



CASA PAPAYA

GASTRO MARKET



DESAYUNOS & BRUNCH

BREAKFAST & BRUNCH



SMOOTHIE BOWLS

Sueños Griegos / Greek Dreams \$8.99

Yogurt, banana, fresas, berries y granola.

Yogurt, banana, strawberries, berries and granola.

Monkey Bussines \$8.99

Base de fresa, leche de almendras, nibs de cacao, miel, banana y almendra.

Strawberry base, almond milk, cacao nibs, honey, banana and almond.



Casa Papaya / Papaya House \$8.99

Base de papaya, chia, piña, coco rallado y kiwi.

Papaya base, chia, pineapple, shredded coconut and kiwi.



Açaí Bowl \$8.99

Base de açaí, fresa, banana y granola.

Açaí base, strawberry, banana and granola.





Tostada a tu elección: Pan de coco
Toast of Your Choice: Coconut Bread

DESAYUNOS & BRUNCH

BREAKFAST & BRUNCH



POCHÉS

Benedictinos Trufados / Truffled Benedicts \$9.99

Huevos poché sobre tostada con aguacate, champiñones al ajillo, salsa holandesa trufada y greens.

Poached eggs on toast with avocado, garlic sautéed mushrooms, truffle hollandaise sauce, and greens.

Agregar / Add

Tocineta / Bacon \$2.50
Salmón ahumado / Smoked salmon \$3.50

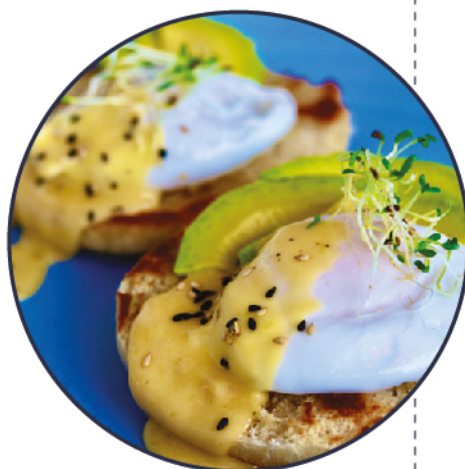
Avocado Toast \$9.50

Huevos poché sobre tostada con aguacate, salsa holandesa y semillas de sésamo.

Poached eggs on toast with avocado, hollandaise sauce, and sesame seeds.

Agregar / Add

Tocineta / Bacon \$2.50
Salmón ahumado / Smoked salmon \$3.50



Belleza Tropical / Tropical Beauty \$8.50

Huevos poché sobre tostada con mermelada de piña, queso crema y aguacate.

Poached eggs on toast with pineapple jam, cream cheese, and avocado.

Agregar / Add

Tocineta / Bacon \$2.50
Salmón ahumado / Smoked salmon \$3.50

Tostada a tu elección: Pan de coco / Croissant
Toast of Your Choice: Coconut Bread / Croissant

Gallo Pinto \$9.99

Arroz con frijoles, dos huevos fritos, aguacate, plátano maduro, sour cream, pan de coco.

Rice with beans, two fried eggs, avocado, ripe plantain, sour cream, and coconut bread.



DESAYUNOS & BRUNCH



BREAKFAST & BRUNCH

Huevos Revueltos a la Cacerola / Skillet Scrambled Eggs \$7.99

Con jamón y queso crema acompañado de hash browns en cubos.

With ham and cream cheese, served with cubed hash browns.



Shakshuka \$8.99

Huevos, ragú de tomates y estragón, acompañado de tostadas de pan de coco.

Eggs with tomato and tarragon ragout, served with coconut bread toast.

Bistec a Caballo / Steak on Horseback \$12.99

Trozos de bistec salteado con cebolla, acompañado de hojaldre y un huevo frito.

Pieces of sautéed steak with onion, served with puff pastry and a fried egg.



Filete de Salmón / Salmon Fillet \$19.50

Acompañado de un suave puré de papas y jardín de vegetales.

Served with a creamy mashed potato and a garden of vegetables.

Lomo de Res / Beef Tenderloin \$19.50

Lomo de res acompañado de papas fritas trufadas y ensalada de arúgula, tomates cherry, cebolla roja y balsámico.

Beef tenderloin served with truffle fries and arugula salad, cherry tomatoes, red onion, and balsamic dressing.



Chicharrones Crocantes / Crispy Pork Cracklings \$11.99

Acompañados de yuca y cebollas cítricas.

Served with cassava and citrus onions.





ENTRADAS

STARTERS

**Ceviche Colita de Tigre / Tiger Tail Ceviche \$14.50**

Clásico ceviche de pescado blanco, acompañado de camote, maíz chulpi y choclo.

Classic white fish ceviche, served with sweet potato, chulpi corn, and peruvian corn.

Empanadas Tía Loly / Aunt Loly's Empanadas \$8.99

Crocanticas y rellenas de puro sabor caribeño.

Crispy and filled with pure Caribbean flavor.

**Papas Huancaínas / Huancaína Potatoes \$8.50**

Papas y huevo hervidos, bañados en una salsa clásica huancaína. Para chuparse los dedos.

Boiled potatoes and eggs, topped with classic Huancaína sauce. Finger-licking good.

Wantones Chupetones / Juicy Wontons \$8.99

Wantones rellenos de camarones salteados con aceite de ajonjolí y Ron Abuelo, acompañado de salsa de ají amarillo y cebollín.

Wontons filled with shrimp sautéed in sesame oil and Ron Abuelo, served with yellow chili sauce and scallions.





ENTRADAS

Arañitas Crocantes / Crispy Arañitas \$12.99

Calamares fritos y bien limonosos.

Fried calamari with a zesty lemon flavor.

STARTERS



Tiradito Carretillero / Carretillero-style Tiradito \$13.99

Finas láminas de pescado blanco sumergido en salsa de maracuya y ají amarillo, gotas de chutney de mango y crocante de calamar.

Thin slices of white fish immersed in passion fruit and yellow chili sauce, with drops of mango chutney and crispy calamari.

ENTRADAS



Edamames \$8.99

Edamames salteados con especias locales y marinados en ponzu.

Edamame sautéed with local spices and marinated in ponzu.

STARTERS



Spicy Tuna Truffle Bites \$10.99

5 dados de arroz de sushi crocante, topping de tartar de atún picante trufado, coronado con ajonjolí y cebollín.

5 crispy sushi rice cubes topped with truffled spicy tuna tartare, crowned with sesame seeds and scallions.

Sushi Pizza \$12.99

Base de arroz de sushi, atún y salmón frescos marinados en salsa sweet-spicy, aguacate en cubos, wakame y ajonjolí.

Sushi rice base with fresh tuna and salmon marinated in sweet-spicy sauce, diced avocado, wakame, and sesame seeds.





ALMUERZO Y CENA

Ceviche "Los 3 Coqueteros" \$14.50

Nuestros 3 ceviches: cóctel playero de camarones, ceviche de piña, ceviche tradicional peruano de pescado blanco.

Our 3 ceviches: shrimp beach cocktail, pineapple ceviche, traditional Peruvian white fish ceviche.



Causa Limeña Acevichada \$13.99

Untuoso puré de papas con ají amarillo, intercalado con aguacate y ceviche fresco y coronado con cebollas cítricas. En forma de timbal.

Creamy mashed potatoes with yellow chili, layered with avocado and fresh ceviche, topped with citrus onions, shaped like a timbale.

Ceviche Frito / Fried Ceviche \$14.99

Crocantes cubos de pescado blanco acevichado, acompañado de camote, maíz chulpi y choclo con un topping de cebollas encurtidas.

Crispy cubes of ceviche-style white fish, served with sweet potato, chulpi corn, peruvian corn, topped with pickled onions.



Tacu Tacu

Una increíble mezcla de arroz con frijoles que crea una armonía perfecta con la proteína de tu preferencia.

An incredible mix of rice and beans that creates a perfect harmony with your choice of protein.

Pollo / Chicken	\$14.75	Mariscos / Seafood	\$18.75
Pescado / Fish	\$15.75	Vegetariano / Vegan	\$13.50

Yellow Submarine \$23.99

Pescado blanco en salsa de ají amarillo y camarones, cubierto con calamares crujientes, servido con arroz blanco y yuca frita.

White fish in yellow chili and shrimp sauce, topped with crispy calamari, served with white rice and fried cassava.



ALMUERZO Y CENA

PEPE CHUPETE



COCINA PERUANA
PASEO DEL TIO

LUNCH & DINNER

Arroz Meloso de Mariscos / Creamy Seafood Rice \$18.99

Arroz cremoso elaborado con el jugo de cocción de los mariscos, acompañe de arvejas, pimentones y mariscos.

Creamy rice made with seafood broth, accompanied by peas, bell peppers, and seafood.



Chupe de Mariscos / Seafood Chowder \$14.99

Una sabrosa de sopa de mariscos.

A delicious seafood soup.

Camarones al Ajillo / Garlic Shrimp \$14.99

Camarones en una salsa casera al ajillo, patacones, arroz con coco y ensalada fresca de la casa.

Shrimp in a homemade garlic sauce, served with patacones, coconut rice, and a fresh house salad.



"Don Pepe" Pescado Frito Entero / Whole Fried Fish

Pescado frito acompañado de arroz con coco, patacones y nuestra ensalada Chupete.

Fried fish served with coconut rice, patacones, and our Chupete salad.

Precio según tamaño / Price based on size



El Favorito de Pepe / Pepe's Favorite \$29.99

Rib Eye a la parrilla acompañado de raviolis 4 quesos en salsa casera huancaína.

Grilled rib-eye served with 4-cheese ravioli in homemade Huancaína sauce.



Lomo Saltado \$20.99

Clásica preparación peruana de filete de res salteado con cebolla, tomate y perejil, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

Classic Peruvian preparation of beef fillet stir-fried with onions, tomatoes, and parsley, served with white rice and French fries.



HAMBURGUESAS

Incluyen Papas Fritas



Casa Papaya Burger \$13.99

Pan brioche hecho en casa, carne de res premium, doble queso cheddar, bacon crocante, cebollas caramelizadas y salsa tártara.

Homemade brioche bun, premium beef patty, double cheddar cheese, crispy bacon, caramelized onions, and tartar sauce.

The King Fish Burger \$13.99

Pan brioche hecho en casa, filete de pescado del día, lechuga fresca, zanahorias encurtidas, chutney de mango, wantones crocantes.

Homemade brioche bun, daily fish fillet, fresh lettuce, pickled carrots, mango chutney, and crispy wontons.



Chicken Chipotle Burger \$13.99

Pan brioche hecho en casa, pechuga de pollo crispy, lechuga, tomate, aguacate, cebolla y chipotle.

Homemade brioche bun, crispy chicken breast, lettuce, tomato, avocado, onion, and chipotle.

The Famous Veggie Burger \$12.99

Pan brioche hecho en casa, portobello asado con hierbas finas, aguacate, tomates cherrys confitados, queso feta y chimichurri.

Homemade brioche bun, roasted portobello with fine herbs, avocado, confited cherry tomatoes, feta cheese, and chimichurri.



SUSHI

SUSHI



Philadelphia Roll \$12.50

Arroz de sushi, salmón fresco, queso crema, aguacate.

Sushi rice, fresh salmon, cream cheese, avocado.

Nakamuro Roll \$13.99
Arroz de sushi, camarón tempura, queso crema, aguacate, topping de ensalada Kani y camote.

Sushi rice, tempura shrimp, cream cheese, avocado, topped with Kani salad and sweet potato.



Tiger Crunch Roll \$13.99

Tempura, arroz de sushi, salmón fresco, queso crema, aguacate, chipotle, piel de salmón.

Tempura, sushi rice, fresh salmon, cream cheese, avocado, chipotle, and salmon skin.

Katana Roll \$13.99
Arroz de sushi, camarón tempura, aguacate, camote crunchy, topping de wakame.

Sushi rice, tempura shrimp, avocado, crunchy sweet potato, topped with wakame.



SUSHI



Shiitake & Salmon Dreams \$13.99

Arroz de sushi, tartar de salmón, pepino fresco, topping de shiitake marinados en ponzu.

Sushi rice, salmon tartare, fresh cucumber, topped with shiitake mushrooms marinated in ponzu.



Truffled Spicy Tuna \$13.99

Arroz de sushi, tartar tuna trufado, aguacate, ajonjolí.

Sushi rice, truffled tuna tartare, avocado, sesame seeds.

Ukara Roll (Vegan) \$11.99

Arroz de sushi, pepino, lechuga, tofu, tomate cherry y hongos shiitake, coronado con wakame y Ponzu Sauce.

Sushi rice, cucumber, lettuce, tofu, cherry tomatoes, shiitake mushrooms, topped with wakame and ponzu sauce.



Raiden Roll \$13.99

Arroz de sushi, tuna, salmón, aguacate, queso crema, topping de camote crunchy con salsa de naranja y miel.

Sushi rice, tuna, salmon, avocado, cream cheese, topped with crunchy sweet potato and orange-honey sauce.



3 Poderes Trufado / 3 Truffled Powers \$13.99

Arroz de sushi, camarón, tuna, salmón, queso crema, topping de hongos trufados, alioli de trufa.

Sushi rice, shrimp, tuna, salmon, cream cheese, topped with truffled mushrooms and truffle aioli.

WOKS

WOKS



Happy Chicken \$16.99

Noodles de huevo, pollo al wok, brócoli, pimentón, cebolla, repollo morado, zanahoria y semillas de marañón o maní.

Egg noodles, wok chicken, broccoli, bell pepper, onion, purple cabbage, carrot, and cashew or peanut seeds.

Camarones Thai / Thai Shrimp \$16.99

Arroz, camarones, ajo, curry, leche de coco, cebollín, cebolla roja, raíz china, vermicelli frito.

Rice, shrimp, garlic, curry, coconut milk, scallions, red onion, ginger, and fried vermicelli.



Chaufa de Pescado / Fish Chaufa \$16.99

Arroz, zanahoria, ajo, pimentón rojo, jengibre, cebollín, pescado fresco.

Rice, carrot, garlic, red bell pepper, ginger, scallions, and fresh fish.

Lomo Saltado \$16.99

Arroz, lomo, zanahoria, ajo, cebollín, repollo morado, wantones crocantes.

Rice, beef, carrot, garlic, scallions, purple cabbage, and crispy wontons.



ARMA TU WOK

Elige tus ingredientes favoritos

Incluye
1 base
1 proteína
6 vegetales
2 salsas
1 crujiente



\$16.99

MAKE YOUR OWN WOK

Choose your favorite ingredients

Includes
1 base
1 protein
6 vegetables
2 sauces
1 crunchy

BASE BASE

PROTEÍNA PROTEIN

VEGETALES VEGETABLES

SALSAS SAUCES

CRUJIENTE CRUNCHY



BASES BASES

Arroz
Quinoa
Noodles de huevo



Rice
Quinoa
Egg noodles

PROTEÍNAS PROTEINS

Pollo
Lomo
Camarones
Pescado
Lomo & Camarones
Tofu



Chicken
Beef
Shrimp
Fish
Beef & Shrimp
Tofu

VEGETALES VEGETABLES

Hongos Shiitake
Zanahoria
Repollo morado
Raíz china
Jengibre
Pimentón
Cebollín
Brócoli
Cebolla roja
Ajo



Shiitake Mushrooms
Carrot
Purple Cabbage
Bean Sprouts
Ginger
Bell Pepper
Scallions
Broccoli
Red Onion
Garlic

SALSAS SAUCES

Soya
Vinagre
Maní Teriyaki
Sweet Sour
Teriyaki
Curry Amarillo y Coco



Soy Sauce
Vinegar
Peanut Teriyaki
Sweet & Sour
Teriyaki
Yellow Curry & Coconut

CRUJIENTES CRUNCHIES

Culantro
Ajo rostizado
Jengibre encurtido
Marañón
Ajonjolí
Wantones crocantes
Vermicelli



Cilantro
Roasted Garlic
Pickled Ginger
Cashew Nuts
Sesame Seeds
Crispy Wontons
Vermicelli

POKE BOWLS

Base: arroz de sushi o quinoa

POKE BOWLS

Base: sushi rice or quinoa



Classic Spicy Tuna \$14.99

Atun picante, pepino, aguacate, edamame y cebollín coronados con brotes de frijol chino.

Spicy tuna, cucumber, avocado, edamame, and scallions topped with bean sprouts.



Tempura My Love \$14.99

Camarones tempura, aguacate, mango, queso crema y cebolla roja marinados con salsa de maracuyá spicy de la casa, coronados con camote crocante.

Tempura shrimp, avocado, mango, cream cheese, and red onion marinated in our house-made spicy passion fruit sauce, topped with crispy sweet potato.



Tuna Tartar Bowl \$14.99

Cuadros de atún fresco, mango, aguacate y cebollín marinados en aceite de sésamo y teriyaki con un pequeño toque picante, coronado con wakame y ajonjolí.

Fresh tuna cubes, mango, avocado, and scallions marinated in sesame oil and teriyaki with a hint of spice, topped with wakame and sesame seeds.



Salmon Tartar Bowl \$14.99

Cuadros de salmón fresco, mango, aguacate y cebollín marinados en aceite de sésamo y teriyaki con un pequeño toque picante, coronado con wakame y ajonjolí.

Fresh salmon cubes, mango, avocado, and scallions marinated in sesame oil and teriyaki with a hint of spice, topped with wakame and sesame seeds.



Fancy Truffle Bowl \$14.99

Atún y salmón en cuadros, aguacate, queso crema, wakame, hongos shiitake y ajonjolí marinados en un delicioso spicy teriyaki trufado, coronado con camote crunchie.

Tuna and salmon cubes, avocado, cream cheese, wakame, shiitake mushrooms, and sesame seeds marinated in a delicious spicy truffle teriyaki sauce, topped with crispy sweet potato.



Vegan Champions \$14.99

Tofu, brócoli, zanahoria, tomates cherry, repollo morado y hongos shiitake marinados en salsa ponzu, coronados con brotes de frijol chino y ajonjolí.

Tofu, broccoli, carrots, cherry tomatoes, purple cabbage, and shiitake mushrooms marinated in ponzu sauce, topped with bean sprouts and sesame seeds.

BEBIDAS CARIBEÑAS



CASA PAPAYA

CARIBBEAN DRINKS



BOQUETE \$5.50 PIÑA + HIERBABUENA
PINEAPPLE + PEPPERMINT

PANAMÁ VIEJO \$5.50 LIMÓN + MENTA + SANDÍA
LEMON + MINT + WATERMELON



CANAL DE PANAMÁ \$5.50 FRESA + BANANA
STRAWBERRY + BANANA

BOCAS DEL TORO \$5.50 BANANA + MARACUYÁ
BANANA + PASSION FRUIT



COCADA \$5.50 CHICHA NATURAL A BASE DE CARNE DE COCO, AGUA DE COCO Y VAINILLA
NATURAL CHICHA BASED ON COCONUT MEAT, COCONUT WATER AND VANILLA

BEBIDAS CARIBEÑAS



CARIBBEAN DRINKS

PANAMA SUNSET \$5.50

LIMÓN + GRANADINA
LEMON + GRENADINE

VALLE DE ANTÓN \$5.50

LIMÓN + HIERBABUENA
LEMON + PEPPERMINT

PEDASÍ \$5.50

FRESA + MARACUYÁ
STRAWBERRY + PASSION FRUIT

CHAME BANKS \$5.50

LIMÓN + FRESA
LEMON + STRAWBERRY

HORCHATA \$5.50

BEBIDA REFRESCANTE DE ARROZ
REFRESHING RICE DRINK

BEBIDAS



DRINKS

SIN ALCOHOL NON-ALCOHOLIC

AGUA MINERAL	\$2.50
PERRIER	\$3.99
COCA COLA / CLÁSICA, LIGHT, ZERO	\$2.50
FRESCA	\$2.25
KIRST / FRESA, UVA, NARANJA	\$2.50
RED BULL CLÁSICO	\$4.50
RED BULL TROPICAL	\$4.50
TÉ INFUSIONES TELOGY	
- KIWI FRESA	\$3.99
- FOREST BERRIES	\$2.99
- RASTA RASBERRY	\$3.99
- MANGO PARTY	\$2.99



CAFÉ / COFFEE

AMERICAN COFFEE	\$2.25
CAPUCCINO	\$2.99
ALMOND CAPUCCHINO	\$3.79
LATTE	\$3.40
ESPRESSO	\$2.50
DOUBLE ESPRESSO	\$5.00

CON ALCOHOL WITH ALCOHOL

CERVEZA / BEER

BALBOA	2.50
PANAMÁ	2.50
CORONA	3.99
MODELO	3.99
STELLA ARTOIS	3.99
LAGUNITAS	5.50
BLUE MOON	5.50

STELLA  ARTOIS



LAGUNITAS
BREWING CO.



MEZCAL

MONTELOBO	\$5.00	\$95.00
-----------	--------	---------

GIN

WHITE MONKEY	\$6.99	\$65.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$7.99	\$80.00
TANQUERAY	\$7.99	\$90.00
HENDRICKS	\$8.99	\$95.00

WHISKY

JACK DANIEL'S	\$6.99	\$70.00
BUCHANNAN'S 12	\$8.99	\$95.00
BUCHANNAN'S 18	\$12.99	\$160.00
BLACK LABEL	\$6.99	\$85.00

TEQUILA

ESPOLÓN		\$80.00
JOSÉ CUERVO	\$4.00	\$65.00
1800 REPOSADO	\$5.00	\$85.00
1800 SILVER	\$5.00	\$70.00
DON JULIO BLANCO	\$6.00	\$135.00
DON JULIO AÑEJO	\$9.99	\$180.00

RON / RUM

BACARDÍ AÑEJO	\$5.99	\$60.00
RON ABUELO	\$5.99	\$55.00
KRAKEN BLACK SPICED RUM	\$6.99	\$85.00

VODKA

GREY GOOSE	\$8.00	\$85.00
ABSOLUT	\$6.99	\$80.00

ESPUMANTES / SPARKLING

MARTINI ROSE		\$60.00
MARTINI PROSECO		\$60.00

VINO TINTO / RED WINE

LA LINDA MALBEC	\$5.99	\$45.00
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT	\$5.99	\$45.00
CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE	\$5.99	\$45.00
19 CRIMES CABERNET SAUVIGNON	\$5.99	\$45.00
19 CRIMES THE PUNISHMENT		\$65.00
PINOT NOIR		

VINO BLANCO / WHITE WINE

LA LINDA CHARDONAY	\$5.99	\$45.00
LA LINDA SAUVIGNON BLANC	\$5.99	\$45.00
19 CRIMES HARD CHARDONEY		\$65.00

VINO ROSE / ROSE WINE

LAGARDE ROSE	\$5.99	\$50.00
BERINGER ROSE	\$5.99	\$50.00

SPRITZ

PINEAPPLE SPRITZ: APEROL,	\$7.99	
ZUMO DE PIÑA Y PROSECO		
CLÁSICO SPRITZ: APEROL Y	\$6.99	
PROSECO		

JÄGERMEISTER	\$5.00	\$70.00
--------------	--------	---------

CÓCTELES



COCKTAILS

CAIPIRINHA

CACHAZA

Zumo de limón, syrup simple, hielo
sabores: clásica, blueberry, toronja

*Lemon juice, simple syrup, ice
flavors: classic, blueberry, grapefruit*

CAIPIROSKA

VODKA

Zumo de limón, syrup simple, hielo
sabores: clásica, blueberry, toronja

*Lemon juice, simple syrup, ice
flavors: classic, blueberry, grapefruit*

GIN TONICS

CLÁSICO

Pepino y fresa
Cucumber and strawberry

PAL DESMADRE

Flor de jamaica y piel de naranja

Hibiscus flower and orange peel



\$7.99

\$8.49

RED BULL VODKA

Vodka, Red Bull, limón

Vodka, Red Bull, lemon

RED BULL TROPICAL GIN

Gin, Red Bull Yellow Edition, naranja

Gin, Red Bull Yellow Edition, orange

RED BULL WATERMELON GIN

Gin, Red Bull Red Edition, limón, hierbabuena

Gin, Red Bull Red Edition, lemon, peppermint



\$8.99



\$8.99



\$8.99

CÓCTELES

COCKTAILS

ON THE BEACH

Paleta artesanal de sandía y limón, blue curaçao, crema de kiwi con coco y ron blanco, hierbabuena, lunas de limón

Watermelon and lemon handmade palette, blue curaçao, kiwi cream with coconut and white rum, peppermint, lemon moons



\$9.99

PISCO SOUR

Cóctel tradicional peruano a base de pisco y clara de huevo

Classic Peruvian cocktail made with pisco and egg white



\$7.99

COLADAS

PIÑA / FRESA
PINEAPPLE / STRAWBERRY

Ron añejo, helado de vainilla, crema de coco

Aged rum, vanilla ice cream, coconut cream



\$7.99

EL BESO

Copa escarchada con chocolate, espuma de amaretto disaronno, marshmallows flambeados, ron añejo, licor de café, expreso

Chocolate frosted glass, disaronno amaretto foam, flambé marshmallows, aged rum, coffee liqueur, espresso



\$7.99

CÓCTELES



COCKTAILS

JÄGERITA

Copa escarchada con sal de la casa, esferas de hielo elaboradas a base de salsa de chile picante de la casa, triple sec, tequila reposado, zumo de limón, Jägermeister

Glass frosted with house salt, ice spheres made from house spicy chile sauce, triple sec, reposado tequila, lemon juice, Jägermeister

Jose
Guervo



DE KUYPER

\$8.99

REMIX CLÁSICA THE FROZEN MARGARITA

Copa escarchada con sal de la casa, triple sec, tequila reposado, zumo de limón, gift de jalapeño

Glass frosted with house salt, triple sec, reposado tequila, lemon juice, jalapeño gift

Jose
Guervo



DE KUYPER

\$8.99

REMIX DE COCO THE FROZEN MARGARITAS

Copa escarchada con sal de la casa, triple sec, tequila reposado, zumo de limón, crema de coco

Glass frosted with house salt, triple sec, reposado tequila, lemon juice, coconut cream

Jose
Guervo



DE KUYPER

\$8.99

REMIX FLOR DE JAMAICA THE FROZEN MARGARITAS

Copa escarchada con sal de la casa, triple sec, infusión de tequila con flor de jamaica, zumo de limón, paleta artesanal de limón

Glass frosted with house salt, triple sec, tequila infusion with hibiscus flower, lemon juice, artisan lemon palette

1800
SUPER PREMIUM
—TEQUILA—



DE KUYPER

\$9.99

CÓCTELES



COCKTAILS

LA RULETA RUSA DE JUANA

Shots con infusión de tequila blanco y 6 clases de chile (6 grados de picante), escarchados con sal de la casa

Shots infused with white tequila and 6 kinds of chili (6 degrees of spiciness), frosted with house salt

MONTELOBOS
MEZCAL



SANGRÍA

Naranja, flor de jamaica, fresa, piña, cereza, mango y limón

Orange, hibiscus flower, strawberry, pineapple, cherry, mango, and lemon



BACARDÍ



SUNRISE

Tequila reposado, zumo de naranja, granadina, gift de jalapeño

Reposado tequila, orange juice, grenadine, jalapeño gift

Jose Cuervo



LA PALOMA

Zumo de toronja rosada, tequila reposado, dash de limón

Pink grapefruit juice, reposado tequila, lemon dash

Jose Cuervo



POSTRES



Suspiro limeño \$7.99

Delicioso postre tradicional peruano, compuesto por una base cremosa de leche condensada, vainilla y merengue italiano, coronado con un toque de canela.

A delicious traditional Peruvian dessert made with a creamy base of condensed milk, vanilla, and Italian meringue, topped with a touch of cinnamon.

Torta de Chocolate \$7.99

Exquisita torta de chocolate esponjosa y húmeda, con un rico sabor a cacao. Decorada con una capa suave de ganache de chocolate, perfecta para los amantes del chocolate.

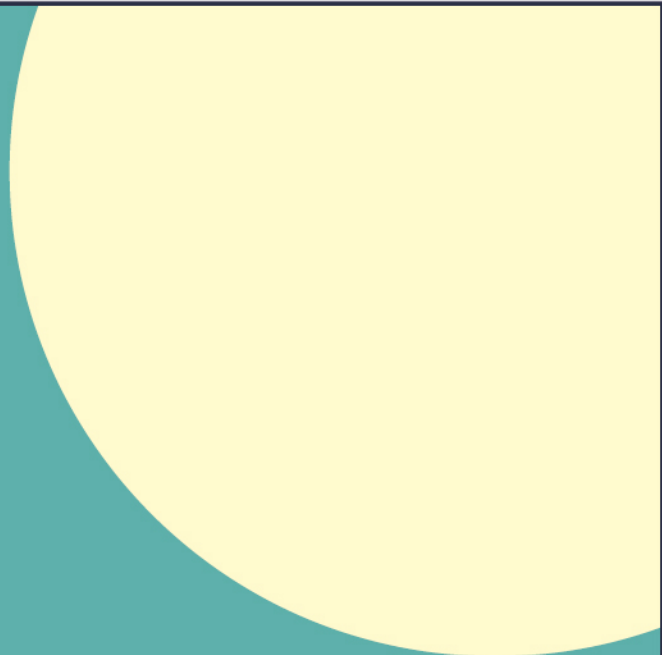
Exquisite fluffy and moist chocolate cake, with a rich cocoa flavor. Decorated with a smooth layer of chocolate ganache, perfect for chocolate lovers.



Cheesecake de Frutos Rojos \$7.99

Crema suave y ligera de queso sobre una base crujiente de galleta, acompañada de una mezcla de fresas, frambuesas y arándanos.

A smooth and light cream cheese layer on a crunchy cookie crust, topped with a mix of strawberries, raspberries, and blueberries.



CASA PAPAYA
GASTRO MARKET