

Platos Cinco recomendados para maridar con Ron Castillero



ENTRADAS

Tentáculo de Pulpo \$21

Plato creado especialmente por el Chef para este maridaje

Pulpo a la leña de nance + Leche de tigre de cítricos criollos + Yuca al mojo de culantro + Crocantes de coco caramelizado

Dumplings de Short Rib \$10

Dumplings rellenos de short rib ahumado + salsa ponzu cítrica + crema de curry

Taquitos de Carnitas (3u) \$10

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

PLATOS FUERTE

Chicharrón Enroscado \$19

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

Short rib \$26

Shortrib ahumado y cocido al vacío por 48hs + salsa demiglace sobre polenta de la nonna + aros de cebolla

POSTRES

La Chocotorta \$9

Milhojas de galletas de chocolate + crema de dulce de leche + cobertura semi amarga + ganache de chocolate con leche

Donuts rellenas de dulce de leche y helado de vainilla \$9

Donuts fritas cubiertas con azúcar y canela rellenas con dulce de leche infusionado con Ron Castillero + helado de vainilla

Además tendremos disponible nuestra carta regular

Chef Roberto Richa

Restaurante Sinco

TE 203-4574 / Whatsapp 6302-5997 / IG @5incopanama

Reserva del menú 48hs antes

