

# KÔSTA

## LATIN IZAKAYA

### ENTRADAS

#### Edamame - \$6

Ponzu de limón mandarina y sal de saril (flor de jamaica).

#### Miso Soup Okinawa Style - \$7

Con almejas (clams).



#### Gyozas de Shortrib - \$14

Dumplings rellenos de costilla de res, cocidas lentamente 6hrs. Salsita demi-glas.

#### Gyozas de Centollo - \$22 *NEW!*

Dumplings rellenos de centollo (cangrejo) Panameño, con dashi de ají chombo.

#### Crispy Yuca Tuna - \$14

Almohaditas crispy de yuca con atún AAA marinado en soya y miel de caña. Spicy mayo. Semillas de ajonjolí.

#### Ceviche de Pescado Fresco, Lulo y Mango Viche - \$15

Aceite de cilantro. Topped con hilos de camote.

#### Tiradito de Kampachi - \$17

Hilos de otoi/taro envuelto en pescado kampachi con ponzu de limón mandarina, aceite de cilantro y la-yu (chilli oil).

#### Harumaki (Spring Roll) de Pollo - \$9

Lumpias crocantes de pollo "borracho" con zanahoria y cebolleta. Salsita agridulce. Semillas de ajonjolí.

### SASHIMI & NIGIRI

#### Sashimi Platter - \$22

Atún - Salmón - Kampachi. Todo crudo

#### Nigiri o Sashimi de Atún AAA - \$9

#### Nigiri o Sashimi de Salmón - \$9

#### Nigiri o Sashimi de Kampachi - \$14

#### Nigiri o Sashimi de Unagi (Anguila) - \$14

#### Nigiri o Sashimi de Hamachi - \$17



### MAKI & ROLLS

#### Tuna Roll - \$14

Atún AAA fresco. Mango. Aguacate. Cebollina. Spicy mayo

#### Jack Roll - \$16

Kampachi fresco. Salmón curado en cítricos. Aguacate. Crunchy camote. Mayo de naranja agria. Cebollina. Semillas de ajonjolí.

#### Tropikaru Roll - \$15 *NEW!*

Salmón fresco. Kani (cangrejo). Aguacate. Topped con crunchy tapioca pearls y piña calada.

#### Spicy Tuna Maki - \$13

Atún AAA fresco, arroz de sushi y aguacate. Spicy mayo.

#### Spicy Salmon Maki - \$14 *NEW!*

Salmón fresco, arroz de sushi y aguacate. Spicy mayo.

#### Spicy Kampachi Maki - \$15

Kampachi fresco, arroz de sushi y aguacate. Spicy mayo.

### LUNCH MENU \$13

DISPONIBLE LUNES A VIERNES

12PM - 3PM

#### Opción 1:

Escoger un Sando:  
Katsu Sando de Pollo  
Katsu Sando de Cerdo  
Cheeseburger Sando

#### Opción 2:

Escoger una entrada:  
Miso Soup  
Edamame  
Wakame Salad  
Caesar Salad

Escoger una bebida  
Limonada  
Café

Escoger un Yakitori:  
Pollo  
Cerdo

# KÔSTA

## LATIN IZAKAYA

### PLATOS FUERTES

#### Wagyu Steak - \$85 *NEW!*

Wagyu Americano 5oz (150gr). A la brasa en konro Japonés. Aparte miso. Acompañado de arroz jazmín al coco y ensalada caesar japonesa.

#### Tako Zousui - \$55 *NEW!*

Arroz meloso negro de pulpo del Mar de Andamán, cocido en fumé de miso. Para compartir 2-3 personas.

#### Curry Japonés - \$17

Con leche de coco, zanahoria y papa. Arroz jazmín de coco. Toque picante de garlic chilli crunch. Cilantro topping.

Escoger tofu, pollo o carne de res (+\$3) *NEW!*

#### Katsu Sando de Cerdo - \$14

Lomo de cerdo apanado en panko. Salsa tonkatsu de tamarindo. Spicy mayo. Cole slaw. Side de chips panameños.

#### Katsu Sando de Pollo - \$13

Pechuga de pollo apanada en panko. Salsa miel de caña y naranja agria. Spicy mayo. Encurtido de repollo. Side de chips panameños.

#### Cheeseburger Sando - \$14

Carne de res molida. Queso Cheddar. Cebolla caramelizada. Spicy ketchup. Side de chips panameños.

#### Pesca del Día - \$21

Filete de pescado con butter-miso de vainilla a las brasas. Bok choy al vapor y arroz jazmín de coco.

#### Tuna Tataki Bowl - \$17

Atún AAA sellado en semillas de ajonjolí. Aguacate. Pepino. Plátano maduro. Encurtido de repollo. Spicy mayo. Sobre arroz de sushi.

#### Chicken Katsu Caesar Salad - \$15

Lechuga romana con Caesar dressing japonés casero y chicken katsu (también disponible con pollo a la parrilla). Boronas crocantes de panko. Queso parmesano.

### YAKITORI *NEW!*

#### De Pollo - \$12

Tenders de pollo en tare de ajo y gengibre. Pimentón. Cebolla. Semillas de ajonjolí. Todo a la brasa en konro japonés.

#### De Cerdo - \$14

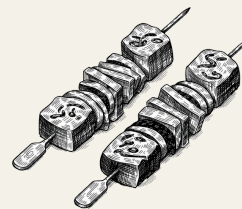
Lomo de puerco en adobo Pamaneño. Crispy shallots. Cebollina. Todo a la brasa en konro japonés.

#### De Res - \$16

Filete de res en tare de ajo negro, ron y achiote. Cebollina. Shallots. Aioli de tuétano. Semillas de ajonjolí. Todo a la brasa en konro japonés.

#### De Pulpo - \$18

Tentáculo de pulpo en tare de miso y miel de Veraguas. Pimentón. Perlitas crocantes de tobiko. Cebollina. Katsobushi. Todo a la brasa en konro japonés.



### SIDES

#### Tsukemono 漬物 Veggies Encurtidos - \$5

#### Chips Panameños con Honey Miso Aioli - \$4

#### Arroz Jazmín de Coco - \$6

#### Bok Choi al Vapor - \$4

#### Ensalada Caesar - \$6

#### Wakame (Seaweed Salad) - \$5

### POSTRES

#### Helado de Chocolate de Cacao Bocas del Toro con Caramelo de Miso - \$7

#### Matcha French Toast Tiramisú - \$7