



por Roberto Richa

AltaPlaza

📍 @5incopanama | 📞 +507 6252-6892



AltaPlaza

ENTRADAS

CEVICHE VERDE Pesca del día + pesto de culantro + puré de plátano maduro + chicharrones molidos	\$12
ATÚN TARTAR Y TOSTADAS DE WANTON Cubos de atún rojo + marinado oriental de miso y zanahoria + crema de aguacate + cebollas encurtidas + wanton	\$12
ARAÑITAS FRITAS 5INCO Arañitas marinadas + mayo spicy + parmesano + ajillo	\$10
CROQUETAS DE ROPA VIEJA (5U) Croquetas de ropa vieja + sofrito + ajillo	\$ 9
TAQUITOS DE CARNITAS (3U) Carnitas en su grasa + tortilla suave de maíz y plátano maduro hecha en casa + salsa rostizada + chicharrón	\$10
FLAUTAS DE BRISKET AHUMADO Cheese sauce + guacamole + sour cream + pico de gallo	\$14
ALMEJAS EN SALSA ROJA AHUMADA 1 lb de almejas blancas + salsa de tomate ahumados	\$12
EMPANADITAS DE CARNE ESTILO ARGENTINO (3U) Carne de res angus + cebolla + cebollina + huevo duro + aceitunas + chimichurri argentino	\$10
CARNE N' PALITO 5INCO (2U) Carne de res angus + marinado de carne en palito + platanitos + aioli de culantro + ajillo	\$ 9
FRIED CHICKEN & HUMMUS Chicharrones de pollo frito + hummus de la casa + berenjena a la vinagreta + dukkah de pepita de marañón + pan pita	\$12
CHORIPAN ACHINA'O (3U) Chorizo casero de cerdo con jengibre + relish de apio y cebollina + aioli szechuan + mini buttered brioche	\$13
STRAWBERRY-CHOMBO WINGS Alitas fritas (1 lb) + bañadas en salsa sweet-spicy de fresas + salsa blue cheese	\$13
ASIAN DRAGON WINGS Alitas fritas (1 lb) + glaseadas con teriyaki especial + crocante de wanton y sésamo	\$13
SALT & PEPPA WINGS Alitas fritas (1 lb) + dry rub de ajo + salsa ranch casera	\$12
PIZZETTA BUTTER CHICKEN Pollo cremoso estilo Indostán + mozzarella + cilantro + crema cultivada	\$16

PLATOS FUERTES

RISOTTO DE MARISCO Y COCO NEGRO Arroz cremoso + guiso de marisco de temporada + aioli caribeño + camarones crocantes	\$22
CHICHARRÓN ENROSCADO Pork Belly cocinado 36 horas y terminado flash crocante + relish de mostaza + ensalada de la casa	\$19
POLLITO CHICKEN Medio pollo deshuesado a la leña + polenta de maíz dulce y cheddar + relish de maíz rostizado	\$18
CAMARONES ENCOCADOS Camarones a la plancha + salsa caribeña + chimi + arroz con coco fututiao + crunchy de cocada	\$21
SALMÓN TERIYAKI Salmón a la plancha + teriyaki de ajo negro con hongos + arroz de jazmín + cebollina + ajonjolí	\$21
MEATBALL MAC & CHEESE Albóndiga "Big Papi" Angus de 1/2 lb + pasta corta + salsa cremosa de tomate y queso cheddar	\$17
FILETE DE PESCA'O FRITO Corvina marinada en recaó + salsa de ajillo criollo + encurtido de vegetales + arroz pintao con frijolito	\$19
LAS STICKY-SMOKY RIBS Costillitas ahumadas y luego fritas + BBQ de Abuelo 7 años + ensalada de papa tibia + "crack" de bacon-cheddar	\$26
BRISKET PAL GORDITO 2.0 Brisket Angus ahumado y cocido al vacío + demi de cebolla caramelizada + sexy mac n' cheese + encurtidos texanos	\$26
NO SE METE CON NADIE 2.0 Filete de res al grill (8 oz) + risotto de queso parmesano + salsa de hongos trufados	\$23
CHURRASCO DE NEW YORK ANGUS NY strip Angus de 12oz + majadito de yuca al mojo + chimichurri de tomate rostizado	\$27
5INCO CHICKEN SALAD Pechuga al Grill + lechugas hidropónicas + tomate cherry + coleslaw + topping crocante + aderezo de la casa	\$16



AltaPlaza

BURGERS

5INCO BURGER AP \$16

Pan brioche + doble patty de carne angus + doble queso americano + bacon ahumado + secret sauce + tomate rostizado + lechuga hidropónica + papas fritas

MUSHROOM AFRANCESADA \$17

Pan brioche + doble patty de carne angus + doble queso provolone + truffle aioli + duxelle de hongos + lechuga hidropónica + papas fritas

LA QUIMERA SEMIFINALISTA BURGER WEEK 2022 \$16

Pan brioche doble sésamo + doble patty de carne angus + doble queso + salsa Quimera a.k.a. "Everything aioli" + bacon-onion jam + crack de tres quesos + papas fritas

KIDS MENU

TENDERS DE POLLO \$ 7

3 tenders de pollo frito + papas fritas

CHEESE BURGER \$ 7

Hamburguesa con queso + papas fritas

KIDS PASTA \$ 7

Pasta corta con salsa blanca y pollo

POSTRE

KIDS SUNDAE \$ 4

Helado de vainilla + caramelo + galleta + cereza

PA ACOMPAÑAR

PAPAS FRITAS \$ 4

PAPAS FRITAS TRUFADAS \$ 7

PAPITAS DE CAMOTE FRITO \$ 5

PURÉ DE PAPA \$ 5

ARROZ JAZMÍN \$ 4

ENSALADA DE LA CASA \$ 5

POSTRES

BUSCANDO GUAYABA \$ 9

Volcán de guayaba + helado de vainilla

CHOCO-CAKE \$12

Layer-cake de chocolate semi-amargo + caramelo salado de chocolate y bourbon + trocitos de candied bacon + helado de chocolate

KNAFEH \$12

Masa filo en hilos + mantequilla + ricota cremosa y mozzarella + almíbar de especias + pistachos molidos + helado de pistacho

CHEESECAKE CON PIFIA \$11

Cheesecake casero + compota de fresa y moras al balsámico + granola de queso corcante + crema batida

MENU LUNCH \$20

Lunes a viernes de 12 a 3pm. Sujeto a disponibilidad.

PA' ARRANCAR

Sopa del Día

PA' PICAR (a escoger)

DISKE-COBB SALAD

House salad + aguacate + blue cheese + crocante de cheddar

BULGOGI LETTUCE WRAPS

Carne de res estilo coreano + wraps de lechuga mantequilla + vegetales y nueces

EMPANADITAS DE POLLO THAI

Rellenas de pollo estilo Thai con curry aromático + salsa sweet-satay

PA' COMER (a escoger)

MAC & CHEESE CON POLLO AL GRILL

Pasta corta + salsa marinara cremosa + cheddar gratinado

RISOTTO DE GALLO PINTO

Arroz cremoso + frijoles chiricanos + guiso criollo con porkbelly

CRUNCHY FALAFEL + SALAD

Falafel casero + house salad + vegetales encurtidos + topping crunchy

5INCO FISH & CHIPS

Deditos de corvina apanados en panko + salsa tártara casera + papas fritas

PULLED PORK SANDWICH

Pan brioche + pulled pork + bbq de la casa + coleslaw + cebollitas encurtidas + papas fritas

PA' ENDULZAR (a escoger)

MINI CAMEL SUNDAE

Helado de vainilla + galleta triturada + caramelo + cereza

CAFÉ



AltaPlaza

COCKTAILS

CLÁSICOS

AMARETTO SOUR \$ 9
Amaretto + jugo de limón + jarabe de goma

BLOODY MARY \$ 9
Vodka + jugo de tomate + mix de bloody +
aceitunas

COSMOPOLITAN \$ 9
Vodka + triple sec + jugo de arándano + limón

PIÑA COLADA \$ 9
Ron blanco + piña fresca + mix coca de la casa

TOM COLLINS \$ 9
Ginebra + jugo de limón + jarabe de goma + club soda

MARGARITAS \$10
Fresa / Maracuyá / Tamarindo / Mango

MOJITOS \$ 9
Fresa / Maracuyá / Clásico

SANGRÍA TINTA / BLANCA
COPA \$ 9
½ LITRO \$15
LITRO \$30

DE LA CASA

5INCO FIVE \$10
Ginebra + sirope de romero + té de limón + jugo
de limón + espumante

ÁRBOL SPRITZ \$ 9
Áperol + prosecco + puré de tomate de árbol

LA MULA \$10
Vodka + sirope de jengibre y cardamomo + limón
+ ginger beer casera

MOJITO TINTA DE PULPO \$10
Ron blanco + puré de blueberry + limón +
hierbabuena

TULE \$10
Tequila + piña y maracuyá + puré de fresas y ají
chombo + tajín

3M (MANGO MEXA MULE) \$10
Tequila + puré de mango + limón + ginger ale +
sal de cilantro + paleta de tamarindo

TRAGOS

GIN

Tanqueray \$7
Tanqueray Sevilla \$9
Tanqueray N°10 \$10
Gin Bombay \$7
Gin Mare \$8
Hendrick Original \$9

VODKAS

Russian Standard \$7
Ketel one \$7
Titos \$7
Grey Goose \$8
Belvedere \$9

WHISKYS

Old Parr \$7
Buchanans 12 \$8
JW Black \$7
Oban 14 años \$15

RONES

Seco Herrerano \$5
Ron Bacardi \$6
Ron Centenario blanco \$6
Ron Abuelo Añejo \$6
Ron Abuelo 7 años \$7
Ron Abuelo 12 años \$9
Ron Castillero de los Manitos 30 años \$12

TEQUILAS Y MEZCAL

Jimador Blanco \$6
Jimador Reposado \$7
Don Julio Blanco \$8
Don Julio Reposado \$10
Don Julio 70 \$15
Mezcal 7 misterios \$10

VERMOUT - APERITIVOS

Martini Dry \$5
Martini Rosso \$5
Fernet Bianco \$6
Cynar \$6
Aperol \$6
Campari \$6

DESTILADOS

Baileys \$6
Kahlúa \$6
Frangelico \$6
Cointreau \$6
Jagermeister \$6
Disaronno \$6
Licor 43 \$6



AltaPlaza

VINOS

VINOS BLANCOS

Protos Aire Rosado \$25
Alamos Chardonnay ARG \$25
Perro Verde Verdejo ESP \$32
William Hill Chardonnay USA \$35
Martín Codax Albariño ESP \$35

VINOS TINTOS

Alamos Malbec ARG \$25
La Maldita Garnacha ESP \$28
Pruno Tempranillo ESP \$35
Catena Malbec ARG \$30
MacMurray Pinot Noir USA \$35

VINO DE LA CASA POR COPA \$9

Tinto / Blanco

ESPUMANTES

Mionetto prosecco ITA \$30
Espumante por copa \$8

CERVEZAS

Panamá \$3
Panamá light \$3
Balboa \$3
Michelob \$4.5
Modelo especial \$5
Stella Artois \$5.5
Salvaje Cream Ale Draft \$5
Salvaje Blonde Draft \$5
Salvaje Belgian Style Draft \$5
Salvaje IPA Draft \$5

JUGOS & MOCKTAILS

JUGOS NATURALES \$4

(Maracuyá / Fresa / Piña /
Fruit Punch)

LIMONADA CLÁSICA \$4

LIMONADA \$4.50

(Fresa / Hierbabuena / Coco)

LIMONADA OSSI \$6

Piña fresca + albahaca + jugo de
limón + goma

5INCO SMASH \$6

Frutos rojos + sirope de jengibre +
hierbabuena + jugo de maracuyá

AMAPOLA \$6

Piña fresca + leche de coco +
coco mix

AGUAS, SODAS Y MÁS

Evian 330ml \$3
Evian 750 ml \$6
Perrier 330ml \$3
Perrier 750ml \$6
Red Bull \$4.50
Acqua Panna 750ml \$6
San Pellegrino 750ml \$6
Coca Cola \$2.50
Coca Cola Zero \$2.50
Ginger Ale \$2.50
Kist (Fresa / Naranja / Uva) \$2.50
Club soda \$2.50
Agua Tónica \$2.50
Fever Tree Tónica \$3.50

CAFÉ & INFUSIONES

Café expresso \$3
Café expresso doble \$3.50
Café americano / maccihato \$3
Café cortado / capuccino / latte \$3.50
Té (manzanilla / peppermint / verde) \$3
Infusión (fresa / kiwi) \$3