRO
Y JUGO DE LIMÓN

TIRADITO DE ATÚN LOMO ROJO 14

CEBOLLA FRITA, CILANTRO, VINAGRETA DE SOYA,
RABANITOS Y ACEITE VERDE

ENSALADA DE LECHUGA MIXTA 12

CON OSTIONES APANADO, QUESO AZUL
Y VINAGRETA DEL DÍA

CHICHARRÓN DE PULPO 15

LIMÓN, AGUACATE, PICANTE DE LA CASA KALE
TOSTADO Y ÑAME FRITO

ENSALADA FRESCA DE REMOLACHA ASADA 12

RÁBANOS, ADÁMAME, ARRÚGALA, PISTACHO
VINAGRETA BALSÁMICA CÍTRICA

ESCALOPINES DE BONITO 15

RELISH DE SÉSAMO NEGRO Y SUERO
DE TOMATE

SAUS DE CONCHUELA 16

SALSA DE COCO, PEPINO TIERNO, CILANTRO,
LIMÓN Y PICANTE

CEVICHE ESTILO PERUANO 13

CON CAMOTE, MAÍZ TOSTADO, LIMÓN FRESCO,
CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y AJÍ CHOMBO

ESCABECHE DEL HUERTO A LA PARRILLA 9

VEGETALES ASADOS AL CARBÓN CON QUESO
DE CABRA, ACEITE DE AJO Y PEREJIL

ENSALADA DE PALMITOS CON PIMENTONES 12

PIMENTONES ASADOS, PALMITOS FRESCOS,
CEBOLLA MORADA, LIMÓN, ACEITE DE OLIVA
Y QUESO DEL PAÍS

RAVIOLIS IRREPETIBLES

RAVIOLIS DE LENGUA 22

EN SALSA POMODORO Y QUESO RICOTA
HECHO EN CASA

PAPPARDELLE
DE TERNERA AHUMADA 23

PAPPARDELLE
COCIDO A LA PERFECCIÓN 21

PREPARADO EN SALSA BLANCA

PASTA

LINGUINI
CON VEGETALES AL CARBÓN 00

SALSA POMODORO

RISOTTO DE LANGOSTA 00

ARROZ ALBOREO COCIDO EN CALDO DE LANGOSTA,
VINO BLANCO Y QUESO PARMESANO

DEL MAR

LOMO DE ATÚN ROJO 00

HECHO EN BROILER EN CREMOSO DE AJO

RÓBALO AL CARBÓN 25

CORVINA AL SOUS VIDE 25

ACOMPAÑA TU PESCADO
CON LO QUE MÁS DISFRUTES 4

ZAPALLO ASADO AL TOMILLO

VEGETALES SALTEADOS CON ALBAHACA

PURÉ DE CAMOTE ASADO CON MIEL DE ABEJA

PAPAS TRUFADAS Y QUESO PARMESANO

ENSALADA MIXTA CON UCHUVAS

PURÉ DE PAPA AL ENELDO

INDULGENCIAS

PASTEL DE CHOCOLATE TIBIO, DULCE DE LECHE, SALSA DE MARACUYÁ Y HELADO 9

CHEESE CAKE DE LA ABUELA 9

CORTES ESPECIALES IMPORTADOS

RIB EYE 12 OZ 48

ENTRAÑA 10 OZ 30

MANHATTAN STRIP 16 OZ 49

COWBOY 22 OZ 65

(GOOD FOR TWO)

PORTERHOUSE 32 OZ 75

NUESTRA TIERRA

SUPREMA DE PATO 00

EN REDUCCIÓN DE MERLOT Y DÁTILES,
PURÉ DE CAMOTE

FILETE DE RES 00

COCIDO EN BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO

COSTILLAS DE CORDERO 38

½ RACK DE COSTILLA DE CORDERO
EN DEMI-GLACE DE MENTA

CORNISH HEN 00

½ POLLO DE 1.5 LB CON SALSA CHIMICHURRI

ACOMPAÑA TU CARNE
CON LO QUE MÁS DISFRUTES 4

ZAPALLO ASADO AL TOMILLO

VEGETALES SALTEADOS CON ALBAHACA

PURÉ DE CAMOTE ASADO CON MIEL DE ABEJA

PAPAS TRUFADAS Y QUESO PARMESANO

ENSALADA MIXTA CON UCHUVAS

PURÉ DE PAPA AL ENELDO

EL FARO

THE BUENAVENTURA
GOLF & BEACH RESORT • PANAMA

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

THEBUENAVENTURAHOTEL