



MENÚ

Pregunta por nuestros favoritos

CERVEZAS

Panamá 2,7
Cristal / Balboa 3,0
Stella Artois 5,0
Heineken 4,7
Heineken Silver 4,7
Corona 5,0
Corona 0.0 5,0

CÓCTELES DE LA CASA

Piña Colada 6,5
Clásica mezcla caribeña de piña, crema y ron
Margarita Clásica 6,5
Tequila, limón fresco y borde de sal
Margarita de Maracuyá o Mango 7,0
Versión tropical con fruta natural
Daiquiri de Fresa 6,5
Fresas naturales con ron blanco
Mojito Clásico 6,5
Hierbabuena, limón y ron
Aperol Spritz 7,5 ★
Prosecco, Aperol y soda

VINOS, SANGRÍAS Y ESPUMANTES

Vino Tinto - Copa 5,5 / Botella 25,0
Frutal y suave
Vino Blanco - Copa 5,5 / Botella 25,0
Fresco y ligero
Sangría de la Casa - Copa 6,0 / Jarra 24,0 ★
Receta Tradicional con frutas
Prosecco Mionetto - Copa 8,0 / Botella 38,0
Burbujas finas y perfil floral
Espumante Sant Luis - Copa 5,5 / Botella 28,0
Aromático y fresco
Mimosa 6,5
Prosecco con jugo natural

SMOOTHIES NATURALES 3,5

Batidos 100% naturales

- Mango
- Fresa
- Maracuyá

REFRESCOS NATURALES

Limonada Clásica 3,5
Refrescante y equilibrada
Limonada con Hierbabuena 4,0
Ligera, herbal y aromática

CAFÉ & TÉS

Espresso 2,5
Americano 2,5
Latte 4,0
Capuccino 4,0
Chocolate Caliente 4,0

Té caliente 2,5
Extras:
Leche vegetal +0,5
Shot extra +0,7

SODAS 1,50

Coca Cola
Naranja
Uva
Ginger Ale

LICORES

Rones y Secos

Carta Vieja - Trago 3,0 ★
Abuelo Añejo - Trago 3,5
Abuelo 7 Años - Trago 4,5
Zacapa 23 - Trago 9,0
Seco Herrerano - Trago 3,2

Ginebras

Gordon's - 5,0
Bombay Sapphire - 6,0
Tanqueray - 6,5
Hendrick's - 7,0

Whiskies Premium

Chivas Regal 12 - Trago 6,0
Buchanan's 12 - Trago 6,5
Old Parr 12 - Trago 6,5

Vodkas

Smirnoff - 3,5
Absolut - 4,5 ★
Grey Goose - 7,5

Shots

Jagermeister - 4,5
Fireball - 4,0
Sambuca - 4,5

ENTRADAS

Empanadas Viva Colombia 7,9 ★

Empanadas crujientes acompañadas de pico de gallo y salsa de ajo.

Ceviche de la Casa 8,8

Pescado fresco en leche de tigre con ají chombo, cilantro y chips de plátano.

Sopa del Cantante 7,0

Pollo o carne con yuca, maíz y hierbas frescas

Alitas Encore

Empanizadas y crujientes, fritas al momento.

6 unidades - 8,5

12 unidades - 14,5

18 unidades - 20,5

Incluye 1 salsa por cada 6 alitas

Salsas a elección: Ranch, Blue Cheese, BBQ, Búfalo, Teriyaki, Gochujang (Korean Pepper), Salsa de la Casa (Tatemada), Salsa de Piña Picante y Green Garlic Sensation

Quesadilla de Pollo 10,5

Pollo a la parrilla, queso fundido, pimentón y cebolla.

Tequeños Armónicos 6,8

Cuatro piezas artesanales con salsa de la casa

Pinchos de Pollo 8,5

Cuatro pinchos de pollo marinados y dorados al momento, elaborados con 6 oz de pechuga, servidos con salsa de la casa.

PARA COMPARTIR

Canastas de Patacones Rellenas 8,5

Seis patacones rellenos a elección: pollo con pico de gallo o carne sazónada.

Canastas de Patacones Remix 13,5 ★

Seis patacones rellenos: carne, pulled pork BBQ y pollo con pico de gallo. Dos de cada uno.

Tiritas de Entraña 17,5

Entraña a la plancha en tiras. (Solo proteína)

Pork Belly Doble 18,5

Panceta de cerdo horneada lentamente y terminada en fritura profunda para lograr una piel crujiente. Jugosa por dentro, acompañada de una reducción del propio jugo de cocción, concentrada para realzar su sabor. Ideal para compartir.

PICADAS

Chicken Remix 28,7★

Chicken fingers, alitas en salsa, chicken rings o popcorn chicken, chorizo, yuca frita y papas crocantes.

Tertulias 29,7

Alitas, lechón y chorizo, acompañados de yuca y patacones.

La Karnívora 49,7

Picada premium con entraña, costillitas, lechón y chorizo.
Ideal para 4–5 personas.

PLATOS FUERTES

Lechón al Cantor 12,0★

Cocción lenta, costra crujiente, yucas fritas y salsa tatemada de la casa.

Fish & Fries 12,5

Dedos de pescado dorados al momento, papas fritas y salsa tártara.

Filete Caribeño 15,5

Pescado Balnco, reducción de limón y culantro, arroz con coco y tajadas

New York Steak “El Cantante” 23,5

New York Steak de 8 oz sellado, puré rústico opapas fritas, vegetales o ensalada

Rock & Ribs 18,5

Costillas de cerdo en BBQ de la casa con papas rústicas

Pechuga “Sofisticada” 13,5

Pechuga de pollo marinado a la plancha, puré y vegetales o ensalada

Pechuga “Parmesana” 14,0

Pechuga empanizada con parmesano, salsa napolitana ligera, puré y ensalada

Chicken Fingers 11,5

Cinco tiras de pollo empanizadas y doradas en casa, servidas con papas fritas y salsas para acompañar.

Singer Bowl 9,95

Pulled pork jugoso y cubitos de pollo a la plancha, servidos sobre una cama de crujientes papas fritas. Bañado con salsa BBQ y salsa tatemada de la casa, coronado con pico de gallo fresco, queso parmesano y nuestra cremosa salsa de ajo. Un bowl reconfortante, ideal para disfrutar entre canciones.

PASTAS

Green Room Pesto 14,5★

Pasta en salsa pesto con pollo en trozos y queso parmesano

Carbonara 14,0

Pasta cremosa con bacon crujiente, parmesano y pimienta negra.

Bolognesa Clásica 13,5

Pasta en salsa bolognesa de carne cocida a fuego lento.

HAMBURGUESAS

(Incluyen papas fritas)

Stage Burger 13,0★

Carne Angus 6 oz, queso suizo, pepinillo, mermelada de bacon, wonton frito y aderezo de la casa.

Karaoke Burger 14,0

Carne Angus 6 oz, queso cheddar, bacon crujiente, pepinillo, tomate, cebolla y aderezo de la casa.

DAYLIGHT

Disponible de 12:00 m.d. a 6:00 p.m.

Solo área restaurante

MENU DAYLIGHT 6,5 (No incluye acompañamiento)

Hamburguesa Lunch (4 oz)

Choripapas Bowl

Chicken Fingers Lunch

Wrap de Pollo 8,5

Trozos de pollo a la parrilla, lechuga fresca, tomate y ensalada especial, envuelto en tortilla de trigo con salsa de la casa.

Adicionales:

Papas 2,0 / Patacones 2,0 / Yuca 2,5

Smoothies Daylight 2,5

Fresa - Mango - Nance - Limonada con Hierbabuena - Amapola

Café & Tés Daylight

Espresso 2,0 / Americano 2,0 / Latte 3,5

Capuccino 3,5 / Té caliente 2,0

LUNCH – ÁREA RESTAURANTE

Le Criollé 9,95★

Incluye Sopa de entrada (Porción pequeña, excepto viernes)

Bebida: soda, bebida natural del día, café o té

Postre pequeño: mini brownie, mini flan de la casa

Lunes

Consomé de pollo, pollo asado, papas salteadas al ajo y ensalada

Martes

Sopa de lentejas, carne en salsa criolla, arroz blanco y tajadas maduras.

Miércoles

Sopa de carne, chuleta de cerdo a la plancha, arroz con frijoles y ensalada.

Jueves

Consomé de pollo, filete de pollo en salsa Blanca, puré y vegetales salteados.

Viernes

Guacho de mariscos con pescado y almejas, acompañados de chips largos de plátano.

POSTRES

Brownie del Escenario 7,0

Brownie caliente con helado

Flan de la Casa 6,8

Mini Pie de Limón "High Note" 5,8

★ **Favorito de la Casa** ★ **Recomendado**