



Menú

DE BODAS

+





Cóctel





Selecciona tu cóctel

Seleccione

3 opciones	B/.8.50
5 opciones	B/.11.50
7 opciones	B/.14.50
10 opciones	B/.22.50

APERITIVOS FRÍOS

- Bombita de queso manchego con frambuesa
- Brochetas caprese de tomate Cherry, mozzarella y pesto de albahaca
- Canapé de hummus con pimentón dulce y almendras tostadas
- Canapé de jamón serrano
- Canapé de pollo y maíz confitado
- Canapé de queso de cabra con mermelada de pimiento rojo
- Canapé de salmón
- Canastitas de ensalada de pollo
- Ceviche de corvina, coco y mango
- Crepes de vegetales
- Cucharadita de tataki de atún con mayonesa de wasabi
- Cucharita de pasta brisa con salmón y cremoso de queso
- Cucharitas de carpaccio de roast beef con arúgula y parmesano
- Cucharitas de ceviche de camarón con leche de tigre de ají amarillo
- Cucharitas de ensalada de quinoa con arándanos y queso feta
- Enrollados de carnes frías
- Tartaletas de pollo
- Vol au vent de atún
- Vol au vent de ensalada de cangrejo con mayonesa cítrica
- Vol au vent de marisco
- Enrollados de jamón y huevo
- Mini wraps de salmón ahumado y queso crema con eneldo
- Mousse de espinacas
- Panecillo de pan con roastbeef con salsa teriyaki
- Panecillo de trucha ahumada con queso de cabra y nueces caramelizadas
- Rollo de jamón relleno de ricota y espinaca
- Tartaletas de guacamole con aceitunas negras
- Tartaletas de ensalada de atún

APERITIVOS CALIENTES

- Bite de pollo y bacón con salsa de maracuyá
- Brocheta de cerdo marinado
- Brocheta de pechuga de pollo rebozado
- Brocheta de res con glaseado de miel y jengibre
- Brocheta de vegetales asados con pesto de cilantro
- Croqueta de risotto de hongos con queso parmesano
- Croqueta vegana de trompetas negras y moniato
- Croqueta de camarón con queso gruyere
- Croqueta de espinaca y queso feta
- Croqueta de pollo
- Dumplings de cerdo con salsa de soya y jengibre
- Empanaditas de carnes bulgogi
- Empanaditas de pollo cajún y queso gouda.
- Langostino en tempura
- Mini burger de pollo con salsas y cebolla crujiente
- Mini burger de ternera con mostaza dulce y queso azul
- Mini burrito de cerdo
- Mini burrito de frijoles negros y queso cheddar
- Mini empanada de carne mechada y queso cheddar
- Pincho de langostino envuelto en tocino
- Pincho de pulpo al carbón
- Pincho de res en salsa de oporto
- Quiche lorraine
- Rollito de primavera con salsa agridulce
- Tartaleta de hongos cremosos con queso manchego
- Triángulo de masa filo rellenos de espinaca y queso dulce



Menú

DE SELECCIÓN



Menú Kafas

APERITIVO FRÍO

- Cóctel de langostino clásico con chips de plátano

APERITIVO FRÍO

- Empanaditas chilena

ENSALADAS

A elegir 1 opción

- Ensalada de papas con pollo y aderezo de miel y romero
- Ensalada de pasta con mariscos y aceite de nueces
- Ensalada de solomillo marinado
- Ensalada de quinoa, fresones, papaya y crujiente de tocino ahumado
- Ensalada de vegetales, camarones templados, papaya, alga wakame y micro mezclum.

SOPAS Y CREMAS

A elegir 1 opción

- Crema de calabaza con cubitos de cerdo confitado y nueces de macadamia
- Sopa de tomate y tortilla
- Crema de brócoli y queso cheddar con bacón
- Sopa antigua española

NUESTROS PESCADOS

A elegir 1 opción

- Lomo de pargo al horno con guiso de verduras
- Dorado a la dama blanca
- Corvina en salsa al ajillo y pimientos
- Estofado de mariscos caribeños
- lenguado en costra de maíz con salsa tártara

CARNES

A elegir 2 opciones

- Lomito tierno de cerdo en salsa de cebollas confitadas y raspadura
- Costillitas de cerdo con glaseado de tamarindo y manzanas
- Lascas de pollo en reducción de vino tinto y alcaparras
- Filete en salsa de vino y champiñones
- Cordon blue de pollo con queso y jamón ahumado
- Punta palomilla en salsa de pimienta verde
- Pollo al horno en salsa marinara
- Solomillo de res ahumado en salsa de setas

ACOMPAÑAMIENTOS

A elegir 2 opciones

- Raviolis de queso
- Puré cremoso de papas con azafrán y especias del huerto
- Arroz salteado estilo thai
- Arroz cremoso de hongos
- Arroz primavera
- Soufflé de maíz tierno
- Paella de vegetales
- Arroz verde de albahaca y toque de limón

POSTRES

A elegir 2 opciones

- Dúo crème brûlée de chocolate con coulis de frutos rojos
- Melodía de mousse de frutos tropicales con dulce de limón
- Cheesecake de fresas con espuma de yogurt
- Clásico tiramisú con crema de café de Boquete

B/.52.00

+7% ITBMS +10% SERVICIOS PRE CONTRATADOS



Menú Dofia

APERITIVO FRÍO

- Ceviche panameño de camarones con piña y aguacate

APERITIVO CALIENTE

- Croquetas de jamón ibérico con alioli de ajo asado

ENSALADAS

A elegir 2 opciones

- Ensalada de hojas verdes, queso y peras caramelizadas
- Ensalada templada de salmón con lentejas y vinagreta de mostaza
- Ensalada farfalle con salami y aceitunas negras al pesto
- Ensalada de brócoli, calamares y crema de yogurt al curry
- Ensalada cesar con camarones y aderezo cremoso de parmesano

SOPAS Y CREMAS

A seleccionar 1 opción

- Crema de calabacín con queso feta y aceite de oliva
- Caldillo de pollo a la antigua
- Crema de papas y pollo con criolla panameña
- Consomé de res y pimientos

NUESTROS PESCADOS

A elegir 1 opción

- Mero al estilo mediterráneo con alcaparras y tomate seco
- Atún sellado en costra de sésamo negro y blanco y aderezo ponzu
- Corvina a la mantequilla verde
- Camarones al curry con verduras

NUESTRAS CARNES

A elegir 2 opciones

- Pulled pork al estilo oriental con glaseado de soya y miel
- Pollo teriyaki y sésamo
- Costilla de res al horno con reducción de salsa de tamarindo
- Pavo con frutos secos con salsa de ciruela

ACOMPAÑANTES

A elegir 3 opciones

- Gratinado de papas con crema de ajo y queso parmesano
- Arroz pilaf con almendras y pasas
- Vegetales en juliana al vapor con hierbas provenzales
- Puré de calabaza con toque de jengibre
- Papas rústicas al chimichurri
- Berenjenas gratinadas con mozzarella fresco

NUESTROS POSTRES

A elegir 2 opciones

- Cheesecake de los bosques con base de almendra
- Soufflé de chocolate oscuro con centro líquido de caramelo
- Tiramisú de café y mascarpone con cacao espolvoreado
- Parfait de yogur griego con frutas frescas y granola casera
- Helado artesanal de coco con trozos de piña confitada

B/.55.00

+7% ITBMS +10% SERVICIOS PRE CONTRATADOS





Menü Gardenia

APERITIVOS FRÍOS

- Cucharita de ceviche de camarón y mango
- Cóctel de pollo con queso crema, maíz y aguacate con chips de plátano

APERITIVO CALIENTE

- Tacos crujientes de "pulled pork" con crema de guacamole

ENSALADAS

A elegir 2 opciones

- Ensalada tibia de trigo, pulpo con pimientos asados y vinagreta de ajo
- Ensalada jardinera
- Ensalada de couscous con frutos rojos, menta y almendras
- Ensalada de vegetales y langosta al estragón
- Ensalada Arlequín

SOPAS Y CREMAS

A elegir 1 opción

- Crema de zanahoria al jengibre con crujiente de semillas de girasol
- Crema de ajo blanco y bacalao
- Minestrone italiana
- Caldillo de mariscos al estilo peruano
- Sopa de cebolla y parmesano

NUESTROS PESCADOS

A elegir 1 opción:

- Filete de mero con costra de almendras y limón
- Trucha a la parrilla con mantequilla de ajo y hierbas
- Lenguado con costra de chorizo español al pimentón
- Brochetas de langostino y piña con salsa de coco y curry

NUESTRAS CARNES

A elegir 2 opción:

- Asado mixto con salsa de champiñones y mantequilla de ajo rostizado
- Escalopes de pollo en salsa cacciatore
- Estofado de cordero braseado y salsa de vino tinto
- Carving de Rib Eyes sin hueso con 2 salsas

ACOMPAÑANTES

A elegir 3 opciones:

- Coles de bruselas salteadas con bacón, dátiles y hierbabuena
- Puré de camote con canela y nuez
- Alcachofas al horno con mantequilla de ajo
- Fideos de arroz con vegetales y salsa de cacahuete
- Papas al gratín con espinacas frescas
- Espárragos a la crema
- Paella mixta
- Risotto de vegetales

NUESTROS POSTRES

A elegir 3 opciones:

- Crème brûlée de vainilla con ralladura de limón
- Helado de chocolate artesanal con trozos de brownie
- Cheesecake de nutella y compota de frutas variadas
- Flan invertido de caramelo esponjoso de naranja
- Mini cupcakes de terciopelo rojo con espuma de queso crema

B/.63.00

+7% ITBMS +10% SERVICIOS PRE CONTRATADO





Postres

POSTRES DE CHOCOLATE

- Mini brownies blancos con nueces y glaseado de chocolate amargo
- Mousse de chocolate con frutos rojos en vasito
- Tartaletas de chocolate con crema de avellanas
- Trufas de chocolate rellenas de caramelo salado
- Galletas rellenas de crema de chocolate y decorados con oro comestible
- Mini volcanes de chocolate con centro líquido
- Bombón artesanal de diferentes sabores (menta, naranja, café)
- Mini pastel de tres chocolates con ganache de cacao
- Tartaletas de ganache de chocolate blanco y frambuesas
- Alfajor con chocolate oscuro y sal de mar

POSTRES DE FRUTA

- Vasitos de panna cotta con coulis de mango y maracuyá
- Tartaletas de limón con merengue tostado
- Mini cheesecakes de fresas con base de galleta
- Shot de frutas con chocolate blanco
- Vasitos de tiramisú con aroma de frutos rojos
- Tartaletas de kiwi, mango y crema pastelera
- Gelatina de vino tinto con frutos del bosque
- Mini pavlova con crema batida y fresas frescas
- Tartaletas de higos con crema de mascarpone
- Ensalada de frutas tropicales con toque de menta

POSTRES CLÁSICOS EN VERSIÓN MINI

- Mini crème brûlée con azúcar caramelizada
- Mini tarta de manzana con canela
- Mini éclairs de vainilla y chocolate
- Mini flan de vainilla con caramelo
- Vasitos de arroz con leche y canela en polvo
- Mini milhojas de crema pastelera y mermelada de fresas
- Churros mini con dips de cajeta o chocolate
- Mini tartas tatin de pera
- Mini cannoli rellenos de ricota y naranja confitada
- Buñuelos pequeños con miel de piloncillo

POSTRES GOURMET Y CREATIVOS

- Mousse de matcha con chocolate blanco en vasito
- Mini polvorón de manjar de lavanda y limón
- Mini tarta de almendra y peras caramelizadas
- Shot de gelatina de champán con frutas frescas
- Mini tarta de queso de cabra con mermelada de frutos rojos
- Bocados de caramelo de maracuyá en base de masa filo
- Mini cupcakes de zanahoria con frosting de queso crema
- Vasitos de yogur griego con crumble de granola y miel
- Mini tartas de coco con piña glaseada



Estaciones

ADICIONALES



Estaciones

- Pernil de cerdo rostizados con salsa de ciruela y panecillos
B/.450.00 pieza para 50 personas
- Estación de pasta 3 tipos de pasta: salsa Alfredo con pollo, salsa putanesca con bacón, salsa rosada con camarones
B/.185.00 estación para 50 personas
- Cochinillo asado estilo español
B/.550.00 para 50 personas
- Palmera de camarones con salsa mil islas
B/.450.00 para 50 personas
- Estación de filete de res
B/.375.00 para 50 personas
- Estación de Quesos y Panes
B/.300.00 para 50 personas



Coctel de media noche

- **FRITANGAS 1:** Tortilla de maíz, chicharrón de cerdo, carimañola y sancocho
B/.15.00
- **Fritangas 2:** Tortilla, hojaldre, chorizo de cerdo y sancocho
B/.15.00
- **SANCOCHO**
B/.5.50



Merú

ARMADO



Menú Armado 1

COCTEL

- Canasta de panes caseros y mantequilla
- Ceviche de corvina en canastita
- Presentaciones fiambres ahumado, guarniciones y crema de queso ahumados
- Salmon ahumado con Antipasto de vegetales y encurtidos

ENSALADAS

- Mezclún de hiervas de nuestro huerto de valle
- Ensalada de pasta farfalle con tomate, albahaca y queso nacional
- Ensalada de papas con pollo cajun y crema de pimientos ahumados

PLATO FUERTE

- Arroz jazmín aromatizado con albahaca de limón y almendras
- Tortellini con langosta en salsa Arrabiata
- Filete de corvina al vino blanco y azafrán
- Escalopines de ternera con espinaca y nuez en salsa florentina
- Vegetales de estación al olivo
- Souffle de zanahorias y miel de naranja

POSTRE

- Mousse de maracuyá y chocolate blanco
- Brownie con nueces y manjar
- Trifle de fresas

B/. 65.00

+7% ITBMS +10% SERVICIOS PRE CONTRATADOS

Menú Armado 2

COCTEL

- Estación de ceviches panameños y chips de plátano verde
- Salpicón de pollo criollo
- Canasta de panes y mantequilla finas hierbas
- Bandeja de queso importados y nacionales decorado con frutas frescas, pan de la casa.

ENSALADAS

- Ensalada de papa con camarones
- Ensaladilla de zanahoria confitada con pollo y mayonesa cítrica
- Ensalada de pasta con queso marinado y chorizo iberico
- Ensalada tabule

PLATO FUERTE

- Crema de tomate estilo mexicano
- Arroz mediterráneo
- Lomito de cerdo con miel de caña y Jengibre
- Envoltini de pollo con salami y queso mozzarella
- Lenguados con salsa de camarón estilo costeño
- Canelones de verduras con crema mornay
- Brócolis, coliflor alcachofas gratinadas en salsa tres quesos

POSTRE

- Tartaletas de chocolate y grand mainier
- Pastel de moca
- Tiramisú de maracuyá
- Brigadeiros

B/. 75.00

+7% ITBMS +10% SERVICIOS PRE CONTRATADOS



Menú Armado 3

COCTEL

- Langostino en salsa coctelera inglesa
- Empanaditas de cordero con menta y mayonesa de cítricos
- Shot Crudité de vegetales con salsa de queso y cebolla confitada
- Carpacho de hongos portobello con queso parmesano
- Focacia fría de salmón ahumado, cebollina, alcaparra, perejil y queso crema
- Bandeja de queso importados y nacional con frutas frescas
- Charcutería de vegetales y carnes frías de la casa

ENSALADAS

- Ensalada de pollo y piña ahumada.
- Ensalada alemana de papas y chorizo
- Ensalada de pasta con salami y salsa pesto
- Ensalada de alcachofas, berro, Tomate y frutos secos

PLATO FUERTE

- Clam chowder (crema de almejas)
- Arroz persa con frutos secos
- Corvina en salsa oriental de langosta
- Cordón Blue de Pollo rellenos de prosciutto
- Filete Wellington salsa de setas y oporto
- Canelones de ricota y tocino
- Pastel de otoo con queso y nueces tostadas
- Coliflor tostada con miel en crema mornay
- Carving de perril con 2 salsas

POSTRE

- Macaron de sabores
- Pastel de vainilla con crema de coco y arándanos
- Napoleones de manjar y perla de chocolate
- Cheesecake de chicheme panameño
- Mouse de mandarina y chocolate blanco

B/.95.00

+7% ITBMS +10% SERVICIOS PRE CONTRATADOS

Menú Vegetariano

COCTEL

- Tequeños de queso con miel de caña
- Triangulitos de samosas con vegetales salsa de eneldo

SALAD BAR

- Mixto de lechuga, espinacas
- Pepino, tomate, zanahoria, maíz, aceitunas negras, cebollas,
- pimientos, brócoli, crotones, , palmitos, coliflor, remolacha, green
- beans, crotones.
- vinagreta miel y romero
- vinagreta de fresas
- aderezo de hierbas
- Pan de la casa.

FUERTE

- Crema de zanahorias con jengibre confitado y chía
- Guacho frijol chiricano con sofrito
- Pastas con espárragos y berenjenas al pesto
- Papines con cebollina y salvia
- Vegetales al ajillo con tofu
- Soufflé de maíz y miel de culantro

POSTRES

- Chesecake de fresas y espuma de yogurt
- Tiramisú con crema de café

B/.50.00

+7% ITBMS +10% SERVICIOS PRE CONTRATADOS





servicios

DE BAR





Servicio de bebidas

Descorche:

El servicio de descorche incluye: servicio, hielo, mezcladores y cristalería. Contemplar las tarifas + el 7% y 10% servicios.

Costo de descorche:

- B/.15.00 por botella de licor y champagne 750ml.
- B/.12.00 por botella de vino 750ml.
- B/.10.00 por caja de cerveza.
- B/.5.00 por espumantes sin licor

Para asegurar la satisfacción total de todos nuestros huéspedes, los bares del hotel no están disponibles para cócteles de grupo.



Bebidas con alcohol

MENÚ BEBIDAS COCTEL

Presentación de 2.5 GL/ 45 copas

Sangría tinta

B/.135.00

Sangría blanca

B/.135.00

Amapola

B/.135.00

Margarita

B/.140.00

Piña colada

B/.140.00

Mojito

B/.140.00

Bebidas Soft

JUGOS NATURALES

Presentación de 2.5 GL/ 45 copas

Jugo de Sandía

B/.114.00

Jugo de Naranja - Piña

B/.114.00

Jugo de maracuyá

B/.114.00

Open Bar

OPEN BAR DELUXE

Incluye:

- JW Black Label, Smirnoff Vodka, Ron Abuelo, vino tinto y blanco de la casa y sodas

4 Horas - B/. 25.00 por persona

6 Horas - B/. 35.00 por persona

OPEN BAR PREMIUM

Incluye:

- JW Black Label, Vodka Absolut, Ron Abuelo, José Cuervo Tequila, Vino tinto y blanco de la casa, cervezas nacionales Atlas, Balboa y sodas

4 Horas - B/. 45.00 por persona

6 Horas - B/. 65.00 por persona

OPEN BEBIDA sin ALCOHOL

Incluye:

- Sodas, agua saborizada, fruit punch, limonada y jugo de piña

4 Horas - B/. 15.00 por persona

6 Horas - B/. 20.00 por persona