

*sant***é**

COMIDAS
BEBIDAS
HAPPY HOUR

#MomentoSante



ACOMPANAMIENTOS *Side dishes*

PAPAS FRITAS
French Fries

PAPA ASADA
Baked Potato

YUCA FRITA
Fried Cassava

VEGETALES
Vegetables

YUCA AL MOJO
Cassava with Sauce dip

ARROZ BLANCO
White Rice

PURE DE PAPAS
Smashed potatoes

ENSALADA DE LA CASA
House Salad

PATACONES
Patacones

PASTA
Pasta



PICANTE
Spicy

ENTRADAS / COMPARTIR

STARTERS OR SHARING

Canastitas de Camarones \$5.95

Canastitas de patacón rellenas de camarones al ajillo.

Little basket-sized patacones filled with shrimp in garlic sauce.

Gyozas de Puerco \$5.95

Gyozas fritas rellenas de puerco acompañadas con salsa oriental.

Fried pork gyozas with special sauce on the side.

Spring Rolls de Vegetales \$5.95

Rollitos rellenos de vegetales acompañados con salsa agri-dulce.

Vegetable spring rolls with special sauce on the side.

Camarones Tempura \$6.95 en Salsa de Macacuyá Spicy

Camarones tempurizados, cubiertos con nuestra salsa especial de maracuyá y un toque de picante.

Tempura shrimp covered with our sauce spicy passion fruit.

Buffalo Wings \$6.75/\$11.95

Alitas de pollo marinadas y rebozadas, acompañadas con nuestra salsa red hot y blue cheese. (6 / 12 unidades)

Breaded chicken wings served with household chipotle and blue cheese sauce.

Opción de salsas / Sauce Options:

Buffalo | BBQ | BBQ Picante | Ranch
| Blue Cheese | Honey Mustard

Nachos Santé



Canastitas de Camarones

Patacón con Ropa vieja



Deditos de Corvina \$7.95

Corvina fresca en tiras apanada y servida con salsa tártara.

Fresh sea bass in breaded strips served with tartar sauce.

Cazuela de Almejas \$8.95

Almejas importadas, marinadas en su propio caldo con vino blanco y un toque de pepperoncino.

Imported clams marinated in their own broth with white wine and little of pepperoncino.

Ceviche Frito \$8.95

Corvina apanada y rebozada en leche de tigre.

Breaded sea bass served in leche de tigre style ceviche.

Ceviche de Corvina \$8.95

Corvina, cebolla morada, pimientos y ají, marinados con limón, vino y naranja.

Sea bass ceviche with red onions, peppers and hot peppers, marinated with a lemon, wine and orange mix.

Patacón Santé \$8.95

Patacones con frijoles refritos, pico de gallo, crema agria, pollo y queso país.

Patacon dish served with refried beans, sour cream, chicken, panamanian cheese and pico de gallo to dip with.

Empanaditas de Carne \$8.95

Empanaditas rellenas de carne y papa con salsa de la casa.

Meat and potato pastry with sauce on the side.

Tequeños \$8.95

Masa de hojaldre rellena de queso blanco.

Puff pastry filled with white cheese.

Chicken Fingers \$8.95

Deditos de pechuga de pollo empanizados, acompañados con papas fritas y salsa honney.

Breaded chicken fingers served with french fries and honney mustard sauce.

Queso fundido con Chorizo \$9.75

Chorizo argentino gratinado con queso mozzarella.

Argentinian chorizo grated with mozzarella cheese.

Patacón con Chicharrón \$9.95

Chicharrones de cerdo en hogao y queso país sobre patacones.

Boneless pork ribs served with hogao and panamanian cheese over patacon.

Arañitas de Calamar \$9.95

Tentáculos de calamar acompañados con salsa de la casa y blue cheese.

Breaded calamari tentacles served with house dressing on the side.



Ceviche Frito



Cazuela de Almejas



Arañitas de Calamar

Patacón con Ropa Vieja \$11.95

Carne de res desmenuzada sobre patacones con hogao y queso país.

Shredded beef with panamanian cheese and hogao over patacon.

Nachos Santé \$11.95

Nachos cubiertos con guacamole, pico de gallo, jalapeños, frijoles refritos, pollo, crema agria, queso mozzarella y queso cheddar. 🌶️

Nachos covered in melted cheddar and mozzarella cheese, guacamole, green peppers, refried beans, chicken, sour cream and pico de gallo.

Nachos de Carne \$12.95

Nachos cubiertos con carne, guacamole, pico de gallo, jalapeños, crema agria, queso mozzarella y queso cheddar. 🌶️

Nachos covered in melted cheddar and mozzarella cheese, guacamole, green peppers, beef, sour cream and pico de gallo.

Quesadillas de Pollo \$12.95

Tortilla de harina de trigo rellena de queso mozzarella derretido y pollo, acompañadas de guacamole, crema agria y pico de gallo.

Corn flour shell filled with melted mozzarella cheese and chicken, served with guacamole, sour cream and pico de gallo sauce.

Jalea de Mariscos \$18.95

Camarones, aros de calamar, arañitas y corvina empanizados, acompañados con yuca frita y patacones. (2 personas)

Assortment of shrimp, squid, calamari, fish all breaded, served with patacones and fried yucca. 2 pax.

Parrillada de Mariscos \$24.95 / \$39.95

Camarones, calamares, pulpo, arañas, mejillones y almejas acompañado de patacones y yuca sobre una cama de papas fritas.
(2/4 personas)

Assortment of shrimp, calamari, octopus, squid, clams and mussels over a bed of french fries and served with patacon and yucca on the side. 2/4 pax.

Parrillada Mixta \$22.95 / \$39.95

Lomito de carne, filete de pollo, chicharrón y chorizo argentino acompañado de patacones y yuca sobre una cama de papas fritas.
(2/4 personas)

Beef tenderloin, chicken, boneless pork ribs and argentinian chorizo over a bed of french fries and served with patacon and yucca on the side. 2/4 pax.



Patacón Santé



Patacón con Chicharrón



Pasta con Pulpo

Parrillada Mar y Tierra \$42.95

Lomito, filete de pollo, chicharrón, chorizo argentino, camarones, pulpo, calamares, arañas, mejillones y almejas acompañado de patacones y yuca sobre una cama de papas fritas. (5 personas)

Mixture of beef tenderloin, chicken, boneless pork ribs, argentinian chorizo, shrimp, calamari, squid, octopus, mussels and clams served with patacon on the side and over french fries. 5 pax.

PASTAS

Bolognesa \$9.95

Linguini en salsa pomodoro con carne molida especial y hojas de albahaca.

Linguini in pomodoro sauce with special ground beef and basil.

Pasta Thai \$11.95

Linguini salteado con pollo, vegetales, aceite de sésamo y teriyaki con lluvia de ajonjolí.

Linguini sauteed with chicken, vegetables, sesame oil, teriyaki sauce cover with sesame seeds.

Carbonara Chicken \$11.95

Linguini en salsa de bacon a la crema acompañado de pollo cocido al grill.

Grilled chicken and linguini tossed in a creamy bacon sauce.

SIGUENOS EN
INSTAGRAM
@ f
FACEBOOK
@SantePTY

Pasta con Salmón \$12.95

Linguini salteado con dados de salmón fresco, vino blanco, finas hierbas, crema y toque de pomodoro.

Linguini sauteed with fresh salmon, white wine, fine herbs, cream and pomodoro touch.

Pasta Filete Santé \$13.95

Linguini con filete de res salteado al óleo con hongos frescos, tomate manzano, vino blanco, parmesano y hojas de albahaca.

Linguini with beef filet sautéed in oil with fresh mushrooms, apple tree tomato, white wine, parmesan and basil leaves.

Pasta con Pulpo \$14.95

Linguini salteado con pulpo fresco, ajo, aceite de oliva, almendras, pimientos rostizados, paprika, perejil y toque de vino.

Linguini sauteed with fresh octopus, garlic, olive oil, almonds, roasted peppers, paprika, parsley and white wine.

Pasta Al Pesto con Camarones \$15.95

Linguini al pesto de albahaca con camarones.

Shrimp linguini pasta in pesto sauce.

Pasta Frutti di Mare \$15.95

Linguini con camarones, aros de calamar, arañitas, mejillones y almejas en salsa de su elección roja / óleo.

Linguini served with shrimp, calamari, squid, mussels and clams in sauce of your choice pomodoro / garlic oil.



Pasta Thai



Pasta de Salmón

ARROCES

RICES

Arroz Frito con Pollo o Puerco \$11.95 / \$12.95

Arroz frito salteado al wok con pollo o puerco, vegetales mixtos, cebollín, fideos germinados, soya, sésamo y lluvia de ajonjolí.

Fried rice wok sauteed with chicken or pork, mix of vegetables, chives, sprouted noodles, soy, sesame oil and sesame seeds.

Risotto de Hongos \$11.95

Fresco arroz arbóreo salteado con hongos frescos, toque de hierbas provenzal, mantequilla y parmesano.

Mushroom arborio rice risotto topped with parmesan cheese.

Risotto de Salmón \$13.95

Arroz arbóreo salteado con dados de salmón fresco, cebollín, mantequilla, vino blanco y toque de parmesano.

Arborio rice, sauteed with fresh salmon, white wine, chives, butter and parmesan cheese.

Chow Fan \$14.95

Arroz frito salteado con lomito, camarones, pollo, huevo, vegetales y plátano maduro.

Fried rice sauteed with imported beef, shrimp, chicken, egg and vegetables.

Risotto de Langostinos \$16.75

Fresco arroz arbóreo, salteado con langostinos, vino blanco, cebollina, azafrán, toque de mantequilla y queso parmesano.

Shrimp arborio rice risotto topped with parmesan cheese and tiger prawn.

Risotto Frutti di Mare \$16.75

Exquisito arroz arbóreo, salteado con los mas frescos mariscos, vino blanco, perejil, un toque de mantequilla y parmesano.

Calamari, shrimp, squid, mussels and clams risotto with parmesan cheese.



#MomentoSante



Risotto de Salmón



Arroz con Puerco

POLLO

+ ACOMPAÑAMIENTO

CHICKEN WITH CHOICE OF SIDE DISH

Pollo Teriyaki \$9.95

Filete de pollo en tiras caramelizadas en salsa teriyaki sobre arroz.

Chicken strips served in caramelized teriyaki sauce over rice.

Pollo en Finas Hierbas \$10.95

Jugoso y fresco filete de pechuga bañada en salsa de finas hierbas a la crema.

Chicken fillet in a fine herb sauce.

Pollo al Curry con Coco \$11.95

Trozos de fresca pechuga de pollo, salteado con habichuelas en salsa curry y coco.

Chicken strips with curry, green beans and coconut sauce.

Milanesa Parmesana \$12.95

Filete de pollo empanizado, con salsa pomodoro y queso mozzarella gratinado.

Breaded chicken fillet topped with tomato sauce and grilled mozzarella.

Pollo Leñador \$13.95

Jugoso filete de pollo, en salsa de champiñones, pimientos, cebolla, bacon, cebollín, pomodoro y un toque de crema.

Chicken filet, in mushrooms, peppers, chives, onion and bacon sauce with little of pomodoro sauce and cream.

Pechuga de Pollo Santé \$13.95

Filete de pollo en salsa blanca de hongos y bacon gratinado con queso mozzarella.

Chicken filet in white mushroom sauce with grilled mozzarella and bacon.

Pollo al Marañón \$14.50

Filete de pollo en tiras salteado con pimentón, marañón, cebolla, hongos, cilantro y ajo en salsa de ostras.

Chicken strips sauteed with peppers, onions, chashew, mushrooms, coriander and garlic in oyster sauce.



Pollo Teriyaki



Pulpo al Carbón

PESCADOS Y MARISCOS

+
ACOMPAÑAMIENTO
SEAFOOD WITH CHOICE OF SIDE DISH

Pescado Apanado \$9.95

Filete de pescado apanado servido con salsa tártara.

Breaded fish served with tartar sauce.

Atún Crocante de Sésamo \$13.95

8oz de lomo de atún fresco cubierto de semillas de sésamo tostadas, en cama de puré de papas bañado con salsa chipotle especial.

Crispy sesame tuna in a bed of mashed potatpes dipped in special chipotle sauce.

Salmón a la Naranja \$15.95

Filete de salmón importado de 8 oz cocido con cebollín y cilantro en crema de naranja.

Imported 8 oz salmon filet cooked with scallions and coriander in orange cream sauce.

Corvina al Ajillo \$14.95

8 oz de filete de corvina a la plancha con ajo, perejil y vino.

8 oz sea bass fillet grilled with garlic, parsley and white wine.

Pulpo al Carbón \$16.95

8 oz de pulpo importado al carbón cocido con vegetales, servido con lajas de papa.

8 oz of grilled octopus served with vegetables, potato slices.



Pollo al Leñador

Salmón Mediterráneo \$16.95

Fresco salmón de 8oz, salteado con salsa a base aceite de oliva, hongos, aceitunas negras, ajo, pomodoro, vino blanco y finas hierbas.

8oz of imported salmon cooked with shrimp, sautéed in olive oil, flamed with white wine and a touch of cream.

Salmón Santé \$17.95

8oz de salmón importado cocinado con camarones, salteados en aceite de oliva, flameado con vino blanco y toque de crema.

8oz of imported salmon cooked with shrimp, sautéed in olive oil, flamed with white wine and a touch of cream.

Corvina a lo Macho \$19.95

Filete de corvina de 8oz bañado en salsa roja picante de calamares, camarones, arañas, almejas y mejillones.

8 oz sea bass fillet covered in spicy seafood sauce with calamari, shrimp, squid, mussels and clams.

Corvina Santé \$19.95

Filete de corvina de 8 oz cubierto en salsa a la crema de coco con calamares, camarones, arañas, almejas y mejillones.

8oz sea bass fillet covered in coconut cream sauce with calamari, shrimp, squid, mussels and clams.

Langostinos al Ajillo \$19.95

4 Langostinos Jumbo al ajo, perejil y vino blanco.

4 Tiger Prawns cooked in garlic, parsley and white wine.



**SIGUENOS EN
INSTAGRAM**
@f
FACEBOOK
@SantePTY

CARNES

+
ACOMPANAMIENTO

MEAT WITH CHOICE OF SIDE DISH

New York Steak \$17.95

8 oz de corte New York Angus importado y cocido al carbón.

Imported certified Angus 8oz barbecued New York steak.

Filete a las 3 Pimientas \$16.95

8 oz de filete de res importado, bañado en salsa de pimientas roja, blanca y negra.

8 oz imported beef steak in a mixture of white, red and black pepper sauce.

Medallones en Reducción \$16.95

8 oz de medallones de res importados sobre reducción de vino tinto y romero.

8 oz imported beef steak served with a rosemary and red wine reduction.

Lomo Saltado \$17.95

8 oz filete de res importado, salteado con papas fritas, tomate, pimienta y cebolla.

8 oz imported beef tenderloin, sautéed with french fries, tomato, peppers and onion.

Medallones al Mignon **\$18.95**

Medallones de res importados a 9oz, arropados de bacon y cubiertos con salsa de hongos.

Imported 9oz of beef steaks wrapped in bacon and with a mushroom sauce on top.

Entraña **\$23.95**

Filete de entraña Angus Importada de 8oz cocida al carbón.

Imported certified Angus 8oz barbecued skirt steak.

BURGERS

CARNE A LA PARRILLA
+
ACOMPAÑAMIENTO

GRILLED BEEF
WITH CHOICE OF SIDE DISH

Chicken Burger **\$11.95**

Pechuga de pollo crispy, coleslaw, pepinillos y salsa especial de cilantro en pan artesanal.

Crispy chicken fillet, coleslaw, pickles and special sauce.

La PorkyCow **\$12.95**

8 oz de carne a la parrilla, con doble topping de queso americano, crocante de camote, bañada con salsa de pimientos y cebollas rostizados, alioli de cilantro y salsa chipotle especial.

8 oz of grilled meat, with double topping of American cheese, crispy sweet potato, bathed with pepper sauce and roasted onions, coriander aioli and special chipotle sauce.



Chicken Burger

Jack Daniel's Burger **\$13.95**

8 oz de jugosa carne, salsa de Whisky Jack Daniel's, queso americano, lechuga, tomate, cebolla morada, bacon y pepinillos.

8 oz of grilled meat topped with american cheese, lettuce, tomato, red onion, bacon, pickles and Jack Daniel's whisky sauce.

La Kilua **\$14.95**

8 oz de jugosa carne, lechuga, tomate a la plancha, doble bacon, queso americano, queso de cabra, cebolla caramelizada, alioli de cilantro y salsa chipotle.

8 oz of juicy meat, lettuce, grilled tomato, double bacon, American cheese, goat cheese, caramelized onions, coriander aioli and chipotle sauce.

#MomentoSante



La PorkyCow

PIZZAS

Pizza Margarita \$7.50

Salsa roja, queso mozzarella y albahaca fresca.

Sauce, mozzarella cheese and fresh basil.

Pizza Pepperoni \$8.50

Salsa roja, queso mozzarella y pepperoni.

Sauce, mozzarella cheese and pepperoni.

Pizza Hawaiana \$10.95

Salsa roja, queso mozzarella, jamón y piña confitada.

Sauce, mozzarella cheese and pepperoni.

Pizza Vegetariana \$12.95

Salsa roja, queso mozzarella, jamón y piña confitada.

Sauce, mozzarella cheese, ham and candied pineapple.

Pizza Siciliana \$12.95

Salsa roja, queso mozzarella, salchicha siciliana, queso crema, cebolla morada y bacon.

Sauce, mozzarella cheese, sicilian sausage, cream cheese, red onions and bacon.

Pizza Griega \$12.95

Sin salsa, queso mozzarella, queso feta, tomate cherry, aceitunas negras, miel de oliva y orégano.

Pizza without sauce, mozzarella cheese, feta cheese, cherry tomato, black olives, olive honey and oregano.



Pizza Hawaiana

Pizza Americana \$12.95

Salsa roja, queso mozzarella, pepperoni, jamón, hongos y bacon.

Sauce, mozzarella cheese, pepperoni, ham, mushrooms and bacon.

Pizza Santé \$14.95

Salsa roja, queso mozzarella, hongos salteados, queso de cabra, rúcula y aceite de trufa.

Sauce, mozzarella cheese, sauteed mushrooms, goat cheese, arugula and truffle oil.

Pizza Palermo \$14.95

Salsa roja, queso mozzarella, jamón serrano, tomate cherry, rúcula, queso parmesano y aceite de trufa.

Sauce, mozzarella cheese, serrano ham, cherry tomatoes, arugula, parmesan cheese and truffle oil.



Pizza Santé

SUSHI

Tentación Roll \$9.95

Rollo apanado, relleno de cangrejo, pescado apanado, aguacate, queso crema y cebollina, con topping de dinamita y salsas teriyaki y chipotle.

Breaded sushi roll, filled with crab, breaded fish, avocado, cream cheese and chives, with dynamite topping covered with teriyaki and chipotle sauce.

Sexy Roll \$10.95

Rollo con atún fresco, mezcla de dinamita, tempura flakes y queso crema por dentro, cubierto con aguacate, crunch tempura, salsa anguila y mayo-siracha.

Sushi roll filled with fresh tuna, dynamite, tempura flakes and cream cheese, covered with avocado, crunch tempura, eel and siracha sauce.

Apanadito Roll \$10.95

Rollo apanado con salmón y camarón apanado, aguacate y queso crema por dentro, cubierto con nuestra salsa especial.

Breaded sushi roll with fresh breaded salmon and shrimps, avocado, cream cheese with topping of our special sauce.

Tokyo Roll \$11.95

Rollo relleno con salmón fresco, cangrejo, queso crema y vegetales tempura, cubierto con aguacate y camarones apanados por fuera, bañado en salsa especial.

Sushi roll filled with fresh salmon, crab, cream cheese and tempura vegetables, covered with avocado and breaded shrimps, special sauce on topping.



Samurai Roll

Alaska Especial \$11.95

Rollo con salmón fresco, aguacate y queso crema por dentro, cubierto con ajonjolí, wakame y masago.

Sushi roll with fresh salmon, avocado and cream cheese, covered with sesame seeds, wakame and masago.

Samurai Roll \$11.95

Rollo con salmón fresco, atún fresco, mezcla de dinamita, aguacate y queso crema por dentro, cubierto de plátano maduro y crunch tempura.

Sushi roll with fresh salmon, tuna, dynamite, avocado and cream cheese, covered with ripe banana and crunch tempura.

Tiger Roll \$12.95

Rollo tempurizado sin arroz con salmón fresco, camarón apanado, queso crema y aguacate por dentro, bajado con salsa especial.

Tempura sushi roll without rice, filled with fresh salmon, breaded shrimps, cream cheese and avocado, covered with special sauce.

Acevichado Roll \$12.95

Rollo relleno con camarón apanado, aguacate y queso crema por dentro, envuelto de atún fresco, ceviche frito y cebolla encurtida en leche de tigre, bañado con un toque de salsa siracha.

Sushi roll filled with breaded shrimps, avocado and cream cheese, covered with fresh tuna, fried ceviche and pickled onions in leche de tigre with siracha sauce.



Tentación Roll



#MomentoSante

EMPAREDADOS Y WRAPS

+
ACOMPAÑAMIENTO

WITH CHOICE OF SIDE DISH

Chicken Wrap \$8.95

Tortilla de harina con pollo crispy, coleslaw, pepinillos, honney mustard y salsa especial de la casa.

Crispy chicken fillet, coleslaw, pickles and honney mustard in flour tortilla wrap.

Wrap de Salmón \$9.95

Salmón Ahumado, lechuga, tomate cherry, queso crema, alcaparras y cebollín, con salsa especial.

Smoked salmon, lettuce, cherry tomatoes, cream cheese, capers and scallion with special sauce in flour tortilla wrap.

Santé Wrap \$9.95

Pollo al grill, lechuga, cebollas caramelizadas, tomate y aderezo Santé en tortilla de harina.

Grilled chicken, lettuce, caramelized onion, tomato and Sante dressing served in flour tortilla wrap.

Baguette de Salmón \$10.95

Baguette relleno de salmón ahumado, tomate cherry, crema agria de cebollín, lechuga y cebolla morada.

Smoked salmon, cherry tomatoes, scallion sour cream, lettuce and red onion on baguette.

Chicken Wrap



Baguette Chicken Parmigiana \$11.95

Baguette relleno de pollo empanizado, salsa pomodoro y queso mozzarella gratinado.

Breaded chicken, tomato sauce and grilled mozzarella cheese on baguette.

Baguette Americanísimo \$12.95

Filete de res importado, salteado con hongos frescos y cebolla, topping de queso americano gratinado y aderezo especial de la casa en pan baguette.

Sauteed terdenloin fillet with fresh mushrooms and onions, topping of american gratin cheese and special house dressing in baguette bread.



Baguette Chicken Parmigiana

SOPAS Y ENSALADAS

SOUP AND SALADS

Ensalada de Salmón Ahumado \$11.95

Mezcla de lechugas con almendras, tomate cherry, aceitunas negras y queso parmesano en vinagreta de maracuyá con salmón ahumado.

Fresh lettuce mix with smoked salmon, almonds, cherry tomatoes, black olives and parmesan cheese in a passion fruit vinaigrette.

Cesar con Pollo \$11.95

Mezcla de lechugas con queso parmesano, crutones y pollo a la plancha en aderezo cesar casero.

Fresh lettuce mix topped with grilled chicken and croutons in our household caesar dressing.

Buffalo Chicken Salad \$12.95

Pollo empanizado y marinado con salsa búfalo, acompañado de cebolla, tomate, zanahoria y aderezo blue cheese sobre mezcla de lechugas.

Breaded chicken marinated in buffalo sauce, served with onions, tomato, carrots and blue cheese dressing over lettuce mix.

Ensalada de Camarones \$13.95

Mezclum de lechugas, camarones, tomate cherry, almendras, queso parmesano y acei tunas negras en aderezo limón/miel/hierbabuena.

Fresh lettuce mixture shrimp, almonds, cherry tomatoes, black olives and parmesan cheese in a lemon/honey/spearmint vinaigrette



Sopa de Lenteja y Chorizo

Crema de Zapallo \$8.95

Deliciosa crema de zapallo acompañada con crutones y queso mozzarella.

Delicious pumpkin cream with croutons and mozzarella cheese.

Sopa de Lenteja y Chorizo \$9.95

Chorizo español salteado con lentejas en su caldo.

Sauteed spanish chorizo served with lentils in their broth.

Caldillo de Mariscos \$12.95

Calamares, camarones, arañas, mejillones y almejas en caldo Pomodoro.

Shrimp, calamari, squid, mussels and clams served in a tomato cream soup.



Ensalada de Camarones

POSTRES

DESSERTS

Postre del Día \$5.95

Flan de la Casa \$3.75

JUGOS NATURALES

NATURAL JUICES

Fresa \$3.50
Strawberry

Mango \$3.50
Mango

Mora \$3.50
Blackberry

Maracuyá \$3.50
Passion Fruit

Guanábana \$3.50
Soursop

Piña \$3.50
Pineapple

Limonada \$4
Lemonade

con Raspadura \$4.50
with Raspadura

con Hierba Buena \$4.75
with Peppermint

con Coco \$5
with Coconut

con Fresa \$5
with Strawberry

Tres Leches



Merengada de Oreo

SMOOTHIES

SMOOTHIES

Piña \$4.50

Maracuyá \$4.50

Guanábana \$4.50

Mango \$4.50

Mora \$4.50

Fresa \$4.50

MERENGADAS

MILKSHAKES

Vainilla \$4.95
Vanilla Milkshake

Oreo \$5.95
Oreo Milkshake

BEBIDAS

BEVERAGES

Sodas (Refill) \$2.75

Té Frío / Iced Tea \$2.95

Agua Embotellada \$2.00
600 ml

Agua Gasificada \$3.50



TRAGOS

Ron Abuelo Añejo	\$3
Vodka Finlandia	\$3
Vodka Grey Goose	\$5
Whisky Jack Daniels	\$5
Whisky Old Parr 12	\$5
Bombay Sapphire Gin	\$4.50

COCTELES

Margarita	\$3.50
Mojito	\$4
Piña Colada	\$4
Daiquirí	\$4
Caipirinha	\$4

LUNES A SÁBADO
DE 4PM A 7PM

CERVEZAS

Cervezas Nacionales	\$1.50
Stella Artois	\$3
Estrella Galicia	\$3
Coors Light	\$3

VINOS

Sangría (Copa)	\$2
Vino de la casa	\$2

COCTELES ESPECIALES

SPECIAL COCKTAILS

Aperol Spritz

\$6.95

Aperol, prosecco, agua gasificada y naranja.

Grapefruit Caipiroska

\$6.95

Ginebra con finas lascas de kiwi y fresa acompañado con tónica San Pellegrino.

Grey Goose Fresh Ginger

\$7.95

Vodka Grey Goose, con naranja y limón natural coronado con ginger ale.

Long island Ice Tea

\$7.95

Mezcla de vodka, ron, tequila, ginebra, sour mix, coronado con coca-cola.



Old Fashion

\$6.95

Deliciosa mezcla de Jack Daniels, acompañado de sour mix, club soda y coronado con gotas de angostura.

Disaronno Sour

\$7.50

Mezcla de Disaronno con un refrescante sour mix.

Jack Sour

\$7.95

Mezcla de whisky Jack Daniels con un refrescante sour mix.

Cosmopolitan

\$6.95

Vodka, Triple Sec, cranberry y limón fresco.



LICORES

LIQUOR

COCTELES CLÁSICOS

Cuba Libre *Originario de Cuba, preparado con ron, coca-cola, un toque de limón y coronado con gotas amargas.* **\$4.95**

Margarita "Especialidad de la casa" *Mezcla de Tequila, de triple sec, y el sabor de su elección: Limón, Fresa, Mango, Maracuyá* **\$5.95**

Margarita Bulldog *Fina mezcla de tequila, de triple sec, coronada con cerveza Corona, sabor de su elección: Limón, Fresa, Mango, Maracuyá* **\$9.95**

Mojito *Ron, macerado con hierbabuena y limón, preparado con sabor de su elección: Coco, Fresa, Mango, Maracuyá.* **\$5.95**

Piña Colada *Coctél tropical con piña fresca macerada con coco acompañado de ron.* **\$5.95**

Caipirinha *Cachaca61, limón, sour.* **\$4.00**

VINOS / WINE

Vino Tinto

Sangría **\$4.50 / \$18**

Vino de la casa Merlot **\$4**

Alvarito Tempranillo **\$25**

Séptima cabernet sauvignon **\$25**

Vino Blanco

Sangría **\$4.50**

Vino de la casa Sauvignon Blanc **\$4**

Frescobaldi Remole Bianco **\$25**

Trio Sauvignon blanc **\$25**



CHAMPAGNE / ESPUMANTE

Chandon Extra Brut **\$45**

Chandon Rosado **\$50**

Moet & Chandon Imperial Brut **\$90**

Moet & Chandon Imperial Rose **\$115**



#MomentoSante

Margarita de Fresa



TEQUILA

Jose Cuervo	\$5 / \$50
1800 Silver	\$6 / \$70
1800 Reposado	\$6.50 / \$75
1800 Añejo	\$9 / \$110
Don Julio Blanco	\$8.50 / \$100
Don Julio Reposado	\$9 / \$110
Don Julio Añejo	\$13 / \$150

RON

Abuelo Añejo	\$4.50 / \$45
Abuelo 7 Años	\$6.50 / \$55
Abuelo 12 Años	\$7.50 / \$70
Santa Teresa 1796	\$10 / \$120

WHISKY

Jack Daniels	\$7.50 / \$75
Old Par 12	\$7.50 / \$80
Johnnie Walker Black	\$7.50 / \$80
Buchannans 12	\$7.50 / \$80
Buchannans 18	\$13 / \$150

VODKA

Smirnoff	\$4.50 / \$45
Finlandia	\$4.50 / \$45
Absolut	\$5.50 / \$60
Grey Goose	\$7.50 / \$80
Titos Vodka	\$7.50 / \$80

GIN TONIC

Bombay	\$6.50 / \$70
Hendricks	\$9 / \$90

CORDIALES

Sambuca Molinari	\$5.50
Grand Marnier	\$7
Disaronno	\$5.50
Kahlúa	\$5
Carolans	\$5.50
Campari	\$5.50
Frangelico	\$6.50

CERVEZAS NACIONALES

Panamá / Light	\$2.50
Balboa	\$2.50
Atlas Golden	\$2.50
Cubetazo Nacional	\$12

CERVEZAS IMPORTADAS

Stella Artois	\$4.50
Corona	\$5
Estrella Galicia	\$5.50
Hoegaarden	\$6.50
Leffe Blonde	\$6.50
Coors Light	\$4
Blue Moon	\$5.50
Modelo	\$5.00



#MomentoSante

**SIGUENOS EN
INSTAGRAM**



FACEBOOK

@SantePTY

#MomentoSante





#MomentoSante

  *@SantePTY*