



DINNER

(Menu available from 6:00pm to 8:30pm)

APPETIZERS

AVOCADO ROLLS \$13

Wrapped in rice paper sheets, with dried tomatoes, ripe plantain, served with soy dressing, sesame and peanut butter.

TUNA TOSTADA \$14

Homemade crispy tortilla with a touch of spice, avocado, lemon, pico de gallo, fresh tuna, green papaya, coconut, ginger, lemon, mustard dressing.

TOMATO AND COCONUT SOUP \$13

Made with vegetable broth and coconut milk, fresh tomatoes, Panamanian chili and thyme, served with a green banana tartare and Caribbean aioli.

OCTOPUS \$14

Grilled, served with roasted tomato, rosemary potatoes and pickled onions.

BISQUE \$14

Shrimps, bisque with carrot and coconut milk, crispy casava balls.



DINNER

(Menu available from 6:00pm to 8:30pm)

MAIN COURSE

ARROZ CON CAMARONES _____ \$24

Prepared in the traditional style of a guacho with arborio rice, fish broth, vegetables, coriander oil and jumbo shrimp.

RIB EYE STEAK _____ \$24

Grilled and served with carrot textures, glazed asparagus and red wine sauce with estragon.

SEA FOOD SOUP _____ \$24

Based on fish broth, coconut milk, saffron, local vegetables, Panamanian chili and seafood.

RED SNAPPER FILET _____ \$20

Roasted fish fillet served with a Caribbean tomato sauce, cassava and lemon.

BEEF TENDERLOIN _____ \$24

Grilled, potato wedges with thyme, caramelized cabbage and banana sauce.

CORVINA FILET _____ \$22

Filet with an herb panko crust, accompanied by yucca with lime, and toasted corn.

PORK PANCETTA _____ \$22

Slow cooked pancetta with fried casava, corn puree, crispy kale and aioli.

Tortuga Lodge



DINNER

(Menu available from 6:00pm to 8:30pm)



VEGETARIAN

POKE _____ \$21

Bowl of brown rice, candied squash, white beans, avocado, lemon, kale and soy dressing.

HOMEMADE PASTA _____ \$20

Served with mushroom and tomato ragout, parmesan cheese and toasted cashew.

RONDON _____ \$15

Traditional Caribbean soup based on vegetable broth, coconut milk, green curry, mushrooms, vegetables and kale.

GUACHO RICE _____ \$18

Traditional Costa Rican dish, based on vegetable broth, arborio rice, coconut milk, local vegetables, saffron and coriander oil.



CENA

(Menú disponible de 6:00pm a 8:30pm)

APERITIVOS

ROLLOS DE AGUACATE _____ \$13

Envueltos en hojas de papel de arroz, con tomate seco, plátano maduro, servido con aderezo de soya, ajonjolí y mantequilla de maní.

TOSTADA DE ATÚN _____ \$14

Tortilla crujiente con un toque picante, aguacate con limón, pico de gallo, atún fresco, papaya verde y aderezo de coco, jengibre, mostaza y limón.

SOPA DE TOMATE Y COCO _____ \$13

A base de caldo vegetal y leche de coco, tomates frescos, chile panameño y tomillo, servido con un tartar de banano verde y alioli caribeño.

PULPO _____ \$14

A la parrilla, servido con tomate rostizado, papas con romero y encurtido de cebollas.

BISQUE _____ \$14

Camarones, bisque con zanahoria y leche de coco, bolas de yuca.

Tortuga Lodge



CENA

(Menú disponible de 6:00pm a 8:30pm)

PLATOS PRINCIPALES

ARROZ CON CAMARONES \$24

Preparado al estilo tradicional de un guacho con arroz arborio, caldo de pescado, verduras, aceite de culantro y camarones jumbo.

RIB EYE STEAK \$24

A la parrilla, texturas de zanahoria, espárragos y salsa de vino tinto con estragón.

SOPA DE MARISCOS \$24

A base de caldo de pescado, leche de coco, azafrán, vegetales locales, chile panameño y mariscos.

FILET DE PARGO ROJO \$20

Filete de pescado rostizado, acompañado de una salsa de tomate caribeña, yuca y limón.

LOMITO DE RES \$24

A la parrilla, con gajos de papa y tomillo, repollo caramelizado y salsa de banano.

FILET DE CORVINA \$22

Acompañado de yuca al limón y maíz tostado y una costra de panko con hierbas

PANCETA DE CERDO \$22

Panceta cocinada a fuego muy lento, yuca frita, alioli, pure de maíz y kale crujiente.



CENA

(Menú disponible de 6:00pm a 8:30pm)



VEGETARIAN

POKE _____ \$21

Bowl de arroz integral, ayote confitado, frijol blanco, aguacate, kale al limón y aderezo de soya.

PASTA FRESCA HECHA EN CASA _____ \$20

Servido con ragout de hongos y tomate, queso parmesano y marañón tostado.

RONDÓN _____ \$15

Tradicional sopa caribeña a base de caldo vegetal, leche de coco, curry verde, hongos, vegetales y kale al limón.

ARROZ GUACHO _____ \$18

Tradicional plato costarricense a base de caldo vegetal, arroz arborio, leche de coco, verduras locales, azafrán y aceite de culantro.