



MENÚ

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, Avena, 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 infusionado
con café geisha, toronja, limón

DARIÉN BLOSSOM 13
Ginebra, licor de elderflower, agua de
arroz con manzanilla, limón

SANTA SANDÍA 13
Cordial de sandía, pimentón rojo,
Seco oro de caña infusionado con ají
chombo y romero con gas



ENTRADAS

TOMATE DE ALTURA	9
Vinagreta de tomate ahumado y mix de hierbas	
PANI PURI ONE AND ONE	11
Guandú, tamarindo, hierbabuena y crema fresca	
JAMAICAN PATTY	12
Pescado escovitch	
PATO CON YUCA	13
Tortillas de yuca, pato laminado, piña	
PULPO TROMPITO	21
Pimentón verde y cebolla tatemada, emulsión de encurtidos, ají trompito y crocante de papas	
TOSTADA DE LANGOSTINOS	15
Aguacate, mayo de langostinos, perlas de 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	13
Camarón, salsa de coco Caribe	
CURRY GOAT	13
Dumpling de cordero, curry verde y menta	

ESH שן

CHALLAH BREAD	5
MUHAMARA DE PIXVAE Cremoso de pimientos rojos rostizados y pixbae	12
REPOLLO KIMCHI Al grill con kimchi de papaya y chayote	15
HUMMUS DE GUANDÚ Guandú, tahini y criolla de arvejas	12
VEGETALES A LA PARRILLA Labne de yogur de coco, ensalada de hongos negros y tomates secos	18
BERENJENA ASADA Tomates frescos, tahini de pepitas de marañon y hierbas frescas	18
PASTRAMI SHORT RIB Short rib, glasé afro, zaatar, Chombasia y verdes	125
PESCADO MARROQUÍ Stew de tomates, pimentón, paprika y cilantro	25

PLATO FUERTE

PESCA PANAMENIER	25
Pesca del día, meunière de lentejas al curry	
PESCA CHOMBASIA	30
Pesca frita, glaze de tamarindo, salsa afrocaribe, escabeche	
PESCA AL VAPOR	29
Caldo de hongos y vegetales frescos	
PESCA A LA PARRILLA para dos	50
Relish de mango, vinagreta Chombasia, arroz wok, ensalada	
BISTEC PICADO	29
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	27
Arroz meloso, camarón, pulpo, calamar, platanitos	
ONE POT 2.0	29
Pork belly, pescao frito, pulpo	
TASAJO DE PICAÑA	31
Ahumado al grill, changa y huevo frito	
CHULETÓN DE CERDO	29
Demi-glaze 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	
LANGOSTINOS A LA PARRILLA	25
Grill, salsa Chombasia	
COLIFLOR CHOMBASIA	15
Salsa de maíz coco, chutney de tomate, soya Chombasia	

POSTRES Y DIGESTIVOS

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	
BANANA KOMBU	11
Hoja crujiente de miel, helado de guineo infusionado en alga kombu con cristales de agua de pipa	
LULO LAMASTUS	11
Salsa de lulo, papaya, sedimentos de geisha y sorbeto de coco	
HELADOS DE LA CASA	7
SORBETOS DE TEMPORADA	7
CARAJILLO	13
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 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.

naito

GROUP DINING & EVENTS MENU

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

