

BOTELLAS (BOTTLES)

SALVAJES TROPICALES (TROPICAL WILD ALES)

TRECE BICHOS 6.5%

Farmhouse Ale fermentada por más de seis meses con una mezcla de levaduras salvajes (Brettanomyces) en barricas de madera y finalmente acondicionada en botellas. **Acidez muy baja.**

6 (500mL)

TRANSILVANIA 6%

Farmhouse Ale de centeno fermentada por más de seis meses con una mezcla de microorganismos en una barrica de madera y finalmente acondicionada en botellas. **Acidez moderada.**

6 (500mL)

MATERIA OSCURA 6%

Cerveza negra de origen belga con cacao tostado, fermentada con una mezcla de microorganismos en barricas de madera y acondicionada en botellas. **Acidez pronunciada.**

6 (500mL)

ELEFANTE 5.5%

Cerveza de trigo ácida con frutos rojos, fermentada con una mezcla de microorganismos en barricas de madera y finalmente acondicionada en botellas. **Acidez moderada.**

6 (500mL) **8** (750mL)

AÑEJADAS EN BARRICA (BARREL-AGED)

GO BACK TO YOUR FUCKING JUNGLE 14%

Cerveza negra Imperial Stout, reposada en barricas de Honey Bourbon. Alcohólica, con notas a chocolate dulce. 10 (500mL)

DE BARRIL (DRAFT)

CLÁSICAS (CLASSICS) 3.95 / 4.95 / 5.95 (10oz, 13oz, 16oz)

1925 (MEXICAN LAGER) 4%

Ligera y refrescante. Una interpretación de este estilo con las notas peruanas del maíz morado.

BAGHEERA (PORTER) 5.5%

Sabor a malta tostada que recuerda al cacao. Dulzura a caramelo y malta, con amargor medio.

BLONDE KHAN (PATERSBIER) 6%

Ligera y elegante rubia, con aroma floral dulce, un toque afrutado sutil y amargor balanceado.

PERRO MUERTO (AMBER ALE) 6% Sabor tostado a toffee y un cuerpo pleno.

AKELA (BELGIAN IPA) 7%

Notas cítricas y tropicales, amargor medio-intenso y perfil muy frutal.

GÁRGOLA (BLACK IPA) 8%

IPA negra con un balance de aromas tostados y con notas cítricas y de pino, un agradable final amargo.

MAPINGUARÍ (IMPERIAL STOUT) 7.5%

Cerveza negra fuerte con extra de notas tostadas. Notas a chocolate, café, toronja y pino.

GRAND RESERVE (BELGIAN SPECIAL) 9%

Basada en una cerveza fuerte belga fermentada con raspadura panameña y con infusión de cáscaras de naranja y semillas de cilantro. Se percibe algo dulce y muy ligera a pesar de su alto ABV.

TEMPORALES (SEASONALS) 3.95 / 4.95 / 5.95 (10oz, 13oz, 16oz)

* EL GUARDIÁN EN EL CENTENO (DARK ALE BLEND) 6%

Mezcla de cervezas oscuras de centeno, incluyendo añejamiento en barricas de madera.



* ZETA ZETA DOBLE (PUMPKIN PIE DUBBEL) 7.9%

Cerveza tipo belga, ámbar profundo, con notas frutales, dulces y de temporada de pastel de calabaza.

ÁCIDAS (SOURS) 3.95 / 4.95 / 5.95 (10oz, 13oz, 16oz)

* HIPOPÓTAMO

(SANDÍA BERLINER WEISSE) 4%

Cerveza súper ligera con el toque de sandía, sal marina y levaduras salvajes.

PEANUT BUTTER JELLY TIME (STRAWBERRY EDITION)

(PASTRY SOUR) 4.5%

Cerveza entre ácida y dulce que evoca la jalea de fresa con mantequilla de maní.

OROPEL 2

(MANGO COLADA SOUR) 6%

Cerveza de trigo balanceada entre ácido y dulce, con mango, coco y ron caribeño.

Nota de alérgenos: contiene lactosa.

ESPECIALES (SPECIALS) 4.45/5.45/6.45 (10oz, 13oz, 16oz)

COCO-WASH 3 (FRUITED IPA) 6.5%

India Pale Ale con melocotón y coco.

TODAPODEROSA 2 (SANGRÍA SOUR) 6.5%

Refrescante cerveza de trigo con cereza, uvas, cassis, açaí, cáscaras de cítricos y canela.

Nota de alérgenos: contiene lactosa.

HIDROMIEL (MEAD)

SPARKLING HYDROMEL 4.9% 3.95 / 4.95 / 5.95

Burbujeante bebida fermentada a base de miel.

(10oz, 13oz, 16oz)

Ligera y suave.

TRADICIONAL 12.5%

4 / 20

Equivalente a un vino a base de miel.

(3oz, bot. 750mL)

Fuerte y semidulce.

PRUEBA (TASTER) 2.50 (60z)

DEGUSTACIÓN (FLIGHT) 9.50 (4 x 60z)

Pruebas y degustaciones no incluyen la Hidromiel Tradicional.

VINOS Y LICORES

VINOS BLANCOS

MARIETA Albariño - España	9 - 38	MARQUES DE RISCAL Verdejo - España	9 - 40
PLACIDO Pinot Grigio – Italia	9 - 35		

VINOS TINTOS

CAVIT Pinot Noir – Italia	9 - 35	PORTILLO Malbec - Argentina	9 - 30
CAVIT Red Blend - Italia	9 - 35	gemma	

LICORES

JACK DANIELS Tennessee Whiskey	7	BACARDI AÑEJO 4 AÑOS Ron	6
JOHNNIE WALKER BLACK Scotch Whisky	7	ABUELO 7 AÑOS Ron	6
LIMONCELLO Digestivo	6	ESPOLÓN REPOSADO Tequila	6

LICOR DE CERVEZA DE LA CASA (BIERBRAND)

PATA DE CABRA 5 (SALVAJE CERVEZA)

LICORES ARTESANALES PANAMEÑOS

LICOR DE HIERBAS	5	LICOR DE CAFE	5
(CASTELAURO) Digestivo	· ·	(CASTELAURO) Digestivo	

CÓCTELES Y BEBIDAS SIN ALCOHOL

CÓCTELES

GIN & TONIC Bombay Sapphire Opciones: Clásico ó Frutos Rojos	12	LAYLA – PINK MARGARITA Tequila/ Triple Sec/ Parfait Amour/ Limón/ Tajín	8
APEROL SPRITZ Aperol/ Prosecco	10	PIÑA COLADA Bacardi Coco/ Piña / Crema de Coco	10
MOSCOW MULE Vodka / Ginger Beer / Limón	10	NEGRONI Gin/ Martini Rosso/ Aperol	9
CÓCTELES DE CERVEZA DE L	A CASA		

MAREA ROSA	7	SANGRÍA-PODEROSA	7
Refresco tropical con ron blanco,		Nuestra cerveza Todapoderosa	
jugo de sandía fresco y nuestra		perfectamente balanceada con licor	
cerveza Berliner Weisse.		de naranja y rebanadas de frutos cítricos.	
Tu bebida panameña perfecta.		Una interpretación audáz de este clásico.	

CÓCTEL DE LICOR DE CERVEZA

CARAJILLO

GOAT FASHIONED	8
Licor de cerveza de la casa, dulce	
arce y el toque exótico de bitters aztecas.	
Un Old Fashioned reimaginado.	

CÓCTELES CON LICORES ARTESANALES PANAMEÑOS

Espresso / Ron El Galante Plata / Licor de Hierbas Castelauro		Espresso / Ron El Galante Plata / Licor de Café Castelauro	
SIN ALCOHOL			
AMAPOLA Piña/ Crema Coco	7	LICUADO DE FRESA	4
MELLOW POMEGRANATE Sparkling Granada + Splash de limón	5	ROOT BEER Soda de raíz de la casa	4
CERVEZA SIN ALCOHOL Heineken 0.0	5	ORANGE CREAM Soda de naranja de la casa	4
SODAS Coca Cola/ Coca Zero/ Ginger Ale	3	AGUA CON GAS DE LA CASA	3

8 ESPRESSO RUM MARTINI

taphouse