

LO QUE HAY PA' COMER!

COMIDA QUE HABLA DE PANAMA

@fondaloquehay

LO
QUE
HAY!

ENTRADAS FRÍAS!

ENSALADA DE TOMATE	\$ 10
Tomates Marinados - Queso de cabra ahumado - Pan al carbón	
WRAP VEGGIE	\$ 12
Wrap de Lechuga - Encurtidos - Mantequilla de pepita de marañón - aderezo de sésamo	
COCTELITO SEXY DE CAMARON	\$ 15
Camarón - Pasta de ají trompito - Aguacate	
YUCA TOSTADA DE ATÚN	\$ 18
Yuca Tostada - Carpaccio de Atún y Ceviche de Cebollas	
POKE DE CEVICHE CARIBEÑO	\$ 17
Pescado - Leche de tigre de Coco Arroz de Sushi - Maíz Crujiente	

ENTRADAS CALIENTES!

CALDITO PHO	\$ 7
Caldo de Pollo - Limón y Picante aparte	
OG EMPANADAS DE PESCADO	\$ 8
2 Empanadas - Pescado al Curry - Queso Amarillo - Chimichurri - Salsa LQH	
PLÁTANO CON PIFIA	\$ 9
Plátano Maduro Asado - Mantequilla de Miso - Furikake - Ensalada Sexy	
TORTILLA DE MAÍZ	\$ 12
Cazuela de queso con cebolla caramelizada y salsa de tomate ahumado AGREGAR: Trozos de PorkBelly (+\$6)	
CHANGA DE HONGOS MÁGICOS	\$ 12
Maíz nuevo - Relleno de Hongos Ostra Labneh - Miel AGREGAR: Trozos de PorkBelly y Cebollas Caramelizadas (+\$6)	
MONDONGO A LA CULONA	\$ 15
Mondongo - Patita, Chorizo y Rabo de Cerdo acompañado de arroz con coco	
ALMEJITAS SEXY	\$ 18
Almejas - Ajillo - Zapallo - Chili Crunch Pepitas de Marañón AGREGAR: Arroz con coco (+\$6) OPCIÓN VEGGIE: Hongos en vez de Almejas	

PRINCIPALES!

EMPAREADO DE PERNIL	\$ 16
Pernil - Encurtido de Chayote - Alioli de Ají Trompito - Hummus de Guandu *CANTIDADES LIMITADAS	
GUACHO DE PANZA DE CERDO	\$ 18
Estofado de arroz con frijoles - Panza de Cerdo - Chicharrón - Huevo pochado	
POLLO FRITO LQH	\$ 19
Muslo y Encuentro Frito - Puré con Gravy Salsa Buffalo - Kimchi	
CACIO E PEPE LQH	\$ 22
Pasta Penne - Trozos de Lengua de Res Wanton Frito - Plátano dulce	
MEDIO PULPO ZARANDEADO	\$ 35
Pulpo y Vegetales a la Brasa - Curry Verde - Arroz con coco ORDEN COMPLETA:(\$60)	
LANGOSTINOS A LA CARIBEÑA	\$ 35
Langostinos Enteros - Marinado y Salsa con Flow Caribeño ELEGIR: Arroz con coco o Tajadas	
PESCA ENTERA (20/40MINS)	M/P
Pesca entera - Marinado de Tasajo - Ensalada Fresca ELEGIR: Arroz con coco o Patacones	
ONE POT CON CENTOLLO	\$ 55
Centollo - Arroz Caribeño con Langostinos, Pulpo y Rabito, Con Salsita Mística a Base de Centollo	
A.P.C (PARA 2-3 PAX)	\$ 79
Arroz Poroto y Carne Ribeye con hueso USDA PRIME 22oz a la Leña - Salsa Sexy de Frijoles y Tuétano - Arroz Blanco con Concoloncito - Ensalada Fresca de temporada.	

LO QUE HAY DULCE!

FLAN	\$ 11
Flan - Crema de Batir Ahumada AGREGAR: Ron Pedro Mandinga Geisha (+\$3)	
RASPAO' EN PAILA	\$ 11
Sirope (Elige tu sabor) - Malteada - Leche Condensada. AGREGAR: Sabor Extra o Miel de Cana (+\$2)	
RUM CAKE	\$ 15
Brioche embebido de ron con especias - Helado de vainilla de madagascar	

Amablemente declinamos cualquier modificación en nuestro menu :)

LO QUE HAY TO EAT!

OUR FOOD TALKS SPEAKS PANAMA!

@fondaloquehay

LO
QUE
HAY!

COLD ENTREES!

TOMATO SALAD	\$ 10
Cold Pressed Tomatos - Smoked Goat Cheese Sourdough Bread	
VEGGIE WRAP	\$ 12
House Pickles - Cashew Butter Sesame Dressing	
SEXY SHRIMP COCKTAIL	\$ 15
Shrimp - Cachucha Pepper Paste - Avocado	
TUNA CASSAVA TOSTADA	\$ 18
Cassava Tostada - Tuna Carpaccio - Onion Ceviche	
CARIBBEAN CEVICHE POKE	\$ 17
Fish - Coconut Leche de Tigre Sushi Rice - Crispy Corn	

HOT ENTREES!

CALDITO PHO(BROTH)	\$ 7
Chicken Broth - Lemon - Hot Sauce	
OG FISH EMPANADAS	\$ 8
2 Empanadas - Curried Fish - American Cheese - Chimichurri - LQH S	
ROASTED PLANTAIN	\$ 9
Sweet Plantain - Miso Butter - Furikake - Sexy Veggies	
CORN PANAMANIAN TORTILLA	\$ 12
Cheese casserole with caramelized onions ADD-ON: Porkbelly (+\$6)	
MAGIC MUSHROOMS CHANGA	\$ 12
Corn Changa - Oyster Mushrooms - Labneh Honey ADD-ON: Porkbelly and caramelized onions (+6\$)	
MONDONGO (TRIBE) A LA CULONA	\$ 15
Tripe - Troter, Tail and Pork Chorizo with a side of Coconut Rice	
SEXY CLAMS	\$ 18
Clams - Garlic - Squash - Chili Crunch Cashews ADD-ON: Coconut Rice (+\$6) VEGGIE OPTION: Mushrooms instead of clams	

MAINS!

CENTOLLO (CRAB) ONE POT	\$ 55
<i>Crab - Caribbean Rice with Octopus, Prawns and Pig Tail - Centollo Base Sauce</i>	
A.P.C (FOR 2-3 PAX)	\$ 79
<i>Panamanian Slang for Rice Beans and Meat Bone-in Ribeye Steak USDA PRIME 22oz - Sexy Beans and Bone Marrow Sauce - White Rice with concolon - Seasonal Salad</i>	
PIG LEG SANDWICH	\$ 16
Pig Leg - Chayote Pickle - Alioli Guandu Hummus *LIMITED QUANTITIES	
PORK BELLY GUACHO	\$ 18
Rice and Beans Stew - Porkbelly - Chicharron - Egg	
LQH FRIED CHICKEN	\$ 19
2 pieces - Mashed potatoes with gravy - Buffalo Sauce - Kimchi	
LQH CACIO E PEPE	\$ 22
Penne Pasta - Beef Tongue Bites - Fried Wontons - Sweet Plantain	
HALF GRILLED OCTOPUS	\$ 35
Grilled Octopus and Veggies - Green Curry - Coconut Rice FULL ORDER FOR 2PAX:(\$60)	
CARIBBEAN PRAWNS	\$ 35
Whole Prawns - Caribbean Sauce CHOOSE: Coconut Rice or Tajadas	
ROASTED CATCH OF THE DAY	M/P
Whole Fish - Tasajo Marinade - Fresh Salad CHOOSE: Coconut Rice or Patacones TAKES UP TO 20 TO 40 MINUTES	

LO QUE HAY SWEET!

FLAN	\$ 11
Flan - Smoked cream ADD ON: Pedro Mandinga Rum(+3\$)	
RASPAO' EN PAILA (SHAVE ICE)	\$ 11
Choose syrup - Powdered Milk - Condensed Milk ADD ON: Extra Syrup or sugar cane honey (+\$2)	
RUM CAKE	\$ 15
Brioche embedded in spiced rum - Vanilla ice cream from Madagasca	

We kindly deny any changes on the menu :)