

# CASABLANCA

Casco Antiguo

SINCE 2005

## Menú

MÁS DE 10 AÑOS DE TRADICIÓN, SABORES ARRAIGADOS Y RESPETO A NUESTROS ORÍGENES, TODO ELLO, TRANSFORMADO EN SABORES QUE NOS HACEN DESTACAR PLATOS QUE SON FIRMAS DE LA CASA.

~ MORE THAN 10 YEARS OF TRADITION, ROOTED FLAVORS AND HONOR TO OUR ORIGINS, ALL OF IT, TRANSFORMED INTO FLAVORS THAT MAKE US STAND OUT TOP DISHES THAT ARE SIGNATURES OF THE HOUSE.

### al solo sentarse / just sit down

- PATACONES MORGAN** ..... \$ 10.50  
Frutos del Mar en salsa blanca de la casa, acompañados de patacones crujientes.  
~ Seafood in white sauce, accompanied by crunchy patacones (fried plantain).
- PATACONES CARIBEÑOS** ..... \$ 11.50  
Frutos del Mar en salsa cremosa de coco y curry, acompañados de patacones crujientes.  
~ Seafood in a creamy sauce of coconut and curry, accompanied by crunchy patacones (fried plantain).
- PATAcón STEAK** ..... \$ 11.50  
Filet de res al grill servido sobre un patacón crujiente, en una cama de guacamole, pico de gallo, junto a queso blanco del país y sour cream.  
~ Grilled beef steak served on a crunchy patacón, on a bed of guacamole, pico de gallo, along with white cheese and sour cream.
- SHRIMP AND CHIPS** ..... \$ 12.50  
Camarones marinados con limón apanados acompañados con chips de plátano verde.  
~ Marinated breaded lemon shrimp accompanied with green plantain chips.
- ARAÑITAS CROCANTEs** ..... \$ 9.50  
Tentáculos de calamar apanados, acompañados de salsa tártara de la casa y limón.  
~ Breaded calamari tentacles, served with tartar sauce of the house and lemon.
- TEQUEÑOS** ..... \$ 8.50  
Deditos de queso campesino del país envueltos en harina procesada, acompañados de melao de raspaduras y especias.  
~ Cheese fingers of the country, wrapped in processed flour, accompanied by melao of scrapes and spices.
- MAÍZ SALTEADO DEL CHEF** ..... \$ 6.50  
Maíz tierno salteado con queso y salsa de la casa.  
~ Sweet corn sautéed with cheese and house sauce.
- CÓCTEL DE CAMARONES** ..... \$ 12.50  
Camarones cocidos, bañados en salsa cóctel "Casa Blanca".  
~ Cooked shrimps bathed in a Casa Blanca cocktail sauce.
- CHICHARRONCITOS** ..... \$ 9.50  
Clásicos chicharroncitos de cerdo de primera, acompañados de crujientes arepas bañadas en reducción de mantequilla de ajo y perejil.  
~ Classic pork crackling, accompanied by toasted arepa dipped in reduced garlic butter and parsley.
- COSTILLITAS CASA BLANCA** ..... \$ 10.50  
Costillitas de cerdo en su hueso, con aderezo especial de la casa, acompañado de crujientes arepitas.  
~ Pork ribs on its bone, with special dressing of the house, accompanied by crispy arepitas.
- ALMEJAS AL AJILLO** ..... \$ 13.50  
Almejas salteadas con base de vino y ajo, acompañadas de papas a la francesa.  
~ Clams sautéed with wine and garlic base, accompanied by french fries.
- CEVICHE BLANCO CASA BLANCA** ..... \$ 10.50  
Cortes de pescado blanco fresco del día, cocidos en jugo de limón al mejor estilo panameño.  
~ Cuts of fresh white fish of the day, cooked in lemon juice in the best Panamanian style.
- TRILOGÍA DE CÉVICHE TROPICAL** ..... \$ 14.50  
Cortes de pescado blanco, camarones y pulpo, marinados con cítrico de maracuyá y servido con lluvia de maíz tierno.  
~ Cuts of white fish, shrimp and octopus, marinated with passion fruit citrus and served with a shower of young corn.
- BANDEJA TROPICAL**  
Combinación especial de la casa.  
~ Special combination of the house.
- REGULAR** (3 opciones a escoger) ..... \$ 26.00  
~ Regular (3 options to choose)
- GRANDE** (4 opciones a escoger) ..... \$ 32.00  
~ Big (4 options to choose)
- Opciones/Options:** Patacones Morgan, Arañitas Crocantes, Tequeños, Chicharroncitos, Maíz Salteado, Ceviche Blanco.

### Sopas / Soups

- SOPA DE TOMATE Y PROVOLETA** ..... \$ 9.00  
Sopa de tomate horneado con provoleta a la plancha con líneas de pesto genovés y rúgula fresca.  
~ Baked tomato soup with provoleta, lines of genovese pesto and a fresh arugula.
- CREMA DE ZAPALLO** ..... \$ 7.50  
Crema de zapallo con crocantes de pan, parmesano y naranja.  
~ Pumpkin cream with crunchy bread, parmesano cheese and orange.
- MONDONGO DE LA CASA** ..... \$ 10.00  
Exquisita sopa de Mondongo acompañada de arroz blanco, aguacate y picante.  
~ Mondongo soup accompanied by white rice, avocado and spicy.

### del Mar / from Sea

- LANGOSTINOS GRILL** ..... \$ 19.00  
Langostinos en la salsa de su preferencia:  
~ Prawns in the sauce of your liking:  
- **PASIÓN / MARACUYÁ**  
Bañados en nuestra salsa de maracuyá.  
~ Bathed in passion fruit sauce.  
- **CASA BLANCA**  
Marinados en cerveza y chimichurri al grill.  
~ Marinated in beer and grilled chimichurri.  
- **TIERRA Y FUEGO**  
Apanados en salsa semi picante tierra y fuego.  
~ Breaded in a slightly spicy earth and fire sauce.
- PESCA DEL DÍA** ..... \$ 16.00  
Pescado frito, fresco del día según mercado, acompañado de patacones al ajillo y ensalada verde de la casa.  
~ Fried fish, fresh of the day, served with patacones in garlic sauce along with a green salad of the house.
- RÓBALO CROCANTE Y MARISCOS EN SALSA CARIBEÑA** ..... \$ 15.75  
Corte de róballo fresco en su costra, junto a mariscos asados en salsa caribeña de coco y curry, en una lluvia de chips de plátano crujiente.  
~ Cut of fresh robalo in its crust, next to seafood roasted in a Caribbean sauce of coconut and curry, in a rain of crunchy banana chips.
- RÓBALO AL GRATEN CON CAMARONES** ..... \$ 16.50  
Corte de filet de robalo a la meuniere gratinado, junto a camarones, servido sobre una capa de pure de papas.  
~ Cut of filet of robalo to the meuniere au gratin, next to shrimp, served on a layer of mashed potatoes.
- RÓBALO A LA MEUNIERE** ..... \$ 14.25  
Corte de róballo fresco a la meuniere acompañado de papita criolla al ajillo.  
~ Cut fresh robalo to the meuniere, accompanied by potatoes with garlic.
- PULPO Y CHIMICHURRI DE CÍTRICOS** ..... \$ 21.50  
Pulpo salteado servido junto a cubos de papa, bañado en chimichurri de cítricos.  
~ Sautéed octopus served with potato cubes, bathed in citrus chimichurri.
- SALMÓN PIÑA PIÑA** ..... \$ 17.50  
Salmón importado bañado en chutney de piña y especias, sobre piña de Veraguas al grill.  
~ Imported salmon bathed in pineapple chutney, accompanied by spices and grilled pineapple from Veraguas.
- FRUTOS DEL PACÍFICO** ..... \$ 24.00  
Piña rellena de frutos del mar con deliciosos langostinos.  
~ Pineapple stuffed with seafood and delicious prawns.
- PARRILLADA DEL MAR** ..... \$ 60.00  
Salmón, almejas al ajillo, patacones morgan, langostinos al grill, y arañitas acompañados con ensalada verde.  
~ Salmon, garlic clams, morgan patacones, grilled prawns and spider morsels accompanied with green salad.
- FILET DE PESCADO AL CARTUCHO** ..... \$ 14.50  
Corte de róballo horneado, junto a vegetales frescos del huerto.  
~ Baked robalo cut, with fresh vegetables from the garden.

## de la Tierra / from the Earth

- BROCHETAS DE POLLO AL GRILL** ..... \$ 11.50  
Cubos de pollo a la parrilla con vegetales, acompañado de chimichurri de la casa.  
~ Chicken diced grilled with vegetables accompanied by chimichurri of the house sauce.
- BROCHETAS DE CARNE AL GRILL** ..... \$ 14.00  
Cubos de filete de res importado a la parrilla con vegetales, acompañado de chimichurri de la casa.  
~ Imported beef steak diced grilled with vegetables accompanied by chimichurri of the house sauce.
- CORDON BLUE DE POLLO A LA PARMESANA** ..... \$ 14.95  
Suprema de pollo rellena de queso gouda y prosciutto, gratinada con salsa napolé y parmesano.  
~ Chicken supreme stuffed with gouda cheese and prosciutto, melted with napoli sauce and parmesan cheese.
- CAZUELA DE POLLO** ..... \$ 11.50  
Pollo al estilo fajita bañado en salsa blanca, saiteado con champiñones y maíz, gratinado con queso parmesano.  
~ Fajita style chicken bathed in white sauce, sautéed with mushrooms and corn, gratinated with parmesan cheese.
- COSTILLAS BBQ CASA BLANCA** ..... \$ 15.50  
Costillas de cerdo horneadas en nuestra salsa BBQ de la casa.  
~ Baked pork ribs in a BBQ sauce of the house.
- PARRILLADA DE LA TIERRA** ..... \$ 50.00  
Pollo, filete de res angus, chicharroncitos, costillas, ensalada verde, patacones o papas fritas.  
~ Chicken, angus beef filete, chicharroncitos, ribs, green salad, fried plantains or french fries.
- CENTRO DE FILET A SU GUSTO** ..... \$ 17.00  
Centro de filete de res al término, bañada en salsa de su preferencia:  
~ Center cut steak, bathed in the sauce of your preference:  
- MEUNIERE DE PIMIENTAS / SPICE MEUNIERE  
- JUGO REDUCIDO DE RES / BEEF JUICE REDUCTION
- FILET MIGNON**  
180gr de filete de res envuelto en bacon crujiente, bañado en jugo de res con hongos saiteados.  
~ 180gr of beef filete wrapped in crispy bacon and bathed in beef juice with sautéed mushrooms.
- CARNE / Beef Steak** ..... \$ 17.25
- ENTRAÑA ANGUS** ..... \$ 26.50  
Entraña angus importada, acompañada de chimichurri.  
~ Imported angus loin, accompanied by chimichurri.

## del Arroz-del Trigo / of the Rice-of the Wheat

- PAELLA SAN FELIPE** ..... \$ 12.50  
Arroz cocido con coco, curry, variedad de frutos del mar y moluscos. \*Paella al estilo Casa Blanca.  
~ Cooked rice with coconut, curry, variety of seafood and molluscs. \*Paella al estilo Casa Blanca.
- LINGUINIS MYRIAM** ..... \$ 19.50  
Linguinis de langostinos, almejas, hongos saiteados en salsa de vino blanco y aceite de oliva extra virgen.  
~ Linguine of prawns, clams, fungi sautéed in a white wine and extra virgin olive oil.
- PASTA A LA CREMA DE SALMÓN Y BRÓCOLI** ..... \$ 15.50  
Penne saiteados en salsa cremosa de salmón ahumado y brocoli fresco.  
~ Penne sautéed in a creamy sauce of smoked salmon and fresh broccoli.
- PASTA DE MAR ROJO** ..... \$ 14.50  
Linguinis en passata rústica de tomate con camarones saiteados y albahaca fresca.  
~ Linguine in a rustic passata with sautéed shrimps and fresh basil.

## del Huerto / from the Garden

- ENSALADA GRIEGA** ..... \$ 10.50  
Ensalada griega al estilo Casa Blanca.  
~ Greek salad with a touch of Casa Blanca.
- BURRATA CASA BLANCA** ..... \$ 12.50  
140gr de burrata importada italiana, servida junto a cortes de tomates frescos marinados con pesto casero y aceite de oliva.  
~ 140gr of Italian imported burrata, served with cuts of fresh tomatoes marinated with homemade pesto and olive oil.
- CÉSAR CLÁSICA O MIXTA**  
Lechugas romana con nuestro aderezo César de la casa, servida a su gusto con salmón ahumado, pollo grill o camarones.  
~ Romaine lettuce bathed in caesar dressing of the house with smoked salmon, grilled chicken or shrimps.
- SALMÓN / SAUMON** ..... \$ 14.50  
**POLLO / CHICKEN** ..... \$ 10.50  
**CAMARÓN / SHRIMPS** ..... \$ 13.00

## Hamburguesas y Sandwichs / Hamburgers and Sandwichs

- HAMBURGUESA BUFFALO BOURBON** ..... \$ 12.00  
180gr de carne angus en salsa BBQ Jack Daniels, bacon, queso americano fundido, aros de cebolla frita, salsa americana y lechuga fresca.  
~ 180gr of angus beef in Jack Daniels BBQ sauce with bacon, american melted cheese, onion rings, american sauce and fresh lettuce.
- HAMBURGUESA VEGETARIANA "VEGGIE"** ..... \$ 10.50  
Carne de garbanzos y tagine.  
~ Chickpea beed and tagine.
- HAMBURGUESA CAPRESSA CRYSPY** ..... \$ 11.50  
180gr de pechuga de pollo molida crispy, acompañada de mozzarella de búfala, tomate manzano, albahaca fresca y mayo pesto.  
~ 180gr of crispy ground chicken breast served with buffalo mozzarella, apple tomato, fresh basil and pesto mayonnaise.
- WRAP POLLO VERDE** ..... \$ 9.50  
Pan pita envuelto relleno de ensalada cesar con aderezo especial y pollo al grill, acompañado de chips de plátano.  
~ Wrapped pita bread stuffed with cesar salad with special dressing and grilled chicken, accompanied by banana chips.
- EMPAREDADO DE POLLO** ..... \$ 9.50  
160gr de pollo deshinchado con queso fundido, sour cream, tomate y lechuga, en pan rústico al grill acompañado de papas a la francesa.  
~ 160 gr of frayed chicken with melted cheese, sour cream, tomato and lettuce, in rustic grilled bread, accompanied by french fries.

## Guarniciones / Fittings

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <b>ARROZ BLANCO</b><br>White rice.                     | <b>ENSALADA CESAR</b><br>Cesar Salad       | <b>PAPA AL PLOMO CON CREMA AGRIA</b><br>Potato with sour cream                                    |
| <b>PURÉ CASA BLANCA</b><br>Casa Blanca mashed potatoes | <b>PATACONES</b><br>Fried plantain         | <b>VEGETALES SAITEADOS EN MATEQUILLA Y FINAS HIERVAS</b><br>Sautéed vegetables with herbal butter |
| <b>ENSALADA DE LA CASA</b><br>Salad of the house       | <b>PAPAS A LA FRANCESA</b><br>French fries |   |



Comparte tu experiencia utilizando el hashtag #MomentosCasaBlancaPty.  
Share your experience using hashtag #MomentosCasaBlancaPty

RESERVACIONES: +(507) 212-0040 / 6228-4188  
reservascasablanca11@gmail.com