



por Roberto Richa

San Francisco

📷 @5incopanama | ☎️ +6302-5997 | 📞 203-4574



San Francisco

ENTRADAS

CEVICHE VERDE \$12

Pesca del día + pesto de culantro + puré de plátano maduro + chicharrones molidos

CEVICHE AMARILLO \$16

Pulpo + camarones + pescado blanco + ají amarillo + crema de leche de tigre picantita + puré de camote + cilantro + cebolla + cancha peruana tostada

TUNA TARTAR TAQUITOS \$12

Atún rojo + gyosa shells + marinado de miso y zanahoria + cebollita + puré de aguacate + spicy mayo

PULPO ANTICUCHERO \$21

Tentáculo de pulpo al carbón + salsa anticuchera + cebollitas acevichadas + choclo a la mantequilla

ARAÑITAS FRITAS 5INCO \$10

Arañitas marinadas + mayo spicy + parmesano + ajillo

CARNE N' PALITO (2U) \$10

Carne de res angus + marinado de carne en palito + platanitos + aioli de culantro + ajillo

TAQUITOS DE CARNITAS (3U) \$10

Carnitas en su grasa + tortilla suave de maíz y plátano maduro hecha en casa + salsa rostizada + chicharrón

FLAUTAS DE POLLO AL CARBÓN (5U) \$10

Pollo grillado + salsa mole + crema de aguacate + pico de gallo encurtido + crema agria

DUMPLINGS DE SHORT RIB \$10

Dumplings rellenos de short rib ahumado + salsa punzu cítrica + crocante de sesamo + hongos shiitake glaseados en tare

TIKKA MASALA WANTON (4U) \$10

Wantons de pollo al estilo tikka masala + labneh + menta

CROQUETAS DE ROPA VIEJA (5U) \$ 9

Croquetas de ropa vieja + sofrito + ajillo

BAO BUNS (2U) RELLENOS DE:

• PORK BELLY \$10

Chicharrón crocante + spicy coleslaw + pepino encurtido

• LANGOSTINOS \$13

Langostinos al panko + ensalada de Kimchi + korean BBQ

• SHIITAKE \$10

Hongos shiitake glaseados en tare

EMPANADITAS DE CARNE ESTILO ARGENTINO (3U) \$10

Carne de res angus + cebolla + cebollina + huevo duro + aceitunas + chimichurri

ALMEJAS EN SALSA ROJA AHUMADA \$12

Almejas blancas + salsa de tomates ahumados + pan con ajo

HUMMUS CON HONGOS \$10

HUMMUS CON CARNE \$12

Hongos al ajillo o carne de res + dukkah de marañón + tomates asados + puré de aguacate + pan pita

COLIFLOR ROSTIZADO \$12

Coliflor rostizado con zahatar + tahina + dukkah de marañón + perejil + cilantro

CORN RIBS \$ 9

Maiz dulce + cajún seasoning + sour cream + queso parmesano + aioli de cilantro + cilantro fresco

1/2 POLLO FRITO PICADO (GRUMPY) - HASTA LAS 9PM \$19

Medio Pollo Frito picado + salsa red hot + 2 buttermilk biscuits recién horneados

PLATOS FUERTES

SALMÓN TERIYAKI \$21

Salmón a la plancha + teriyaki de ajo negro con hongos + arroz de jazmín + cebollina

PESCA DEL DÍA \$19

Pesca blanca rebozada y cocida a la plancha + salsa a elección + ñoquis soufflé
* Salsa Criolla o Salsa Mediterránea

RISOTTO NEGRO DE CALAMAR \$21

Arroz arbóreo + tinta de calamar + calamares marinados + arañitas frita + alioli de azafrán

CAVATELLI DE SHORT RIBS \$20

Cavatelli hecho en casa + short ribs ahumado + salsa Cacio e pepe + salsa demiglace + tomates cherry + perejil fresco + parmesano del pobre

MAC & CHEESE DE HONGOS TRUFADOS \$14

Fusilli + hongos portobellini + salsa de queso + aceite de trufa + migas de pan

LANGOSTINOS ISLEÑOS \$23

Salsa criolla + leche de coco + concolón de arroz con coco

1/2 POLLITO AL LADRILLO \$16

Medio pollo marinado y deshuesado + puré de camote + ensaladilla de kale y nueces + demi-glace de pollo

CASI CAESAR SALAD \$14

+ GRUMPY TENDERS - HASTA LAS 9PM - \$16

Mezclum + caesar aioli + tenders de pollo frito Grumpy + tostadas de queso y ajo + parmesano

ENSALADA DE FALAFEL \$16

Falafel + fattoush + tahini + labneh

RAVIOLES DE OSSOBUOCO \$17

Ravioles rellenos de ossobuco con mix de quesos + salsa de tomates ahumados y cherrys frescos + albahaca fresca + alcaparras fritas

CHICHARRÓN ENROSCADO \$19

Pork Belly cocinado 36 horas + relish de mostaza + ensalada de la casa



San Francisco

NO SE METE CON NADIE \$19

Filete de Res a parrilla 8oz + mil hojas de papas + salsa demi-glance

ENTRAÑA ORIENTAL ANGUS (8OZ) \$31

Entraña Angus al grill con salsa oriental de hongos shiitake + naranja fresca + cilantro + cebolla morada

STEAK & FRIES \$33

Vacío 12oz al grill + papas Dauphine + chimi de tomates rostizados

SHORT RIB PAL GORDITO \$26

Short rib ahumado y cocido al vacío por 48 horas salsa demiglance con polenta de la nonna y aros de cebolla

RIBEYE ANGUS 14OZ \$42

Ribeye angus crust de pimientas + butter, garlic and herbs baste

SANDWICH THE BOSS + SIDE - HASTA LAS 9PM - \$16

Emparedado de pan hot dog buns, tenders de pollo Grumpy, coleslaw, pepinillo, queso cheddar y mayonesa de sriracha y chipotle + side a elección

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

PA ACOMPAÑAR

HONGOS PORTOBELLINI AL AJILLO \$6.50

YUCA FRITA \$4

PAPAS FRITAS CASERAS \$4

PAPAS CASERAS TRUFADAS CON PIFIA \$6

ENSALADA DE LA CASA \$6

RISOTTO GALLO PINTO \$6

PAN TIPO BARRA GALLEGA \$3

PAN DE LA CASA 3.50

POSTRES

ALIMÓNATE UN POCO \$10

Tartaleta de limón criollo hecha en casa + crema alimonada + gel de limón amarillo + butterscotch de limón mandarina + sorbete de limón

LA PALETA NUEVO! \$10

Trufa de galletas de chocolate + dulce de leche + café + queso crema + baño de chocolate + salsa de caramelo salado

BUSCANDO GUAYABA \$ 9

Volcán de Guayaba + helado de vainilla

KNAFEH \$12

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

FLAN Y ALGO MÁS \$ 9

Flan de reducción de leche + ensaladilla de frutas + helado de coco

MENU LUNCH \$20 (+ITBM + SERVICIO)

Disponible de Lunes a Viernes de 12 a 3 pm

PA' ARRANCAR

Sopa del día

PA' PICAR (a escoger)

ASIAN CHICKEN LETTUCE WRAP

Pollo salteado + salsa oriental especial + mani tostado

TAQUITOS DE SHORT RIB

Short rib ahumado + pico de gallo + salsa rostizada

DISKE-COBB SALAD

Mezclum + repollo + cherry + cebolla + crack de cheddar y bacon + dressing de blue cheese

PA' COMER (a escoger)

RISOTTO DE HONGOS

Arroz arborio + hongos criminis + shitake + mantequilla + queso parmesano + pasta de trufa

RAVIOLES DE TERNERA

Ravioles de ternera con salsa cremosa de tomate

1/4 DE POLLO SIN CULPAS

Muslo encuentro deshuesado + marinada especial + ensalada de la casa + labne

PULLED PORK SANDWICH + PAPAS FRITAS

Pan brioche + Pulled Pork + salsa BBQ de la casa + coleslaw + cebollitas encurtidas

SPICY FRIED RICE PORK BELLY

Arroz blanco + salsa especial + huevo + vegetales + pork belly crocante

PA' ENDULZAR

BOLA DE HELADO DE VAINILLA CON GALLETA Y CAMELO

POSTRE DEL DÍA

CAFÉ



San Francisco

TRAGOS & COCKTAILS

RON CASTILLERO DE LOS MANITOS 30 AÑOS \$12

SANGRÍA COPA \$ 9

SANGRÍA JARRA \$30

ÁRBOL SPRITZ \$ 9

Prosecco + Aperol + puré de tomate de árbol

3M (MANGO MEXA MULE) \$10

Tequila + puré de mango + limón + ginger ale + sal de cilantro + paleta de tamarindo

MOJITO TINTA DE PULPO \$10

Ron blanco + Jugo de limón + Blueberry + hierbabuena

5INCO FIVE \$10

Gin + Té de limón + sirope de romero + jugo de limón + Espumante

TULE \$10

Tequila + piña + maracuyá + puré de ají chombo + tajín

LA MULA \$10

Vodka + Sirope de jengibre y Cardamomo + Limón fresco + ginger beer

CARDO 5INCO SOUR \$10

Bourbon whisky + Sirope de jengibre + jugo de limón

MARGARITA \$10

Tequila reposado + triple sec + jugo de limón + sirope de goma

TRAGOS CLÁSICOS - CONSULTAR

CERVEZAS

Panamá \$3

Panamá light \$3

Balboa \$3

Modelo especial \$5

Stella Artois \$5.50

Guachimán Cervecería Central \$5.50

Doberman Cervecería Central \$5.50

Lagertija Cervecería Central \$5.50

Salvaje Blonde Khan (Patersbier) \$5.50

Salvaje IPA Akela (India Pale Ale) \$5.50

Salvaje Belgian-Style Bandar (Spiced beer) \$5.50

VINOS

ESPUMANTES

Prosecco mionetto ITA \$30

Moet Chandon Imperial FRA \$95

Cava Conde de Carat ESP \$28

Cava Aldonza brut Rose ESP \$30

VINOS BLANCOS

Protos Aire Rosado ESP \$25

Perro Verde Verdejo ESP \$32

Cavit Pinot Grigio ITA \$30

Santa Margherita Pinot Grigio ITA \$55

Martín Codax Albariño ESP \$35

Santiago Ruiz Albariño ESP \$50

VINOS TINTOS

Catena Malbec ARG \$30

El Enemigo Malbec ARG \$55

Cune Roble 2019 ESP \$28

Aldonza Clásico ESP \$30

Los Cantos de Torremilanos ESP \$37

Muga Rioja Reserva ESP \$50

Pruno ESP \$35

Carmelo Rodero Crianza ESP \$55

Mauro cosecha 2019 ESP \$75

La Crema Pinot Noir USA \$60

VINO DEL MES POR COPA DESDE \$9

JUGOS & MOCKTAILS

JUGOS NATURALES \$4

LIMONADA (FRESA / HIERBABUENA) \$4.50

LIMONADA OSSI \$5

Piña fresca + albahaca + jugo de limón + goma

5INCO SMASH \$5

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

AGUAS Y SODAS

Agua Bambito con gas 330 ml \$3

Coca cola light \$2.50

Agua Bambito con gas 750 ml \$4.75

Coca cola Zero \$2.50

Agua Bambito sin gas 750 ml \$4.75

Ginger Ale \$2.50

Coca cola \$2.50

CAFÉ & INFUSIONES

Cafe con leche / Cappuccino \$3.50

Café expresso \$3

Té / Infusiones \$3