



## ENTRADAS

AJI CHOMBO spicy tuna  
13

SANCOCHO a la leña  
9

DOS CORVINAS carpaccio y chicharrón  
11

CARPACCIO de entraña con portobello y teriyaki  
13

CHIPIRRÓN a la plancha con achiote y chicharrón  
13

CARIMAÑOLAS de pulpo al coco  
11

COCHINITA PIBIL en tortilla panameña  
12

CONCOLÓN de short ribs y hierbas de la huerta  
11

PALMITOS con pepitas de marañón, hojas tiernas y vinagreta de maracuyá  
15

REMOLACHA en carpaccio con queso del país  
9

QUESO CABRA hojas tiernas y vinagreta de hierbas  
15

CHANGA DE CORDERO taquitos de bacon de cordero casero y tzatziki  
13

DUMPLINGS DE CORVINA ESCOBISH salsa antillana  
11



## MAR

LANGOSTINOS salsa de verdolaga y bok choi  
23

TUNA PANAMISO con otoo y coliflor  
21

BERRUGATE CÍTRICO cremoso de coco y hierba limón  
21

CORVINA al bijao envechado  
19

PULPO AL CARBÓN a la gallega tropical con camote y piña  
21

SALMÓN glaze de romero, miel y mostaza dijon con ñame y chutney de mango  
23

CALAMARES NUEVOS arroz negro con conchuelas y salsa de ajo  
21

## TIERRA

CHOW MEIN pato crocante  
19

TAMAL DE COSTILLITAS DE CERDO con maíz y maíz  
21

ENTRAÑA ANGUS berenjena y zucchini frito  
28

PALETILLA DE CORDERO salsa de tamarindo con chocolate y arroz rojo del Darién  
33

FILETE PIXBAE salsa de café con pixbae, cebollas y papines  
26

## MENU DEGUSTACIÓN DEL DÍA

70

\*\* En Maito trabajamos con productures de la Comarca Ngäbe-Buglé \*\*