

MARULA

M E N Ú

Entrantes

- Salpicón de concha negra \$19
Black sea shell cocktail
- Ensalada de vegetales del interior encurtidos y crujientes \$16
Pickled and crisp vegetable salad
- Huevo de pastoreo 63° con setas y hongos \$14
Grazing egg with mushrooms and fungi
- Verduras de temporada y crema de hinojo \$16
Seasonal vegetables and fennel cream

Pescados

- Corvina en salsa de azafrán, palmito y camote \$27
Seabass, saffron aroma sauce, palm heart and yam pureé
- Lenguado con curry, mango y coco \$26
Sole in a mango and coconut green curry sauce
- Marmitako mexicano de pulpo \$27
Mexican octopus marmitako
- Cojinua ahumada en nance, crema de marañón y aguacate \$26
Smoked cojinua in nance, marañón cream and avocado

Carnes y aves

- Entraña con trufa panameña \$30
Hot rock cooked skirt with Panamanian truffle
- Pato Bok Choy, Okra y su sancocho \$29
Duck Bok Choy and Okra
- Cordero prensado y hierbas cítricas del interior \$26
Pressed lamb and citrus herbs
- Hamburguesa Marula \$19
Marula's Style Burger

MARULA

M E N Ú

Pastas

- Canelón de cochinitillo, chutney de piña y chicharrón \$25
Suckling pig cannelloni, pineapple chutney and crackling
- Pasta trufada de la casa \$17
Marula´s truffled pasta

Postres

- Fresas2 + yogurt2 \$10
Macerated strawberries with yogurt foam and lemon milk sorbet
- Chocolate en texturas \$11
Chocolate in textures
- Tiramisú Marula \$10
Tiramisu Marula´s style
- Miel de Chiriquí, chicha de arroz con piña y flores \$10
Honey, chicha of rice with pineapple and flowers

MENU DE DEGUSTACIÓN \$65

Tasting menu

“En Marula experimentarás un viaje gastronómico a lo largo del mundo, donde encontrarás una mezcla de sabores y aromas inigualables con 98% de productos locales y especias de todos los rincones de los continentes”