



MENÚ FEBRERO 2026

COCTELES

JUNGLE NEGRONI	13
Seco Oro de Caña infusionado 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 Cascahuin Blanco infusionado 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.	



ENTRADAS

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 noisette	
AFRO PAO	9
Hampao y Chombasia de cerdo	
HA KAO	11
Camarón, salsa de coco Caribe	

PLATO FUERTE

GUARNICIONES

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 recao	
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

CAFÉS Y TÉ

FILTRADO DE GEISHA	15
ESPRESSO	4
AMERICANO	4
MACCHIATO	4.5
CAPPUCCINO	5
TÉ DE CÁSCARA DE GEISHA	5
TÉS DE HOJAS SUELTA	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.

MENÚ DE GRUPOS Y EVENTOS

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

The logo for Maito, featuring the word "maito" in a lowercase, handwritten-style font.