

ALMUERZOS

LUNCH

ENTRADAS

APPETIZER

ENSALADA DE LANGOSTINOS AL CARBÓN /
SHRIMP SALAD

Langostinos, habichuelas “Winged beans”, cebolla morada, cebolla frita, cilantro con aderezo de coco y palmito. *Roasted shrimps, winged beans, red onion, fried onion, cilantro with coconut dressing and hearts of palm.*

ENSALADA DE REMOLACHA Y MISO /
MISO SALAD WITH BEETS

Manzana verde, aderezo de miso, remolachas asadas, queso azul, mézclum de lechugas. *Green apple, miso dressing, roasted beets, blue cheese and lettuce mix.*

PULPO GRILLADO CON CHIMICHURRI
DE CULANTRO / GRILLED OCTOPUS WITH
CORIANDERCHIMICHURRI

Pulpo a la parrilla, ensalada de feria, con chimichurri de cilantro mayo, limón. *Roasted octopus, panamanian salad with potatoes, carrots and beets, cilantro dressing.*

BROCHETAS DE LANGOSTINO CON BACON /
GRILLED SHRIMP SKEWERS WITH BACON

Brochetas de langostinos, salsa de yogurt y menta, relish de mango con pepino. *Shrimps skewers, yogurt and mint sauce, mango relish with cucumber.*

CEVICHE FRITO / FRIED CEVICHE

Pesca del día frita aderezada con cebolla morada, tomates, cilantro y limón. *Fried catch of the day seasoned with red onion, tomatoes, cilantro and lime.*

AREPITAS DE RES /
GRILLED AREPITAS BEEF

Arepitas de res asadas con guacamole y pico de gallo. *Arepitas with grilled beef topped with guacamole and pico de gallo.*

“CRUDO” PESCA DEL DÍA /
“CRUDO” FISHING OF THE DAY

Crudo de pesca del día con aderezo mahini, cilantro, cebolla morada, ajo frito. *Raw catch of the day with mahini dressing, cilantro, red onion, fried garlic.*

POPPERS DE CAMARÓN & YUCA FRITA

Poppers de camarón y yuca frita con aderezo cremoso de sésamo y ponzu. *Shrimp poppers & fried yucca with creamy sesame and ponzu dressing.*

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

HAMBURGUESAS Y EMPAREDADOS

BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGUESA BAYOW / BAYAW BURGER

Queso de cabra frito, mermelada de café y bacon. *Fried goat cheese, coffee caramelized onion and bacon jam.*

EMPAREDADO DE POLLO ROSTIZADO /
ROASTED CHICKEN SÁNDWICH

Queso provolone, rúcula, pesto, aderezo de champiñones rostizados y morrón. *Provolone cheese, arugula, pesto, roasted mushroom dressing and bell bell pepper.*

BANH-MI DE LANGOSTINOS Y PAPADA DE CERDO /
ROASTED PORK & SHRIMP BANH-MI

Emparedado estilo vietnamita con langostinos, cerdo, hongos, encurtido de nabo con zanahoria, menta, cilantro y mayonesa. *Vietnamese style sandwich with shimps, pork, mushrooms, turnip pickle with carrot, mint, coriander and mayonnaise.*

EMPAREDADO DE PESCADO Y KIMCHI /
FRIED FISH SANDWICH WITH KIMCHI

Salsa gochujang, pepino, lechuga. *Gochujang dressing, cucumber, lettuce.*

Hamburguesa y emparedados vienen acompañados de Chips de la Casa /
Hamburger and sandwiches are accompanied by House Chips.

PASTA Y ARROCES

PASTA AND RICES

BIMBIM BAP DE PATO / BIMBIM BAP DUCK

Bowl de arroz con hongos King oyster, pato asado, espinacas, encurtidos, huevo frito. *Bowl rice with King oyster mushroom, roasted duck, pickles, fried eggs.*

LINGUINI DE MARISCOS / LINGUINI WITH SEAFOOD

Linguini de mariscos con crema de ajo asado. *Creamy linguini with seafood and roasted garlic.*

OBR VERMICELLI BOWL

Carne o camarón grillados ,maní, cilantro encurtido de nabo y zanahoria. *Grilled meat or shrimp, peanuts, pickled cilantro, turnip and carrot.*

Extra proteína / *Extra protein*

PAD THAI DE CARNE CON SHITAKE DE TAMARINDO Y COCO /
PAD THAI WITH BEEF SHITAKE TAMARIND AND
COCONUT

Fideos, con carne (Short Ribs), pepita de marañón, cilantro, ají trompito, cebolla frita, tamarindo y coco. *Noodles, with beef (Short Ribs), cashew nut, cilantro, aji trompito, fried onion, tamarind and coconut.*

A LA PARRILLA

GRILLED

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

Filete de pescado con ensaladita fresca de chayote y trompito, salsa de mango, aderezo cítrico de hierba de limón y jengibre. *Fish fillet with fresh chayote and trompito salad, mango salsa, lemongrass and ginger citrus dressing.*

POLLO ROSTIZADO PANTAI

Adobado en naranja agria, polvo cinco especias y salsa ABC. *Marinated in sour orange, five spice powder and ABC sauc*

COLIFLOR ROSTIZADO VINAGRETA DE PUERRO Y TAHINI /
ROASTED CAULIFLOWER WITH LEEK VINAIGRETTE
AND TAHINI

Colifor rostizado, puerro, limón preservado, jalapeño, raspadura, ajo tostado y tahini. *Roasted cauliflower, leek, lemon, jalapeño, raspadura, roasted garlic and tahini.*

FILETE DE RES DE (5 OZ) CON CHIMICHURRI ROJO /
BEEF FILLET (5OZ) WITH RED CHIMICHURRI SAUCE

Jugoso filete de res a la parrilla con chimichurri rojo (repollo grillado, cebolla morada, aderezo de pancetta). *Juicy grilled beef tenderloin with red chimichurri (grilled cabbage, red onion, pancetta dressing)*



Extras: yuca, patacón, arroz con coco y papas fritas /
Extras: yucca, patacón, rice with coconut and french fries.

POSTRES

DESSERTS

HELADO DE TEMPORADA Y CRUMBLE DE GALLETA MARIA

Bolas de helado con sabores de temporada y Crumble de galleta Maria. *Ice cream balls with seasonal flavors and Maria Cookie Crumble.*

PANACOTA DE TÉ TAILANDÉS

Mix de hojas de te tailandes con crema de lychee y pistacho tostado. *Thai tea leaves mix with lychee cream and toasted pistachio.*

FLAN CREMOSO DE COCO

Leche de coco, nuez moscada y tuile de vainilla. *Coconut milk, nutmeg and vanilla tuile.*

BROWNIE TIRAMISÚ

Capas de brownie cubiertos con crema mascarpone, gel de café y ralladura de naranja. *Layers of brownie topped with mascarpone cream, coffee gel and orange zest.*

Del HUERTO *a* LA MESA

En el Ordovician Beach Resort, disfrutamos de una experiencia culinaria auténtica con nuestro compromiso "del huerto a la mesa". Nuestro huerto orgánico proporciona ingredientes frescos y de alta calidad para cada plato, desde hierbas aromáticas hasta vegetales exóticos.



THE SHELL

Reservaciones

(+507) 1234-5678
mail@ordovician.com

Horarios

Nomrbe de restaurante
8:00 a.m a 17:00 p.m

ORDOVICIAN
BEACH RESORT