

Desayuno Continental \$6.50

2 huevos revueltos o fritos, pan campesino, tocino, frutas de estación, mermelada de fresa, mantequilla, café o té.

Desayuno Típico \$8.00

2 Huevos (revueltos o fritos), acompañado tortillas de maíz local, salchicha, bacon, sofrito de tomates y cebollas con finas hierbas.

Omelette \$6.50

Omelette de 2 huevos, relleno de jamón y queso mozzarella, tostadas de pan campesino, side de queso crema y pico de gallo.

EXTRAS

Tomate Cherry	\$1	Pimentón	\$1
Cebolla	\$1	Bacon	\$2

Pancakes

Pancakes de Frutos Rojos \$7.50

Mezcla de pancake con frutos del bosque, topping de fresas orgánicas, almendras tostadas, crema chantilly, mermelada de fresas y sirope.

Pancake de Chocolate \$7.00

Mezcla de Pancake de Chocolate, con topping de frutos rojos almendras tostadas, crema chantilly y sirope de chocolate.

Pancake tradicional \$6.50

Pancakes naturales con topping de banana y fresas orgánicas, mermelada de fresas, almendras, crema chantilly y sirope.

Avocado Toast \$7.00

Tostada de Pan campesino, Guacamole. huevos revueltos, green salad y pesto casero.

Mini Tortilla española \$8.00

Tortilla individual de huevos, papas salteadas, cebolla caramelizada,queso mozzarella, tomate al grill y alioli de culantro.

Burrito Vegano \$9.00

Tortilla de trigo rellena de gallo pinto, guacamole, plátano maduro. pico de gallo, salsa de chipotle

EXTRAS

2 Huevos \$2.5

Smoothie Bowl

Smoothie de maracuyá \$7.00

Banana y jugo de maracuyá, **Toppings:** Granola, Banana, papaya, almendras, coco flakes.

Smoothie de Acai \$7.00

Banana congelada y Acai, **Toppings:** Granola, banana, fresas, almendras, coco flakes.

Smoothie de Cacao \$7.00

Banana congelada y Cacao **Toppings:** Granola, banana, fresas, almendras, nibs de cacao.



ALMUERZO & CENA

Entradas

Ceviche \$8.00

Ceviche de pescado blanco, marinado en leche de tigre de maracuyá, coronado con cebolla roja, pepino, chips de plátano verde y yuca.

Tartar Veggie \$5.00

Tartar Vegetariano de lentejas y remolachas marinadas con sésamo y soya, aguacate, champiñones y hummus de remolacha.

Sliders Vegano  \$5.00

Mini hamburguesas de Zapallo y Avena, montada sobre láminas de zucchini a la parrilla, kimchi de repollo morado y salsa de maracuyá

Shrimp Popcorn \$7.50

Camarones tempurizados en harina de maíz acompañados de chips de plátano verde y yuca

Sun kissed fries \$6.00

Papas fritas bañadas en salsa de queso mexicano, con pico de gallo, mayonesa de sriracha.

Burguers

Angus Burguer \$10.50

Pan brioche, Queso Cheddar, Lechuga, Tomate, cebollas caramelizada con Bacon, mayonesa de salsa barbacoa picante, acompañado de papas fritas.

Chicken Burguer \$9.00

Pechuga de pollo apanada en panko, queso mozzarella, lechuga, tomate, cebollas encurtidas, salsa ranch chipotle, acompañado de papas fritas

Veggie Burguer \$12.00

Hamburguesa de pan brioche, Pattie vegetariano a base garbanzos y remolacha, especias, lechuga, tomate, pimentones agridulces, mayonesa de albahaca acompañado de papas fritas.

Ensaladas

Ensalada Cítrica \$7.00

Mix de lechugas, espinacas, tomate cherry, manzana verde en julianas, almendras, fresas y aderezo de naranja.
Extra de pollo \$3,50

Pesto Panzanella \$8.00

Tomates cherry, Pepino, cebolla morada, pimientos, alcaparras, crotones, pesto de albahaca.

Nicoise de Atún \$10.00

Lechuga, espinacas, aceitunas negras ,cebolla morada, tomates, huevos duros, atún conservado en aceite de oliva y romero hecho en casa, aderezo de mostaza y miel.

Garbanzos y Limón \$8.00

Garbanzos, brócoli, tomates en cuadritos, pimiento en cuadritos, cebolla morada, noodles de zanahoria, cilantro y aderezado con vinagreta al limón y quinoa crocante.

Alitas

Alitas AQUA \$8.00

Alitas marinadas y bañadas en reducción de naranja y raspadura y ají chombo, ajonjolí, con salsa sour cream y horseradish, acompañado de palitos de zanahoria y aio con salsa ranch casera

Alitas Barbacoa \$8.00

Alitas marinadas y bañadas en salsa barbacoa con salsa ranch de la casa, acompañado de palitos de zanahoria y apio con salsa ranch casera

Alitas Búfalo \$8.00

Alitas bañadas en salsa buffalo picante con salsa ranch de la casa, acompañado de palitos de zanahoria y aio con salsa ranch casera

Extra de papas fritas. \$2.50

ALMUERZO & CENA

A PARTIR DE 6PM

Pastas

Spaghetti en salsa carbonara \$9.00

Spaghetti en salsa carbonara, salsa cremosa a base de cebolla y bacon, queso parmesano, y pan tostado y crispy prosciutto on top.

Fetuccini en Salsa Alfredo con Camarones al Cajún y Vegetales \$12.00

Pasta fetuccini con salsa blanca acompañado de camarones salteados, brócoli, tomates cherrys y queso parmesano espolvoreado

Pasta Rigatoni al Pesto \$9.00

Rigatoni con pesto de la casa, tomates cherrys, cebolla morada, aceitunas, alcaparras, queso feta y acompañado de tostada de pan.

Vegan Option: Noodles de zucchini y zanahoria

Postres

Pregunta por nuestros postres frescos del día.

Tataki de Atún \$14.00

Atún sellado a la plancha con semillas de ajonjolí, bañado con salsa ponzu de maracuyá, salteado de champiñones, puerro y tomates cherry, acompañado de cremoso de zanahoria y naranja, puntos de aguacate.

Pesca del día \$13.00

Pescado blanco bañado en salsa especial del día, vegetales de estación salteados, puré de Zapallo y Romero.

Pollo en salsa de curry \$10.00

Pollo en cubos marinado y salteado con vegetales en juliana y salsa de curry acompañado de arroz con coco.

Filete de res \$15.00

Medallón de filete de res bañado con salsa de mostaza en granos acompañado de puré rústico de papas y vegetales al grill.

Vegetariano

Risotto de Zapallo \$10.00

Arroz arbóreo cocinado en crema de zapallo, queso parmesano y vegetales salteados.

Pita Sandwich \$12.00

Pan pita relleno de vegetales asados, repollo morado, tomate, hummus de garbanzos y remolacha y salsa tzatziki.

AQUA
LOUNGE



BREAKFAST

Continental Breakfast \$6.50

scrambled eggs fried, Artisan Bread, bacon, seasonal fruits, strawberry jam, butter, tea or coffee

Panamanian Breakfast \$8.00

2 scrambled or fried eggs, yellow corn tortilla, sausage, bacon, fried onion and tomatoes with herbs.

Omelette \$6.50

eggs Omelet, filled with Mozzarella cheese and ham, artisan toasted bread, cream cheese side and pico de gallo.

EXTRAS

Cherry tomato	\$1	Bell pepper	\$1
Onion	\$1	Bacon	\$2

Pancakes

Mixed Berries Pancake \$7.50

Blueberry Pancakes , strawberry topping and organic blueberries, toasted almonds, whipped cream, strawberry jam, and syrup.

Chocolate Pancake \$7.00

Chocolate pancake mix, red berries topping, toasted almonds, Whipped cream and chocolate syrup.

Traditional Pancakes. \$6.50

Natural pancakes with banana topping, and organic strawberries,toasted almonds, strawberry jam, whipped cream and syrup

MENU

Avocado Toast \$7.00

Artisan toasted bread, guacamole, scrambled eggs, green salad and homemade pesto.

Spanish Tortilla \$8.00

Eggs tortilla, sauteed potatoes, caramelized onion, mozzarella cheese, grilled tomato, culantro aioli

Vegan Burrito \$9.00

Wheat Tortillas, filled with pico de gallo, sweet plantain, guacamole, chipotle sauce

EXTRAS

Add 2 extra eggs \$2.5

Smoothie Bowl

Passion fruit Bowl \$7.00

Toppings: Granola, Banana, papaya, almendras, coco flakes.

Acai Bowl \$7.00

Frozen banana and Acai

Toppings: granola, banana, strawberry, almonds and coconut flakes

Caribbean Cacao bowl \$7.00

Toppings: granola, banana, strawberries, almonds, cacao nibs

AQUA
LOUNGE



LUNCH & DINNER

Entrances

Ceviche \$8.00

White fish ceviche marinated in passion fruit leche de tigre , topped with red onion, cucumber, plantain chips, and yuca

Veggie Tartar \$5.00

Lentils and marinated beetroot tartare, with sesame and soya, avocado, mushrooms, and beetroot hummus

Vegan Sliders  \$5.00

Mini oatmeal and pumpkin burger, grilled zucchini, red cabbage Kimchi and passionfruit sauce

Popcorn Shrimp \$7.50

Shrimp tempura in corn flour with green plantain chips and yuca

Sun kissed fries \$6.00

Fried potatoes dipped in mexican cheese, pico de gallo, and sriracha mayo

Burguers

Angus Burguer \$10.50

Angus burger 150g, brioche bread, cheddar cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, bacon, bbq spicy mayonnaise sauce, accompanied with french fries.

Chicken Burguer \$9.00

Brioche bread, breaded or grilled chicken, mozzarella cheese, lettuce, tomato, pickle onion, ranch and chipotle sauce, accompanied with french fries.

Veggie Burguer \$12.00

bríoche bread, vegetarian patty, chickpeas and beetroot, herbs, lettuce, tomato, sweet peppers, basil mayonnaise, accompanied by french fries

Salad

Citrus Salad \$7.00

Lettuce mix, spinach, cherry tomatoes, green apple, almonds, strawberry and orange dressing

Extra chicken: \$3,50

Panzanella Pesto \$8.00

Cherry tomatoes, cucumber, red onion, peppers, capers, basil pesto croutons.

Tuna Nicoise \$10.00

Lettuce, spinach, black olives, red onion, tomatoes, hard eggs, tuna, Olive oil and rosemary homemade preserved, honey and mustard dressing.

Chickpeas salad, \$8.00

Chickpeas, broccoli, tomatoes, peppers, red onion, carrot noodles, cilantro, lemon vinaigrette and crispy quinoa

Chicken wings

Aqua chicken wings \$8.00

Marinated chicken wings with orange, raspadura and aji chombo reduction, sour cream and horseradish sauce, accompanied with carrots and celery sticks with homemade ranch dressing.

BBQ Wings \$8.00

Marinated chicken wings with bbq sauce, homemade ranch dressing, accompanied with carrot and celery sticks.

Buffalo Wings \$8.00

Buffalo chicken wings, with spicy buffalo sauce, homemade ranch dressing, accompanied with carrot and celery sticks

Extra fries \$2.50

LUNCH & DINNER

STARTING 6PM

Pasta

Spaghetti en salsa carbonara \$9.00

Carbonara spaghetti, cream sauce with onion, bacon, parmigiano cheese, and crispy prosciutto on top.

Fetuccini Alfredo \$12.00
Alfredo sauce, cajun shrimps and veggies white sauce, broccoli, cherry tomato, parmigiano cheese

Pasta Rigatoni al Pesto \$9.00
Homemade pesto, cherry tomatoes, red onion, olives, capers, feta cheese, accompanied by toasted bread,

Vegan option: Zucchini and carrot noodles

Desserts

ask for dessert of the day

Tuna Tataki \$14.00

Sealed grilled tuna, with sesame seeds, dipped with ponzu passionfruit sauce, sauteed mushrooms, leek and cherry tomatoes, accompanied with carrot and orange cream.

Catch of the day \$13.00
White fish dipped in a special day sauce, sauteed seasonal veggies, pumpkin and rosemary puree.

Curry and maranon chicken \$10.00
Marinated chicken sauteed with veggies and curry sauce, accompanied by coconut rice

Beef steak \$15.00
Beef filet dipped with mustard sauce accompanied by rustic potato puree and grilled veggies

Vegetarian

Pumpkin Risotto \$10.00
Rice cooked in pumpkin cream, parmigiano cheese and sauteed vegetables

Pita Sandwich \$12.00
Pita bread filled with grilled veggies, red cabbage, tomato, chickpea hummus, beetroot, and tzatziki sauce.

AQUA
LOUNGE

