



Signature Cuisine

MENÚ

PRECIO INCLUYE ITBMS

ENTRADAS

CEVICHE TRADICIONAL \$16.05

Corvina desnaturalizada, cebolla morada, cilantro, ají chombo, acompañado de chips de plátano verde.

GUACAMOLE CON FLOW Y TOTOPOS \$12.84

Crema de aguacate, pico de gallo, fondue de queso, crema agria, totopos.

TARTAR DE ATÚN \$16.05

Atún rojo reposado en soja, aceite de sésamo y trufa, jengibre, cebolla, arroz inflado, servido en crema de aguacate, salsa picante, jalapeños frescos y acompañado de tostadas de maíz.

HOUSE SLIDERS \$17.12

Trío de mini hamburguesas, lechuga, tomate, aderezo de pepinillo, queso americano. Acompañado de papas fritas.

TIRADITO DE COBIA \$16.05

Cobia ahumada, leche de tigre de tomate de árbol, maíz tostado, jalapeño fresco, naranja, crocante de wasabi y espuma de leche de coco.

CARPACCIO A LA LEÑA \$17.12

Carne ahumada en leña de nance, pesto de eneldo, alcaparras fritas, rúcula, aceite de trufas y queso pecorino.

POKE \$17.12

Arroz de jazmín, mango, piña, pepino sin semilla, jalapeño fresco, rábano, aguacate, aderezos, algas nori, crocante de camote. Atún / salmón.

KFC \$16.05

Coliflor en tempura con especias de la casa, bañada en salsa de whisky agridulce.

SOPAS

SOPA DE TOMATE FRESCO \$10.70

A base de tomate, mozzarella fresca, pan focaccia de la casa.

SANCOCHO PANAMEÑO \$10.70

Caldo tradicional de pollo, ñame, culantro; acompañado de arroz de jazmín.

ENSALADAS

BLU COUNTRY SALAD \$16.05

Lechugas hidropónicas, mix de quesos, cranberry deshidratado, pepita de marañón, maíz baby, crocante de bacon, tomate cherry, crotones y aderezo country.

GRIEGA SALAD \$12.84

Lechuga hidroponica, Yogurt griego, eneldo, pepino sin semilla, tomate cherry, queso feta, aceitunas Kalamata, cebolla morada, crotones, za'atar.

ENSALADA CÉSAR \$9.63

Lechuga hidropónica, parmesano, crotones, aderezo César de la casa.

ENTRADAS Y ENSALADAS

PRECIO INCLUYE ITBMS

PLATOS FUERTES

CORTES IMPORTADOS •			
	CHOICE	16 Onz PRIME	
• ENTRAÑA	\$40.66		
• RIB EYE	\$40.66	\$69.55	
• NEW YORK STEAK	\$40.66	\$69.55	
Acompañamiento a elección: papas fritas, papas de camote, vegetales salteados, arroz con guandú y coco, o de temporada.			
CORVINA AL ESCOBISH			\$27.82
Filete de corvina a la plancha, salsa criolla y escabeche de coco y curry.			
AL GRAVY			\$23.54
Pechuga de pollo a la plancha en salsa gravy.			
VEGGIE SALMON			\$27.82
Filete de salmón en salsa de zanahoria y coco, coronado con crocante de jengibre y semilla de comino.			
ATÚN PAD THAI			\$27.82
Filete de atún en costra de sésamo, salsa pad thai, aguacate y brotes de alfalfa.			
PULPO MARMITAKO			\$32.10
Pulpo a la plancha en salsa marmitako acompañado de brócoli y tomate cherry, crocante de kale.			

PARA COMPARTIR

PICADA MIXTA	\$53.50	BLU WINGS HOUSE	\$29.96
Pork belly, pechuga de pollo, medallones de res, acompañado de yuca, papas fritas y platanitos.		Alitas apanadas acompañadas de aderezos BBQ y garlic parmesan.	
JALEA DE MAR	\$51.36	TABLA DE JAMÓN Y QUESOS	\$42.80
Corvina y langostinos a la plancha, arañitas, aros de calamar en tempura, acevichado. Acompañados de yuca, papas fritas y platanitos.		Jamón serrano de bellota, lomo de cerdo ibérico y queso manchego con trufas, miel, romero y curado. Acompañado de fresas y uvas verdes.	

PLATOS FUERTES

PRECIO INCLUYE ITBMS

HAMBURGUESAS

BLU CLASSIC BURGER \$19.26

Carne Angus, cheddar, cebolla caramelizada, tocino ahumado, aderezo de pepinillos, lechuga, tomate. Acompañado de papas fritas.

PATY BURGER \$19.26

Carne Angus, queso duro nacional, guiso ahumado, lechuga, chorizo tableño, crema de plátano maduro. Acompañado de papas fritas.

SMASH CHEESEBURGER \$16.05

Crujiente y jugosa carne, queso cheddar, aderezo de la casa. Acompañada de papas fritas.

PIZZAS

PEPPERONI \$16.05

Clásica pizza con salsa de tomate, mozzarella fundida y rodajas de pepperoni.

MARGARITA \$12.84

Salsa de tomate, mozzarella fresca, albahaca y un toque de aceite de oliva.

STRACCIATELLA Y PESTO \$17.12

Base de pesto, cremoso queso stracciatella y tomates cherry frescos.

PASTAS Y ARROCES

RISOTTO \$21.40

Arroz cremoso hidratado con caldo de shiitake y vegetales, champiñones, bonapi, parmesano y trufa.

PASTA CARBONARA \$17.12

Fettuccine en salsa carbonara a base de guanciale, pecorino romano y aceite de trufas.

LASAGNA TRADICIONAL \$17.12

Boloñesa tradicional, mozzarella, parmesano, albahaca.

NIÑOS

CHICKEN FINGERS \$10.70

Deditos de pechuga de pollo acompañados de papas fritas.

FISH FINGERS \$16.05

Deditos de corvina acompañados de papas fritas.

TRÍO DE CHEESEBURGER \$12.84

Trío de hamburguesas de queso acompañado de papas fritas.

EXTRAS

Papas fritas	\$4.28
Papas de camote	\$4.28
Papas trufadas con queso feta / parmesano	\$6.42
Vegetales salteados	\$5.35
Espárragos	\$5.35
Arroz con guandú	\$6.42
Ensaladilla verde	\$5.35
Yuca frita	\$5.35

POSTRES

SABLE DE LIMÓN	\$14.82
Crujiente de masa sable, crema de limón y helado de vainilla.	
ÓPERA	\$17.12
Combinación de chocolate, avellana y helado.	
FRESAS CON CREMA	\$13.91
Crocante de galleta de almendra, fresas y crema.	
HELADOS DE FRESA	\$14.98

CÓCTELES

Piña Colada	\$10.70	Martini	\$14.98
Moscow Mule	\$12.84	Aperol	\$10.70
Gin Tonic (Frutos Rojos, Cítrico)	\$14.98	Bloody Mary	\$8.56
Mojito (Fresa, Maracuyá)	\$10.70	Amapola de Maracuyá	\$8.56
Margarita Maracuyá	\$14.98	Mimosa	\$9.63
Daiquiri de Fresa	\$10.70	Limonada Eléctrica	\$10.70
Michelada	\$8.56	Sangría	\$12.84
Negroni	\$14.98		

CÓCTELES DE AUTOR

Diablico	\$10.70	El abuelo	\$11.77
Ocean Sunrise	\$10.70	Carajo	\$10.70

BEBIDAS

SOFT DRINKS

Coca-Cola (Regular / Zero)	\$3.75
Ginger Ale	\$3.75
Botella de Agua Mineral	\$4.28
Agua con Gas Bambito / Perrier	\$5.35

JUGOS NATURALES

Piña	\$6.42
Papaya	\$6.42
Limonada	\$6.42
Limonada Hierbabuena	\$6.42
Fresa	\$6.42
Naranja	\$6.42
Maracuyá	\$6.42
Jugo Verde	\$6.42
Limonada de fresa	\$6.42
Limonada de coco	\$6.42

CAFÉ Y TÉ

Espresso	\$2.14
Machiatto	\$3.21
Café Americano	\$4.28
Capuccino	\$5.35
Café Frio	\$5.35
Té (infusiones)	\$3.21

APERITIVOS

Aperol	\$12.84
Negroni	\$14.98
Dry Martini	\$10.70

CERVEZAS

Panamá	\$4.28
Balboa	\$4.28
Corona	\$5.35
Heineken	\$5.35
Heineken 00	\$4.82
Blue Moon	\$6.42
Modelo	\$6.42
Chelada	\$7.49

RON

Ron Abuelo 12 años	\$8.56	\$48.15
Ron Abuelo Tawny	\$14.98	\$160.50
Zacapa	\$12.84	\$101.65
Zacapa edición negra		\$171.20

WHISKEY

JW Black Label	\$12.84	\$80.25
Buchanan´s 12 años	\$14.98	\$96.30
Macallan 12 años	\$21.40	\$214.00
Old par 12 años	\$9.63	\$69.55
Old Par 18 años		\$155.15
JW Blu Label		\$615.25
Buchanan´s 15 años		\$128.40
Glenfiddich 18 años		\$187.25

TEQUILA

Tequila Reposado 1800	\$10.70	\$64.20
Don Julio Añejo	\$19.26	\$133.75
Cristalino 1800	\$13.91	\$107.00
Maestro dobel Diamante	\$10.70	\$80.25
Maestro dobel 50		\$481.50
Don Julio 1942		\$310.30
Clase Azul Reposado		\$615.25
Aroma Azul Añejo		\$615.25
Nuncamiento Blanco		\$337.05
Maestro		\$417.30
Dos Artes Blanco		\$417.30
Casamigo Añejo		\$128.40

VODKA

Grey Goose	\$10.70	\$64.20
Absolute	\$8.56	\$74.90
Beluga Noble Vodka		\$96.30

COGNAC & BRANDY

Hennessy V.S.	\$12.84	\$74.90
Cardenal Mendoza	\$10.70	\$90.95
Amaretto	\$11.77	\$64.20

GINEBRA

Bulldog	\$10.70	\$80.25
Gin Mare	\$11.77	\$80.25
Hendricks	\$12.84	\$80.25