

Los Maizales

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN \$9.50

Atún fresco marinado en salsa de soya, aguacate y aceite de ajonjolí. Acompañado de chips de plátano.

CEVICHE CUBITÁ 2014 \$11.50 

Cubos de corvina fresca, marinados en limón criollo, cilantro y pasta de ají chombo. Acompañado de torrejitas de maíz nuevo.

PULPO AL OLIVO 2014 \$10

Cocido a la brasa con finas láminas de papas confitadas, *páprika* y aceite de oliva.

CAZUELITA DE MARISCOS \$10.50

Mariscos mixtos entomatados con *bisque* de langostinos y perejil. Acompañado de pan tostado.

CHORIZO TABLEÑO \$6.50

Dos chorizos enteros ahumados en nuestro horno de leña con mayonesa de chipotle. Acompañado de pan tostado.

CARPACCIO DE RES \$8.50

Finas láminas de res curada, queso parmesano, rúcula y aceite de oliva.

ROLLITOS DE PLÁTANO RELLENOS \$8.50

Rollitos de plátano maduro rellenos de queso del país y ropa vieja, bañado en salsa agridulce de ají chombo.

PARA COMPARTIR

CARIMAÑOLAS DE TASAJO ENTOMATAO' 2014 \$9.50 

Cinco croquetas de yuca rellenas de tasajo en salsa de tomate criollo.

CEVICHE FRITO CUBITÁ 2014 \$16

Selecta variedad de mariscos fritos marinados en limón criollo. Acompañado de yuca frita y chips de plátano.

CARNE EN PALITO \$12.50

Cuatro mini brochetas de filete o corazón de res marinados en ají panca servidos con ensalada fresca.

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE LENTEJAS \$7

Lentejas cocidas en sofrito tradicional coronadas con chorizo tableño.

CREMA DE ZAPALLO 2014 \$7

Servida con crotones de pan, virutas de jamón serrano y un toque de crema fresca.

SANCOCHO DE GALLINA SANTEÑO 2014 \$8

Sopa tradicional santeña de gallina de patio, culantro y ñame. Acompañado de arroz blanco.

SOPA DE PESCADO \$8

Sopa a base de corvina, zapallo, tomate y vegetales de estación. Acompañado de arroz blanco.

Los Maizales

ENSALADAS

ENSALADA DEL CAMPO 2014 \$10.50 ☁

Lechuga romana, aros de cebolla blanca, gajos de tomate, tiras de costillón 100% panameño a la parrilla y lascas de queso parmesano en vinagreta de vinagre balsámico, miel de abejas y finas hierbas.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$9.50

Lechuga romana, pechuga de pollo a la parrilla, crotones de pan con ajo, lascas de queso parmesano y clásico aderezo César.

ENSALADA CAPRESA "A LA PANAMEÑA" \$9

Queso blanco del país, rodajas de tomate y *pesto* de albahaca.

ENSALADA MEDITERRÁNEA \$9.50

Lechugas mixtas, pimentón rojo, queso blanco del país, mandarinas, aceitunas y nueces con vinagreta de vino tinto.

VEGETALES AL GRILL \$7.50

Una combinación de berenjena, pimentón rojo, zucchini y cebolla al grill con salsa de ajo.

PLATOS FUERTES

ARROZ BOCA PARITA \$15 ☁

Arroz con mariscos, tomate, pimientos y coco con toque de picante coronado con tajaditas de plátano maduro.

EL CHOMBITO \$16

Arroz al estilo italiano en tinta de calamar y queso manchego, coronado con arañitas de calamar fritas con *coulis* de pimentón rojo asado.

RISOTTO DE HONGOS \$16

Arroz al estilo italiano con hongos del bosque con queso parmesano, acompañado de agujitas de filete de res.

GNOCCHI DEL TRÓPICO \$14 ☁

Gnocchi de plátano maduro en crema de hongos *porcini* con chicharrón de puerco.

PASTA DEL MAR \$16

Pasta larga fresca, tipo *tagliatelle*, con mariscos, en salsa de tomates rústicos y albahaca.

MACARRONCITOS CON QUESO (PARA ADULTOS) \$13.50

Pasta corta con queso amarillo cremoso y queso azul acompañado de chorizo tableño.

FILETE DE PESCADO \$15

Pesca del día, bañado con mantequilla de alcaparra, sobre puré de yuca con espárragos al vapor.

SALMÓN EN GUAYABA \$19 ☁

Filete de salmón bañado en salsa de guayaba, acompañado de vegetales y papas salteadas.

Los Maizales

LANGOSTINOS MENSABÉ \$18.50

Frescos langostinos con chimichurri de culantro y salsa roja picante a base de tomate y ají chombo. Acompañados de tiras de cebolla crocante.

MILANESA DE POLLO 2014 \$12

Pechuga de pollo apanada con *panko*, acompañada de papas salteadas y ensalada mixta de lechugas orgánicas en aderezo de mostaza *dijon*.

POLLO PREÑAO' \$13.50

Filete de pollo enrollado de jamón serrano, chorizo y queso con salsa aurora, arroz y ensalada mixta.

FILETE DE RES \$16

Relleno con hongos, bañado con crema de queso parmesano, acompañado de vegetales al grill y papas salteadas.

DE NUESTRA TIERRA

GUACHO DE POLLO \$11.50

Tradicional arroz aguachado con guandú, culantro y pollo con sofrito criollo.

MONDONGO A LA CULONA \$10.50

Famoso potaje a base de callos, chorizo tableño, cerdo ahumado, papas, zanahorias, ají chombo, garbanzo y culantro. Acompañado de arroz blanco.

PESCADO A LA CHORRILLANA \$14

Pargo entero frito acompañado de salsa de tomate y leche de coco con patacones y ensalada de lechuga, tomate y cebolla.

SAUS \$8

Pata de cerdo hervida, condimentada con sal y ajo, marinada con limón y ají chombo. Acompañado de pepino, cebolla y yuca.

FRIJOLES CHIRICANOS CON RABITO SALADO \$8

Exquisitos frijolitos de la provincia de Chiriquí cocinados a fuego lento con rabito de puerco salado condimentado con ajo, cebolla con su toque de ajés y culantro. Acompañados de arroz blanco y yuca hervida.

LECHONA EN SU JUGO \$12

Puerco cocido en su jugo con achiote, culantro, ajo y cebolla. Acompañado de yuca hervida.

GALLINA GUISADA \$9

Tierna gallina de patio guisada con ajés, ajo, cebolla y culantro acompañada de arroz blanco o yuca hervida.

TAMAL DE OLLA \$7

Clásico tamal en hoja de tallo a base de maíz pilado y relleno de puerco, aceitunas, ajés, pasitas, culantro y aceite de achiote.

Los Maizales

PA' LOS ZAMBITOS

MINI HAMBURGUESAS \$7.50

Tres porciones de pequeñas hamburguesas con pan de la casa. Acompañadas de papas fritas.

MACARRONCITOS CON QUESO \$7

Receta clásica de pasta corta con queso amarillo cremoso.

DEDITOS DE POLLO Ó PESCADO \$7.50

Tiritas de pollo ó pescado apanadas. Acompañadas de papas fritas.

P O S T R E S

CHEESECAKE CAÑERO 2014 \$6.50

Torta de queso con base crujiente de pepitas de marañón con sirope de miel de caña y *praliné*.

BOCADO DE LA REINA \$4.50

Bizcocho genovés bañado con almíbar, acompañado de crema pastelera con Ron Abuelo y lascas de almendras.

MAMALLENA \$4

Típico postre de la región que en otros países se conoce como “pudding de pan”, bañado con mermelada de guayaba y caramelo crocante.

FLAN DE COCO \$5

Clásico flan de caramelo con coco y cocaditas típicas panameñas.

BROWNIE CON HELADO \$6

Clásico *brownie* caliente, servido con una bola de helado de vainilla y sirope de maracuyá.

SANDWICH DE CHOCO CHIP \$4

Capas de galletas de chispas de chocolate con helado de vainilla.

PASTEL DE MANZANA \$6.50

Receta original con masa casera relleno de manzanas con canela y nueces crujientes.

PASTEL DE NARANJILLA CON MARACUYÁ \$5

Crujiente galleta de vainilla, rellena de crema pastelera de naranjilla y maracuyá cubierta de merengue.

OPERA DE CHOCOLATE \$6.50

Delicadas capas de bizcocho *Gioconda*, cubiertas de ganache de chocolate y crema de café.