



ENGLISH



STARTERS

CEVICHE With passion fruit and lemon sauce, with fresh vegetables and crispy rice.	\$13.00	MARINERA CLAMS With side bread.	\$12.00
SEAFOOD COCKTAIL Prawns, fried calamari, octopus and squid cubes marinated in Caribbean sauce. Banana chips side.	\$13.00	FRIED CALAMARI Battered, served with tartar sauce.	\$12.00
PERUVEAN FISH STRIP Thin slices of fresh fish marinated with tamarindo sauce.	\$14.00	TEMPURA PRAWNS Prawns in tempura bathed with orange sauce, honey and siracha.	\$15.00
TUNA TARTAR Fresh tuna cubes marinated with ginger, lemon, sesame oil and a touch of wasabi, served over avocado and toast.	\$14.00	MIXED SEAFOOD BASKET Basket of fried calamari, squid rings, fish cubes, prawns, fried plantains and fried yucca, served with chipotle and tartar sauce.	\$15.00
SPICY SALMON Salmon tartare with fried sushi rice, vegetables salad and creamy avocado.	\$15.00	MINI BURGER TRIO Bacon cheeseburger, tuna burger, chicken burger.	\$15.00
4 MARINADES Tuna tartare, salmon tartare, ceviche and corvina strip.	\$18.00	AVOCADO HUMMUS With bread and crudités.	\$12.00
GARLIC CLAMS With side bread.	\$12.00	CAULIFLOWER POPCORN Tempura Cauliflower, with kimchee and honey sauce.	\$13.00

SALADS

POKE BOWL Salmon cubes seasoned with sesame oil, furikake, lemon juice and mayosiracha, with red quinoa, fresh vegetables and mixed nuts.	\$15.00	PEARL ISLAND SALAD Cucumber strings with greek yogurt, lettuce, tomato, feta cheese, and tapenade.	\$10.00
---	---------	--	---------

MAIN COURSES

LOBSTER PASTA Alfredo pasta with fresh lobster.	\$23.00	PRAWNS COOKED IN SALT With alioli sauce and fried plantains side.	\$20.00
SEAFOOD PASTA Squid ink spaghetti, biscuit, shrimp, squid, octopus and clams.	\$23.00	STUFFED SQUIDS Squid cooked in its own ink, stuffed with prawns, fried calamari, lobster and nuts with a side choice.	\$25.00
CLAMS PASTA Peperoncino spaghetti with cherry tomatoes and clams.	\$23.00	GRILLED OCTOPUS Paprika and parsley oil mayonnaise, with diced potato fries.	\$20.00
CATCH OF THE DAY Fish fillet served over a creole sauce of peppers, tomato, onion, coriander and garlic. With and a side choice.	\$22.00	SEAFOOD CASSEROLE Coconut milk cream with vegetables, prawns, clams, crispy calamari and octopus, with a side of your choice.	\$23.00
CATCH OF THE DAY WITH MUSTARD SAUCE Fish fillet over old mustard and dijon sauce, served with fresh vegetable strings, cherry tomatoes in syrup with a side choice.	\$22.00	TUNA BURGER 250gr of fresh tuna seasoned with sesame oil and mustard, brioche bread, gouda cheese, pickled cabbage, sour cream and french fries.	\$16.00
CATCH OF THE DAY WITH CHEF ´S SAUCE Fish fillet, chef's sauce and a side choice.	\$22.00	BURGER CLASSIC 250gr of Angus meat on brioche bread with Swiss cheese, bacon, lettuce, tomato, and french fries.	\$16.00
FRESH LOBSTER Grilled lobster, marinated with lemon butter and a side choice.	\$30.00	HANGER STEAK Angus hanger steak (entraña) with a side choice.	\$29.00

SIDES

FRIED PLANTAIN	\$4.50	SAUTEED VEGETABLES	\$4.50	COCONUT RICE	\$4.50	FRESH SALAD	\$4.50
		FRENCH FRIES	\$4.50	FRIED YUCCA	\$4.50		

DESSERTS

CHEF'S CHOICE OF THE MONTH	\$9.95	CHOCOLATE VOLCANO	\$9.95	ICE CREAMS	\$5.00	BROWNIE WITH ICE CREAM	\$9.95
-----------------------------------	--------	--------------------------	--------	-------------------	--------	-------------------------------	--------





BEER

PANAMÁ	\$3.00	CORONA	\$5.00	STELLA ARTOIS	\$6.00	BALBOA	\$3.00
--------	--------	--------	--------	---------------	--------	--------	--------

RED WINE

FINCA RESALSO Spain - Ribera del Duero - Tempranillo.	\$33.00	19 CRIMES Australia - Shiraz, Cabernet Sauvignon y Garnacha.	\$36.00
MUGA RESERVA Spain - Rioja - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.	\$55.00	CATENA ALTA Argentina - Mendoza - Malbec.	\$100.00
PROTOS ROBLE Spain - Ribera del Duero - Tempranillo.	\$32.00	COUSIÑO MACUL Chile - Valle del Mapio - Merlot.	\$32.00
LA CREMA United States - Sonoma Coast - Pinot Noir.	\$73.00	LAPOSTOLLE Chile - Valle del Rapel - Cabernet Sauvignon.	\$32.00
FRANCIS COPPOLA United States - Sonoma - Cabernet Sauvignon.	\$56.00	DUCK HORN United States - Three Palms vineyard - Merlot.	\$70.00
ROBERT MONDAVI United States - California - Pinot Noir.	\$36.00	PENFOLDS Australia - Konunga Hill - Shiraz y Cabernet.	\$36.00

WHITE WINE

NORA Spain - Rías Baixas - Albariño.	\$40.00	LOUIS JADOT France - Mâcon Villages.	\$40.00
PROTOS Spain - Rueda - Verdejo.	\$25.00	LUIGI BOSCA Argentina - Mendoza - Sauvignon Blanc.	\$35.00
PACO Y LOLA Spain - Rías Baixas - Albariño. .	\$35.00	SANTA MARGHERITA Italy - Aldadige - Pinot Grigio.	\$46.00
BERONIA Spain - Rueda - Verdejo.	\$22.00		

ROSÉ WINE

M MINUTY Garnacha Blanca.	\$27.00
-------------------------------------	---------

SPARKLING WINE

UNDURRAGA	\$22.00	PROSECO ZONIN	\$36.00
SEGURA VIUDA	\$41.00	MOËT & CHANDON- ROSE	\$28.00

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Ice Impérial.	\$150.00	VEUVE CLICQUOT Demi-Sec.	\$150.00
VEUVE CLICQUOT Brut.	\$150.00		

CLASSIC COCKTAILS							
MOJITO	\$10.50	LONG-ISLAND	\$10.50	BLODY MARY	\$10.50	RUSO NEGRO	\$10.50
MARGARITA	\$10.50	MANHATAN	\$10.50	COSMOPOLITAN	\$10.50	SOURS	\$10.50
MOJITO	\$10.50	DAIKIRI	\$10.50	MARTINI	\$10.50	APEROL SPRITZ	\$10.50
PIÑA COLADA	\$10.50	MOSCOW MULE	\$10.50	CARAJILLO	\$10.50	OLD FASHIONED	\$10.50
TOM COLLINS	\$10.50						

SPECIAL COCKTAILS							
LA PERLA		\$14.00	DON JULIO MULE		\$14.00		
Dark rum, coconut cream and ginger ale.			Tequila, berry syrup, lemon and ginger beer.				
COCO LOCO		\$14.00	MOJITERRANEO		\$14.00		
White rum, tequila, coconut cream y lemon juice.			Gin, lemon, orange, vanilla, tonic y basil.				
ZACAPA PUNCH		\$14.00					
Zacapa, orange juice, lemon juice y grenadine.							

DON JULIO MARGARITAS							
TAMARINDO		\$14.00	PEPINO		\$14.00		
Tequila Don Julio, Cointreau, syrup, lemon and tamarind.			Tequila Don Julio, Cointreau, syrup, lemon and cucumber.				
MARACUYÁ		\$14.00	PICANTE		\$14.00		
Tequila Don Julio, Cointreau, syrup, lemon and passion fruit.			Tequila Don Julio, Cointreau, syrup, lemon and spicy.				

WHISKY							
BLACK LABEL	\$10.00	CHIVAS 18	\$12.00	JACK DANIEL'S	\$9.00	IWAI	\$18.00
OLD PARR	\$10.00	BUCHANAN ´S 12	\$10.00	MACALLAN 12	\$12.00	THE GLENLIVET	\$18.00
CHIVAS 12	\$10.00	BUCHANAN ´S 18	\$12.00	MACALLAN 15	\$18.00		

RUM							
ABUELO AÑEJO	\$8.00	ABUELO 12	\$12.00	BACARDI	\$8.00	SECO HERRERANO	\$5.00
ABUELO 7	\$10.00	ZACAPA 23	\$12.00	MALIBU	\$8.00		

GIN							
GIN MARE	\$12.00	MAY FAIR	\$12.00	TANQUERAY	\$12.00	TANQUERAY TEN	\$12.00
HENDRICK ´S	\$12.00	BOMBAY SHAPPHIRE	\$10.00				

VODKA							
ABSOLUT	\$9.00	GREY GOOSE	\$10.00	TITOS VODKA	\$10.00	KETEL ONE	\$10.00

TEQUILA							
PATRÓN BLANCO	\$12.00	PATRÓN REPOSADO	\$12.00	DON JULIO BLANCO	\$12.00	DON JULIO REPOSADO	\$12.00

DIGESTIFS LIQUORS							
LIMONCELLO	\$8.00	BAILEYS	\$8.00	FRANGELICO	\$8.00	COINTREAU	\$8.00
DISSARONO	\$8.00	KALUA	\$8.00	JAGERMAISTER	\$8.00	GRAPPA	\$8.00

COLD BEVERAGES				HOT BEVERAGES			
NATURAL JUICES		\$3.50	COFFEE WITH MILK	\$3.50	EXPRESSO		\$3.50
LEMONADE		\$3.50	CAPUCCINO	\$3.50	AMERICANO		\$3.00
MINT LEMONADE		\$4.00	NESQUICK	\$2.50	INFUSIONS		\$3.50
SODAS		\$3.00					
DAIKIRI		\$10.50					



ESPAÑOL



ENTRADAS

CEVICHE En salsa de maracuyá y limón, con vegetales frescos y crocante de arroz.	\$13.00	ALMEJAS A LA MARINERA Acompañadas de pan tostado.	\$12.00
CÓCTEL DE MARISCOS Langostinos, arañas, pulpo y calamar bañados en salsa caribeña, acompañados de chips de plátano.	\$13.00	ARAÑITAS Rebozadas, acompañadas con salsa tártara.	\$12.00
TIRADITO DE PESCA Finas láminas de pescado fresco marinado en salsa de tamarindo.	\$14.00	LANGOSTINOS TEMPURA Langostinos en tempura bañados con salsa de naranja, miel y siracha.	\$15.00
TARTAR DE ATÚN Cubos de atún fresco marinados en jengibre, limón, aceite de sésamo y un punto de wasabi, servido sobre aguacate y acompañado con pan tostado.	\$14.00	PICADA DE MARISCOS Canasta surtida de arañas, aros de calamar, cubos de pescado, langostinos, patacones y yuca frita, acompañada con salsa chipotle y tártara.	\$15.00
SALMÓN SPICY Tartar de salmón sobre arroz de sushi frito, ensaladilla de vegetales y cremoso de aguacate.	\$15.00	MINI BURGER TRÍO Bacon cheeseburger, tuna burger, chicken burger.	\$15.00
4 MARINADAS Tartar de atun, tartar de salmon, ceviche y tiradito de corvina.	\$18.00	HUMMUS DE AGUACATE Acompañado de pan y crudité.	\$12.00
ALMEJAS AL AJILLO Acompañadas de pan tostado.	\$12.00	POPCORN DE COLIFLOR Coliflor en tempura bañados en salsa kimchee y miel.	\$13.00

ENSALADAS

POKE BOWL Cubos de salmón aderezados con aceite de sésamo, furikake, zumo de limón y mayosiracha, con quinoaraja, vegetales frescos y frutos secos.	\$15.00	ENSALADA PEARL ISLAND Hilos de pepino aderezados con yogur griego,lechuga, tomate, queso feta y tapenade.	\$10.00
---	---------	---	---------

PLATOS PRINCIPALES

PASTA CON LANGOSTA Pasta a la Alfredo con langosta fresca.	\$23.00	LANGOSTINOS A LA SAL Acompañados de patacones y alioli.	\$20.00
PASTA CON FRUTOS DEL MAR Espagueti de tinta de calamar, bísquet, langostino, calamar, pulpo y almejas.	\$23.00	CALAMARES RELLENOS Calamares bañados en su tinta, rellenos de langostinos, arañas, langosta y frutos secos con la guarnición de su elección.	\$25.00
PASTA CON ALMEJAS Espagueti de peperoncino al oleo con tomates cherry y almejas.	\$23.00	PULPO AL GRILL Con mayonesa de pimentón y aceite de perejil. Acompañado de papas en cubos.	\$20.00
PESCADO DEL DÍA CRIOLLO Filete de pescado servido sobre salsa criolla de pimientos, tomate, cebolla, culantro y ajo. Con la guarnición de su elección.	\$22.00	CAZUELA DE MARISCOS Crema de leche de coco con sofrito, langostinos, almejas, arañas y pulpo. Acompañada con la guarnición de su elección.	\$23.00
PESCADO DEL DÍA A LA MOSTAZA Filete de pescado sobre salsa de mostaza antigua y dijon. Servidos con hilos de vegetales frescos, tomates cherry en almíbar con la guarnición de su elección.	\$22.00	TUNA BURGER 250gr de atún fresco aderezado con aceite de sésamo y mostaza, pan brioche, queso gouda, repollo encurtido y crema agria, acompañada de papas fritas.	\$16.00
PESCADO DEL DÍA EN SALSAS DEL CHEF Filete de pescado, salsa de la casa y la guarnición de su elección.	\$22.00	HAMBURGUESA CLÁSICA 250gr de carne Angus en pan brioche con queso suizo, bacon, lechuga y tomate, acompañada de papas fritas.	\$16.00
LANGOSTA ENTERA Jugosa langosta a la plancha, bañada en mantequilla de hierbas y limón, acompañada de con la guarnición de su elección.	\$30.00	ENTRAÑA Angus con la guarnición de su elección.	\$29.00

GUARNICIONES

PATACONES	\$4.50	VEGETALES SALTEADOS	\$4.50	ARROZ CON COCO	\$4.50	ENSALADA FRESCA	\$4.50
		PAPAS FRITAS	\$4.50	YUCA FRITA	\$4.50		

POSTRES

POSTRE DE LA CASA	\$9.95	VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$9.95	HELADOS	\$5.00	BROWNIE CON HELADO	\$9.95
--------------------------	--------	----------------------------	--------	----------------	--------	---------------------------	--------





CERVEZAS

PANAMÁ	\$3.00	CORONA	\$5.00	STELLA ARTOIS	\$6.00	BALBOA	\$3.00
--------	--------	--------	--------	---------------	--------	--------	--------

VINOS TINTOS

FINCA RESALSO España - Ribera del Duero - Tempranillo.	\$33.00	19 CRIMES Australia - Shiraz, Cabernet Sauvignon y Garnacha.	\$36.00
MUGA RESERVA España - Rioja - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.	\$55.00	CATENA ALTA Argentina - Mendoza - Malbec.	\$100.00
PROTOS ROBLE España - Ribera del Duero - Tempranillo.	\$32.00	COUSIÑO MACUL Chile - Valle del Mapio - Merlot.	\$32.00
LA CREMA Estados Unidos - Sonoma Coast - Pinot Noir.	\$73.00	LAPOSTOLLE Chile - Valle del Rapel - Cabernet Sauvignon.	\$32.00
FRANCIS COPPOLA Estados Unidos - Sonoma - Cabernet Sauvignon.	\$56.00	DUCK HORN Estados Unidos - Three Palms vineyard - Merlot.	\$70.00
ROBERT MONDAVI Estados Unidos - California - Pinot Noir.	\$36.00	PENFOLDS Australia - Konunga Hill - Shiraz y Cabernet.	\$36.00

VINOS BLANCOS

NORA España - Rías Baixas - Albariño.	\$40.00	LOUIS JADOT Francia - Mâcon Villages.	\$40.00
PROTOS España - Rueda - Verdejo.	\$25.00	LUIGI BOSCA Argentina - Mendoza - Sauvignon Blanc.	\$35.00
PACO Y LOLA España - Rías Baixas - Albariño.	\$35.00	SANTA MARGHERITA Italia - Aldadige - Pinot Grigio.	\$46.00
BERONIA España - Rueda - Verdejo.	\$22.00		

VINO ROSADO

M MINUTY Garnacha Blanca.	\$27.00
-------------------------------------	---------

ESPUMANTES

UNDURRAGA	\$22.00	PROSECO ZONIN	\$36.00
SEGURA VIUDA	\$41.00	MOËT & CHANDON- ROSE	\$28.00

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Ice Impérial.	\$150.00	VEUVE CLICQUOT Demi-Sec.	\$150.00
VEUVE CLICQUOT Brut.	\$150.00		

CÓCTELES CLÁSICOS							
MOJITO	\$10.50	LONG-ISLAND	\$10.50	BLODY MARY	\$10.50	RUSO NEGRO	\$10.50
MARGARITA	\$10.50	MANHATAN	\$10.50	COSMOPOLITAN	\$10.50	SOURS	\$10.50
MOJITO	\$10.50	DAIKIRI	\$10.50	MARTINI	\$10.50	APEROL SPRITZ	\$10.50
PIÑA COLADA	\$10.50	MOSCOW MULE	\$10.50	CARAJILLO	\$10.50	OLD FASHIONED	\$10.50
TOM COLLINS	\$10.50						

CÓCTELES ESPECIALES							
LA PERLA		\$14.00		DON JULIO MULE		\$14.00	
Ron oscuro, limón, crema de coco y soda de jengibre				Tequila, sirope de frutos rojos, limon y ginger beer			
COCO LOCO		\$14.00		MOJITERRANEO		\$14.00	
Ron blanco, tequila, crema de coco y jugo de limón				Ginebra, limón, naranja, vainilla, tonica y albahaca			
ZACAPA PUNCH		\$14.00					
Zacapa, jugo de naranja, jugo de limón y granadina							

MARGARITAS DON JULIO							
TAMARINDO		\$14.00		PEPINO		\$14.00	
Tequila Don Julio, Cointreau, dulce, limón y pulpa de Tamarindo				Tequila Don Julio, Cointreau, dulce, limón y pepino			
MARACUYÁ		\$14.00		PICANTE		\$14.00	
Tequila Don Julio, Cointreau, dulce, limón y pulpa de Maracuyá				Tequila Don Julio, Cointreau, dulce, limón y tabasco			

WHISKY							
BLACK LABEL	\$10.00	CHIVAS 18	\$12.00	JACK DANIEL ´S	\$9.00	IWAI	\$18.00
OLD PARR	\$10.00	BUCHANAN ´S 12	\$10.00	MACALLAN 12	\$12.00	THE GLENLIVET	\$18.00
CHIVAS 12	\$10.00	BUCHANAN ´S 18	\$12.00	MACALLAN 15	\$18.00		

RON							
ABUELO AÑEJO	\$8.00	ABUELO 12	\$12.00	BACARDI	\$8.00	SECO HERRERANO	\$5.00
ABUELO 7	\$10.00	ZACAPA 23	\$12.00	MALIBU	\$8.00		

GINEBRA							
GIN MARE	\$12.00	MAY FAIR	\$12.00	TANQUERAY	\$12.00	TANQUERAY TEN	\$12.00
HENDRICK ´S	\$12.00	BOMBAY SHAPPHIRE	\$10.00				

VODKA							
ABSOLUT	\$9.00	GREY GOOSE	\$10.00	TITOS VODKA	\$10.00	KETEL ONE	\$10.00

TEQUILA							
PATRÓN BLANCO	\$12.00	PATRÓN REPOSADO	\$12.00	DON JULIO BLANCO	\$12.00	DON JULIO REPOSADO	\$12.00

LICORES DIGESTIVOS							
LIMONCELLO	\$8.00	BAILEYS	\$8.00	FRANGELICO	\$8.00	COINTREAU	\$8.00
DISSARONO	\$8.00	KALUA	\$8.00	JAGERMAISTER	\$8.00	GRAPPA	\$8.00

BEBIDAS FRÍAS				BEBIDAS CALIENTES			
JUGO NATURAL		\$3.50		CAFÉ CON LECHE	\$3.50	EXPRESSO	\$3.50
LIMONADA		\$3.50		CAPUCCINO	\$3.50	CAFÉ NEGRO	\$3.00
LIMONADA CON HIERBA BUENA		\$4.00		NESQUICK	\$2.50	INFUSIONES	\$3.50
SODAS		\$3.00					
DAIKIRI		\$10.50					