

# NUMEN

— GASTRO LOUNGE —

## CEVICHE & TIRADITOS

### THAI | \$16

Atún, piña y pepino con un toque oriental

*Tuna, pineapple and cucumber with an oriental touch*

### EL TRADICIONAL | \$15

Ceviche tradicional con la pesca del día

*Catch of the day ceviche*

### LOS CAMARONES | \$16

Ceviche de camarones en nuestra salsa anticuchera

*Shrimp ceviche in our special "anticuchera" sauce*

### AGUACATE | \$11

Dados de aguacate en salsa acevichada

*Avocado cubes in ceviche sauce*

### THE TRILOGY | \$28

Escoge 3 de tus ceviches favoritos y disfruta!

*Pick 3 of your favourite ceviche and enjoy!*

### TIRADITO DE PULPO | \$15 \*

Sashimi de pulpo marinado con nuestra salsa Nikkei

*Octopus sashimi marinated with our Nikkei sauce*

## FRÍOS

### ENSALADA DE ARÚGULA & MANGO | \$14

Con camarones a la parrilla, semillas de calabaza y reducción de maracuyá  
*With grilled shrimp, pumpkin seeds and passion fruit reduction*

### DUO DE DIPS | \$14

Babaganoush de remolacha & Hummus de coco, acompañado de crudités y tortillas de chia con quínoa roja

*Beet babaganoush & Coconut hummus, accompanied by crudités and chia red quinoa tortillas*

### SPRING EBI, TUNA O VEGETALES | \$8

Fresco papel de arroz hidratado con mirin, rellenos a tu elección  
opciones: langostinos, atún o vegetales

*Fresh rice paper hydrated with mirin.  
Choose the filling: prawn, tuna or veggies*

### SASHIMI DE ATÚN SOBRE CAMA DE AGUACATE DE WASABI | \$16

*Tuna sashimi with wasabi avocado*

# ON FIRE!

## CAMARONES EN COSTRAS DE COCO | \$11

Camarones marinados cubiertos en coco acompañados por dos salsas:  
mayo acevichada y spicy miel

*Marinated shrimp covered in coconut shreds accompanied by two sauces:  
"acevichada" mayo and spicy honey*

## PATACONES DEL PUERTO | \$15 \*

Canastas de plátano rellenas de mariscos guisados con leche de tigre  
*Plantain baskets stuffed with seafood stew*

## GYOZAS DE PATO CONFITADO | \$8 \*

Gyozas rellenas de pato confitado con salsa tibia de crema huancaína  
*Confit duck gyozas on a creamy "huancaína" sauce*

## TORTILLAS DE LA ABUELA | \$9 \*

Tortilla tradicional panameña montada con tasajo guisado y espuma de culantro  
*Traditional Panamanian tortilla topped with stew shredded beef and cilanter*

## PINCHOS DE POLLO AL CHIMICHURRI SOBRE PAPAS | \$8 \*

Pechuga de pollo con chimichurri de culantro sobre papas  
*Chicken breast with cilantro chimichurri on a bed of potatoes*

## WRAP DE POLLO, VEGGIES & QUESO | \$9

Pechuga de pollo salteada al wok, vegetales y queso envueltos en tortilla  
acompañada de guacamole (opción vegetariana disponible)

*Wok sautéed chicken breast, vegetables and cheese wrapped in tortilla  
accompanied with guacamole (vegetarian option available)*

## TE TENGO EL QUESO | \$15

Fondue de quesos Mozzarella, Gouda & Blue  
*Mazzarella, Gouda & Blue cheese fondue*

## LOMITO ANTICUCHERO SOBRE BOMBÓN DE CHOCLO | \$13 \*

Pinchos de filete importado a la parrilla sobre bombones de maíz  
con queso parmesano

*Grilled imported beef skewer on a bed of tender corn and parmesan cheese*

## PULPO PARRILLERO | \$25

En salsa chimichurri, acompañado de dados de papas o patacones  
*Octopus in chimichurri sauce with potatoes or fried plantains*

## MANSA BURGER | \$15

Carne de res, cerdo y quinoa con aros de cebollas rojas, aguacate y queso  
*Beef, pork and quinoa with red onions rings, avocado and cheese*

## ENTRAÑA ANGUS | \$32

Con papas wedge o patacones / *With potato wedge or fired plantains*

\* Media raciones  
disponibles  
*Half rations  
available*

numen

— GASTRO LOUNGE —

DESSERTS!

**EL RASPAO | \$10**

Hielo de coco con  
almibares de lulo, maíz  
morado y lychee con un  
toque de leche  
condesada

*Coconut ice with three  
different syrups: lulo,  
purple corn and lychee  
with a hint of condensed  
milk*

**CHOCO - COULANT | \$11**

Con helado de  
maracuyá y guineo  
bañado en chocolate

*With passion fruit and  
banana ice  
cream covered in  
chocolate*

**HELADOS & SORBETES | \$7**

Choco - avellanas,  
mango & maracuyá -  
guineo

*Chocolate - hazelnuts,  
mango & passion fruit -  
banana*

numen

— GASTRO LOUNGE —

DESSERTS!

**EL RASPAO | \$10**

Hielo de coco con  
almibares de lulo, maíz  
morado y lychee con un  
toque de leche  
condesada

*Coconut ice with three  
different syrups: lulo,  
purple corn and lychee  
with a hint of condensed  
milk*

**CHOCO - COULANT | \$11**

Con helado de  
maracuyá y guineo  
bañado en chocolate

*With passion fruit and  
banana ice  
cream covered in  
chocolate*

**HELADOS & SORBETES | \$7**

Choco - avellanas,  
mango & maracuyá -  
guineo

*Chocolate - hazelnuts,  
mango & passion fruit -  
banana*