





Abierto de martes a domingo 2 p.m a 9:30 p.m

 **2755-0113**

 **85119902**

SNACKS



HUMMUS 4600¢

de garbanzos y comino con vegetales
para dipear



PATATAS BRAVAS 3000¢

con alioli de ajo asado, ahumadas con
tomillo



GUACAMOLE 4500¢

con pico de gallo acompañado de platano
frito



ALITAS FRITAS 7900¢

en salsa barbacoa, buffalo o mostaza
miel con papas fritas



CEVICHE 7900¢

de corvina macerado en leche de tigre
con chips de camote y yuca



PATACONES 3900¢

en canasta con pico de gallo,
guacamole, frijoles molidos y queso



HAMBURGUESA 8600¢

de carne o vegana, queso, tocineta, lechuga,
tomate y cebolla con papas fritas



CHIFRIJO 5200¢

tradicional tico, con chicharrones,
aguacate, pico de gallo, frijoles y
arroz



SURTIDO DE PATTYS 2900¢

de carne, verduras y especial El Encanto



ENTRANTES

CROQUETAS DE QUESO 3200¢

con mermelada casera de tomate



ENSALADA DE GARBANZOS 9700¢

con manzana, nueces, arándanos y mayonesa



CARPACCIO DE ATÚN YELLOWFIN 6400¢

con vinagreta fruta de la pasión



ENSALADA CESAR 6500¢

pollo panko, parmesano y salsa cesar especial del chef



WOK DE NOODLES 7200¢

y vegetales con salsa teriyaki



TACOS PULLED PORK 7800¢

tortilla con carne mechada de cerdo, aguacate, cilantro,
cebolla encurtida y chipotle

13% de IVA y 10% de servicio no incluido



PRINCIPALES



CORVINA AL PAPILOTE 7800¢

*en hoja de banano con leche de coco y salsa
bilbaína*



ESPAGUETTI FRUTI DI MARE 9900¢

en salsa blanca



ESPAGUETTI CARBONARA 8000¢

al estilo chef El Encanto



COLITA DE CUADRIL 11200¢

*corte situado en la parte baja del cuarto trasero
acompañado de pure de papas y camote*



COSTILLAS A BAJA TEMPERATURA 11900¢

lacadas con barbacoa y hierbas frescas



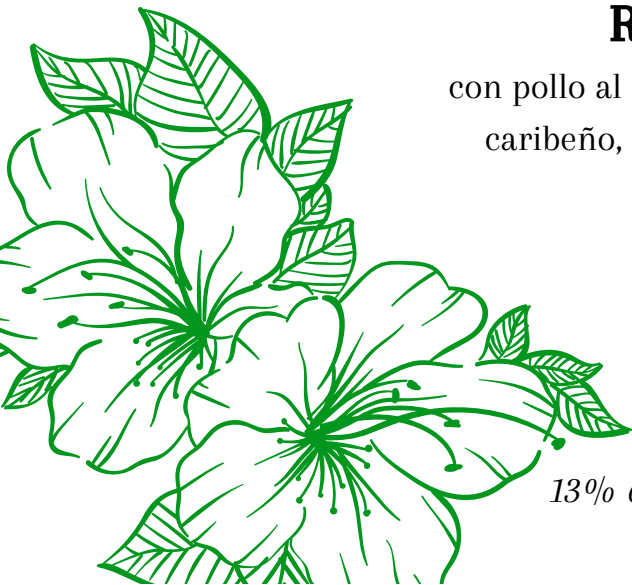
CASADO 5900¢

*con pollo al estilo caribeño o pescado del día, plato típico
tico*



RICE AND BEANS 6500¢

*con pollo al estilo caribeño o pescado del día, plato típico
caribeño, arroz y frijoles cocinados en leche de coco*



13% de IVA y 10% de servicio no incluido

POZZAS

7500¢

4 QUESOS

*gorgonzola, mozzarella, burrata, fontina y
tomate*



VEGETARIANA

*Chile dulce, cebolla, zuquini, berenjena, hongos, tomate y
mozzarella*



JAMÓN Y QUESO

mozzarella, jamón y oregano



SUPREMA

*carne molida, jamón, pepperoni, chile dulce, cebolla, tomate,
mozzarella y hongos*

MENÚ NIÑOS

ESPAGUETTI POMODORO 5600¢



DEDOS DE POLLO 5900¢

con papas fritas



SALCHIPAPAS 4900¢

13% de IVA y 10% de servicio no incluido

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE 3900¢

y fruta de la pasión



BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO 4500¢

y fresas con crema de yogurt



CHEESECAKE 3900¢

con frutos rojos



QUEQUE DE BANANO 3900¢

de fruta de la pasión con toppings



QUEQUE DE ZANAHORIA 3900¢

especial de la casa

13% de IVA y 10% de servicio no incluido

VINOS

TINTOS

- Alto de las Hormigas - Malbec (Argentina) 23500₡
- Chacra Barda - Pinot Noir (Argentina) 37500₡
- La Rural, Pequeña Vasija - Malbec & Syrah (Argentina) 15000₡ / **copa** 4100₡
- Emilio Moro, Finca Resalzo - Tempranillo (España) 26000₡
- Red Bat D.O.Q - Priorat (España) 38900₡
- Emilio Moro, Finca Resalzo - Tempranillo (España) 26000₡
- Montes Alpha - Cabernet Sauvignon (Chile) 32000₡
- Terras Gauda, Pittacum Petit - Mencía (España) 25500₡
- Frontera - Cabernet Sauvignon (Chile) 9900₡ / **copa** 2000₡
- Hipster - Malbec (Argentina) 14000₡ / **copa** 3500₡
- Luigi Bosca - Malbec (Argentina) 22900₡
- Navarro Correa - Syrah (Argentina) 16900₡
- Trapiche - Pinot Noir (Chile) 16500₡ / **copa** 4100₡

BLANCOS

- La Rural, Pequeña Vasija - Sauvignon Blanc & Semillon (Argentina) 15000₡ / **copa** 4000₡
- Familia Schroeder Saurus - Chardonnay (Argentina) 24200₡
- Belondrade Quinta Apolonia - Verdejo (España) 28600₡
- Mireia - Pinord (Francia) 41100₡
- Trapiche - Chardonnay (Chile) 18500₡ / **copa** 4900₡

CAVA y ESPUMOSOS

- Cava Dibon Pinord - Blanco Brut reserva (España) 22200₡
- Freixenet - Semi Brut (España) 18000₡ / **copa** 3900₡

5300¢

Sangria

(Fruta mixta, Vino tinto, gin y azúcar)

Margarita

(Tequila, triple sec y limón)

Margarita Bonita

(Jengibre, miel agave, sandía, limón, tequila y triple sec)

Mojito

(Ron, hierbabuena, limón y azúcar)

Piña Colada

(Piña, ron, crema de coco)

Daiquiri

(Maracuya, mango, fresa, limón a escoger y ron)

Aperol Spritz

(Aperol, vino, soda y rodaja de naranja)

Sangria de Cava

(Naranja, limón, cava y fresca)

Jeremy

(fresa, hierbabuena, crema de coco y cacique)

Caipirinha

(Limón, azúcar y cachaça)

Whisky Sour

(Limón, azúcar y whisky negro)

Blue Hawaii

(Jugo de naranja, piña, ron, malibú y curaçao)

Cafe Martini

(Vodka, khalúa y café)

Gin Tonic Rosé

(Ginebra de fresa, frutos rojos y agua tónica)

Gin Tonic

(Ginebra y agua tónica con limón o canela o naranja o pepino)

El Encantado

(Fresa, mora, naranja, ron flor de caña, limón, azúcar y agua tónica)

Spicy Margarita

(Un toque de chile panameño, fresa, limón a escoger y ron)

CÓCTELES PREMIUM

(LICOR A ESCOGER DISPONIBLE)

6200¢

13% de IVA y 10% de servicio no incluido

BEBIDAS

-Agua 0.60L 1000¢

-Agua 1L 1300¢

-Frescos 1300¢

-Cerveza 1500¢

-Corona 1750¢

-Jugo natural en agua 1700¢

-Jugo natural en leche 2000¢

-Jugo natural mixto en leche 2300¢

-Jugo natural mixto en agua 2000¢

SHOTS

-Tequila Jose Cuervo 1500¢

-Ron Zacappa 3400¢

-Bailey's 2500¢

-Jägermeister 2000¢

-Cognac Hennessy 3400¢

-Tequila 1800 2400¢

-Jack Daniel's 2400¢

-Amareto Disaronno 2000¢

-Limoncello 2000¢

-Flor de caña 2500¢

CAFÉ

-Café Americano 1500¢

-Café expreso 1700¢

-Café con leche 1800¢

-Café expreso doble 2100¢

-Capuccino 1900¢