MENU RESTAURANTE MIO

ENTRADAS

Deditos de Pollo con salsa de miel mostaza \$7

Tiras de Pollo Apanadas, Acompañadas de Salsa Honey Musterd

Nachos de Costilla de Cerdo, con su Guacamole, Pico de gallo y Queso Cheddar fundido \$8

Totopos de Maíz, Costilla de Cerdo Mechada, Queso Cheedar Fundido, Guacamole, Pico de Gallo y Jalapeño Fresco

Bowl de Patatas Criollas a La Brava con Bacon \$6

Papines Fritos, Bacon y Salsa Brava de La Casa

Ceviche de Chicharrón \$9

Trocitos Crocantes de Porkbelly, Aderezados con Limón, Cebolla Encurtida, Cilantro y Aguacate

Sopa Rustica de Tomate \$8

Sopa de Tomates con queso Parmesano, Aceite de Albahaca y Pan Tostado

Sancocho Panameño \$7

Tradicional caldo de Pollo Panameño con Ñame, Culantro

Enslada Caesar \$9

Tradicional ensalada de Lechuga Romana Con Crotones, Aderezo Caesar y Parmesano

Extra Pollo \$2.50

MAIN DISHES

Pesca Del Día \$17

Filete de Pescado a La Plancha Sobre Vegetales Rostizadas y Salsa de Pimiento Morrón

Salmon en Costra de Almendras y Panko \$20

Salmón encostrado de Almendra, Espárragos y Salsa Bernesa, puré de Maíz Nuevo y Zanahoria baby

Baby Back Ribs \$18

Costillas de Cerdo St. Louis, Salsa BBQ, acompañadas con papines Rostizados al Romero y Ensalada Coleslaw

Pechuga de Pollo en Salsa de Champiñones \$16

Roulade de Pollo, Relleno de manzanas y espinaca sobre salsa de Vino y Champiñones, Acompañada de Papines Salteados

Filete De Res \$18

Filete de Res con Salsa de Vino y Pimienta, Puré de Papas Trufado y Mini Vegetales Salteados

NY STEAK \$30

Corte Angus de 10oz al Grill, Acompañado de Papines Rostizados al Romero, Ensalada y Salsa Chimichurri

ENTRAÑA \$34

Corte Angus de 12oz al Grill, Acompañado de Papines Rostizados al Romero, Ensalada y Salsa Chimichurri

PASTAS

PASTA PESTO \$14

Fetuccine en Salsa de Albahaca, Piñones, Nueces, Parmesano, Ajo y Aceite de Oliva, Acompañada de Queso Burrata y Toamte Cherry

PASTA BOLOGNESA \$14

Fetuccine en Salsa Pomodoro y Albóndigas de Res

PASTA AL VINO BLANCO \$14

Fetuccine en Salsa de Vino Blanco, Parmesano y Champiñones, con Aceite de Trufa Negra

BURGERS

CHESSE BUGER \$13

Pattie de 6oz de Res Angus, Queso Cheedar, Lechuga, Tomate, Bacon y Cebolla Caramelizada.

BURGER ST LOUIS \$14

Emparedado de Costilla de Cerdo BBQ, Coleslaw, Repollo Encurtido, Maíz Crocante y Salsa de Maíz Nuevo

SWISS BURGER \$13

Pattie de 6oz de Res Angus, Queso Suizo, Lechuga, Tomate, Champiñones, Cebolla Caramelizada y Salsa de La Casa.