



MENÚ FEBRERO 2026

| | |
|--|----|
| JUNGLE NEGRONI | 13 |
| Seco Oro de Caña infundado con botánicos panameños, campari, cynar, vermouth | |
| CÁSCARA MANHATTAN | 13 |
| Rye whiskey, vermouth casero de cáscara de geisha, bitters | |
| TIBURÓN | 13 |
| Seco Oro de Caña, especias, naranja, leche clarificada | |
| GEISHA OLD FASHIONED | 13 |
| Ron Abuelo Two Oaks, Pedro Ximenez, mezcal, café geisha, bitters | |
| CHICHA BRUJA | 13 |
| Seco Oro de Caña, Averna, maíz lacto fermentado, mantequilla noisette, limón | |
| SECO PIPA | 13 |
| Seco Oro de Caña, agua de pipa, agua con gas | |
| TALINGO PALOMA | 13 |
| Tequila Cascahuín Blanco infundado con café geisha, toronja, limón | |
| DARIÉN BLOSSOM | 13 |
| Ginebra, licor de elderflower, agua de arroz con manzanilla, limón | |
| TU COCTEL DE SIEMPRE | |
| Si no está en la carta, pídenos tu clásico favorito. | |



| | |
|--|----|
| TOMATE DE ALTURA | 9 |
| Vinagreta de tomate ahumado, arúgula, albahaca | |
| MAPO TOFU | 13 |
| Crocante de arroz, tofu, demi de hongos | |
| PANI PURI ONE AND ONE | 11 |
| Tamarindo, estofado de res, crema fresca | |
| PATO CON YUCA | 13 |
| Tortillas de yuca, pato laminado, piña | |
| PULPO TROMPITO | 21 |
| Pimentón verde y cebolla tatemada, emulsión de encurtidos, ají trompito | |
| TOSTADA DE LANGOSTINOS | 11 |
| Aguacate, mayo de langostinos, soy Chombasia | |
| COCHINITA PIBIL | 13 |
| Tortilla de maíz, aguacate | |
| DUMPLING DE PATO | 13 |
| En brodo de sus jugos a la noissette | |
| AFRO PAO | 9 |
| Hampao y Chombasia de cerdo | |
| HA KAO | 11 |
| Camarón, salsa de coco Caribe | |

| | |
|---|-----|
| PESCA PANAMENIER | 25 |
| Pesca del día, meunière de lentejas al curry | |
| PESCA AL VAPOR | 29 |
| En su jugo, mantequilla, vegetales wok | |
| PESCA A LA PARRILLA para dos | 60 |
| Relish de mango, vinagreta Chombasia, arroz wok, ensalada | |
| BISTEC PICADO | 27 |
| Pimentones rojos, verdes, cebolla, salsa Chombasia | |
| CHOW MEIN DE PATO | 25 |
| Pato crocante, pato en salsa, vegetales | |
| ARROZ NEGRO MAITO 2010 | 27 |
| Calamares, camarón, emulsión de achiote y recaó | |
| GUACHITO CARIBEÑO | 25 |
| Arroz meloso, camarón, pulpo, calamar, platanitos | |
| ONE POT 2.0 | 27 |
| Pork belly, pescao frito, pulpo, arroz endémico | |
| TASAJO | 29 |
| Filete de res ahumado al grill, vegetales wok | |
| CHULETÓN DE CERDO | 29 |
| Demi-glace de papaya | |
| SANCOCHO CON ARROZ | 15 |
| Cocido en leña de nance | |
| RIB EYE PRIME 22 OZ USA | 115 |
| Grill | |
| ENTRAÑA CHIMI 12 OZ USA | 48 |
| Grill, chimichurri | |
| VEGETALES AL WOK | 7 |
| ARROZ XO | 7 |
| ARROZ AROMÁTICO | 5 |
| YUCA AL MOHO | 5 |

| | |
|--|----|
| FRESAS CON CREMA | 14 |
| Helado de aceite oliva, fresas cítricas, fresas en escabeche, polvo de fresas, crema y crocante de fresa | |
| CHOCO CHOCO | 11 |
| Cremoso de chocolate, helado de sésamo y gel de yuzu | |
| ZAPALLO SILVESTRE | 11 |
| Espuma de zapallo, sirope de miel de caña y crocante de arvejas | |
| LULO LAMASTUS | 11 |
| Salsa de lulo, papaya, sedimentos de geisha y sorbeto de coco | |
| HELADOS DE LA CASA | 7 |
| SORBETOS DE TEMPORADA | 7 |
| CARAJILLO | 11 |
| NIEPOORT, OPORTO, LBV 2020, PORTUGAL | 12 |
| NIEPOORT, MANZANILLA SOLERA | 13 |
| LES LUNES, SWEET VERMOUTH 2022 | 12 |
| RON ABUELO 15 AÑOS NAPOLEÓN | 13 |
| HENNESSY XO | 33 |
| THE KURAYOSHI, JAPANESE WHISKEY | 22 |

| | |
|--|-----|
| FILTRADO DE GEISHA | 15 |
| ESPRESSO | 4 |
| AMERICANO | 4 |
| MACCHIATO | 4.5 |
| CAPPUCCINO | 5 |
| TÉ DE CÁSCARA DE GEISHA | 5 |
| TÉS DE HOJAS SUELTAS | 5 |
| Té verde, té negro, hierbalimón, manzanilla, frutos rojos | |

*TODOS LOS CAFÉS SON SELECCIONADOS POR NUESTRO EQUIPO
ENTRE LOS MEJORES LOTES DE PANAMÁ Y TOSTADOS EN CASA.

EN MAITO, PARA GRUPOS MAYORES DE 10 PERSONAS, EL RESTAURANTE COORDINA UN MENÚ FIJO CON PLATOS A ESCOGER, DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA EL GRUPO.

EL PRECIO DEL MENÚ VARÍA SEGÚN LA SELECCIÓN DE PLATOS Y LO ACORDADO ENTRE EL CLIENTE Y EL RESTAURANTE.

ESCRIBA A MAITO@GRUPOMAITO.COM
O CONTACTÁCTENOS POR WHATSAPP AL +507 6705-8599