

LAS MOIRAS

RESTAURANTE & CABARET

- ENTRADAS -

CANAPES DEL OLIMPO

Fresco pan de masa madre artesanal untado con pesto de marañón y tostado a la plancha con helado de aguacate, acompañado de croquetas de pejibaye con zanahoria
¢6.500

ENSALADA COME FRUTAS

Colorida ensalada con notas de frutas y hojas frescas, acompañada de cuajada artesanal traída desde el caribe
¢6.000

NÉCTAR DE TOMATE Y YUCA

Cremosa mezcla de tomates a la leña, queso y suave yuca acompañada con hilos de pepino fresco
¢5.000

FRUTO DEL OLIVO

-La sopa de los Dioses-

Placentera fusión de aceitunas y hongos salteados con coco y chile panameño, acompañado de cebollas crujientes y ollitas de pan con cuajada gratinada
¢5.000

- PLATO PRINCIPAL -

LOMITO BACANAL

Corte de lomito de res con salsa de frutos rojos, acompañado de un ramillete especiado de vegetales y alga marina con doradas láminas de plátano maduro
¢14.000

HORNEADO DE POLLO

Pollo relleno de brócoli, almendras y cremoso queso, con una crocante cubierta de pasta filo y acompañado con puré de papas caribeño con dulces shallots cramelizadas
¢6.000

SALMÓN PICANTE-MIEL

Delicado salmón de piel crocante con mermelada de mango y chile panameño, jalapeños rellenos de queso y uvas verdes
¢7.000

ÁNFORA GRILL

-El platillo por el que esperaban las Diosas cada año-
Tomate relleno de elote y hongos grillados con cebolletas de tomillo y romero, chile dulce relleno de puré de papas y chile panameño como acompañamiento
¢5.500

COMPLEMENTÁ TÚ PLATO CON NUESTRA - CORTESÍA DE AMBROSÍA -

Doña Emma, de la zona de Limón, tiene más de 25 años de hacer las cuajadas que hoy complementan nuestros platos. Esa es la verdadera esencia de la cocina de autor, honrar el origen y la calidad de sus productos.

En nuestra cocina se fusionan los sabores con la estética, buscando un equilibrio entre la línea clásica de influencia internacional así como intervenciones de ingredientes y recetas del caribe.

Frutas, coco y algo de chile panameño, en Las Moiras comemos como diosas.

- LAS MOIRAS - TABLITAS PARA COMPARTIR

MOIRA QUE HILA

Vegetales salteados con hierbas + Lonjas de pollo con miel y vino + Croquetas de vibrante zanahoria

MOIRA QUE MIDE

Canapes de pan artesanal + Hongos rellenos de semillas secas + Crocantes de coliflor

MOIRA QUE CORTA

Buñuelos de plátano maduro + Carnitas en vino tinto + Brócoli con chile panameño

- CON BOTELLA DE VINO -

¢12.000

- CON 2 BEBIDAS NATURALES -

¢7.200

- GUSTO POR EL QUESO -

Selección de cremosos quesos artesanales justos para un vino
¢2.500

- BEBIDAS -

CERVEZAS

Stella Artois	¢2500
Smirnoff Ice	¢2500
Corona	¢2500
Heineken	¢2000
Bavaria	¢2000
Imperial	¢1500
Pilsen	¢1500
Rock Ice	¢1500

LICORES

Hennessy	¢4000
Jack Daniel's	¢3000
Black Label	¢3000
Flor de Caña	¢2500
Ron Centenario	¢2000
Gray Goose	¢3000
Absolute	¢2500
Bailey's	¢2500

OTROS

Sangría	¢2000
Naturales	¢1200
Agua embotellada	¢1000