LO QUE HAY PA' COMER!

COMIDA QUE HABLA DE PANAMA

@fondaloquehay

ENTRADAS FRÍAS!

ENSALADA "EL CESAR" **$12**
Estilo cesar: Achicoricias, mezclum de lechuga, pixvae, alioli, concolon y queso pecorino.

ENSALADA DE PIÑA A LA BRASA **$15**
Queso de cabra - Vinagre balsámico blanco - Pepitas de marañón - AOEV

WRAP VEGGIE **$12**
Wrap de Lechuga - Encurtidos - Mantequilla de pepita de marañón - aderezo de sésamo

CEVICHE ROMPE COLCHÓN **$18**
Pulpo - Pescado -Camarón - Arañitas -Aguacate leche de tigre verde - Acompañado de galletas de

YUCA TOSTADA DE ATÚN **$18**
Yuca Tostada - Carpaccio de Atún y Ceviche Cebollas

POKE DE CEVICHE CARIBEÑO **$17**
Pescado - Leche de tigre de Coco
Arroz de Sushi - Maíz Crujiente

TARTAR DE RES **$18**
Tartar de res ahumado - emulsión de ajo - Parmesano - Bouquet de hojas frescas - hierba de la buena
CANTIDADES LIMITADAS

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

TORTILLAS DE MAIZ **$16**
Queso fundido - chorizo artesanal de cerdo - cebolla rostizada y chimichurri

BOLLO PREÑAO **$18**
Maiz nuevo - Relleno de Pulpo - Sofrito Criollo - Suero

MONDONGO A LA CULONA **$15**
Mondongo - 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)** o Pan **(+$5)**
OPCIÓN VEGGIE: Hongos en vez de Almejas

OSTIONES A LA PARRILLA **$15**
Ostiones de rocas a la parrilla - tuétano de res - mantequilla compuesta - queso parmesano - acompañado con pan
SEGÚN DISPONIBILIDAD

PRINCIPALES!

A.P.C (2 - 3 PAX) **$55**
Arroz Poroto y Carne
Entraña (12oz) a la Leña
Ensalada Fresca de Temporada y Platanos en Tentación - Frijoles y Arroz Blanco con concolóncito

GUACHO DE RES FRITA **$18**
Estofado de arroz con frijoles - Guiso criollo - Huevo hervido - chips de otoe y papas

POLLO FRITO LQH **$19**
Muslo y Encuentro Frito - Puré con Gravy y Salsa Buffalo - Ensalada de repollo con zanahoria

LASAGNA DE GALLINA DE PATIO AJENO **$24**
Lasagna de pollo orgánico ahumado- Parmesano - Gallina - Sofrito

MEDIO PULPO ZARANDEADO **$38**
Pulpo y Vegetales a la Brasa - Curry Verde - Arroz con coco
ORDEN COMPLETA:($68)

PESCA ENTERA (20/40 MINS) **M/P**
Pesca entera - Marinado de Tasajo - Ensalada Fresca
ELEGIR: Arroz con coco o Patacones

PESCADO FRITO (PARA 2 - 3 PAX)$ 55
Mixto de mariscos en salsa caribeña - Patacones sexy - Alguito Fresco
CANTIDADES LIMITADAS

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 Caña **(+$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 ABOUT PANAMA!

@fondaloquehay

COLD ENTREES!

"EL CESAR" SALAD **NEW** **$12**
Cesar no Caesar: Chicorice, lettuce mezclum, alioli, peach palm fruit, crispy rice or concolo, pecorino.

GRILLED PINEAPPLE SALAD **$15**
goatcheese - balsamico bianco - EVOO cashew

VEGGIE WRAP **$12**
House Pickles - Cashew Butter- sesame Dressing

ROMPE COLCHON CEVICHE **$18**
Octopus -Fish -Shrimp -Spider fritters Avocado and Leche de tigre - Crackers

TUNA CASSAVA TOSTADA **$18**
Cassava Tostada - Tuna Carpaccio Onion Ceviche

CARIBBEAN CEVICHE POKE **$17**
Fish - Coconut Leche de Tigre - Sushi Rice - Crispy Corn

BEEF TARTARE **$18**
Smoked beef tenderloin tartare - Garlic emulsion - Parmesano - fresh leaf bouquet - aromatics - **LIMITED QUANTITIES**

HOT ENTREES!

CALDITO PHO(BROTH) **$7**
Chicken Broth-Lemon-Hot Sauce

OG FISH EMPANADAS **$8**
2 Empanadas - Curried Fish - American Cheese - Chimichurri - LQH Sauce

CORN PANAMANIAN TORTILLA **$16**
Meltedcheese - chorizo - roasted onions - chimichurri

PREGNANT CORN BOLLO **$18**
Corn bollo - Octopus - Sour Cream - Creole Sofrito

MONDONGO (TRIPE) **$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)** or Bread **(+5)**
VEGGIE OPTION: Mushrooms instead of clams

GRILLED OYSTERS **$15**
Grilled rock oysters - beef marrow - compound butter - parmesan cheese - served with bread
SUBJECT TO AVAILABILITY

We kindly decline any changes to the menu :)

MAINS!

A.P.C (2 - 3 PAX) **$55**
Panamanian Slang for Rice Beans and Meat
Skirt Steak (12 oz) Sexy Beans and Bone Marrow Sauce - White Rice with concolon - Seasonal Salad - Sweet Plantains

PIG LEG SANDWICH **$ 19**
Pig Leg - Chayote Pickle - Alioli - Guandu humus

BEEF GUACHO **$ 18**
Rice and Beans - Criollo Stew Boiled egg- Potato & otoe chips

LQH FRIED CHICKEN **$ 19**
2 pieces - Mashed potatoes with gravy Buffalo Sauce - Coleslaw

BACKYARD HEN LASAGNA **$ 24**
Smoked organicchicken lasagna Parmesan – Free-range hen – Sofrito

HALF GRILLED OCTOPUS **$ 38**
Grilled Octopus and Veggies - Green Curry - Coconut Rice
FULL ORDER FOR 2PAX:($68)

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

FRIED FISH (FOR 2 - 3 PAX) **$ 55**
Seafood mix caribbean sauce - patacones - salad
LIMITED QUANTITIES

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 Madagascar