



ALURA

KITCHEN · COFFEE · BAR



WiFi

Network: Alura Restaurant

Password: Aluravibes

IG: @alura_pa

www.alura.com.pa

ALURA

KITCHEN · COFFEE · BAR

HORARIO 3:30 PM – 11:00 PM

VEGGIES - RAÍCES DEL HUERTO

PARA COMPARTIR

César a la Brasa - \$12

Cogollos de lechuga braseados, crema y crumble de parmesano, anchoas, crotones de plátano verde y tocino crocante.

Crispy Blossom - \$13

Coliflor crocante, yogurt-cilantro, arúgula y miel de limón picante.



Hummus Alura - \$13

Hummus de garbanzo, zaatar, mezclum verde y granada, acompañado de focaccia de masa madre.

Jardín de Alura - \$20

Mezclum de hojas frescas, fresas de temporada, burrata cremosa, pecanas tostadas y focaccia artesanal. Acompañada de un aderezo de frutos rojos y balsámico.

TIERRA & FUEGO - CARNES

PARA COMPARTIR

Croqueta del Origen - \$12

Croqueta crujiente de maíz, ropa vieja y sofrito criollo.

Belly Dance - \$15

Panceta de cerdo crocante, yogurt-cilantro, pepinos y cebolla morada.

Carpaccio Alura - \$16

Crudo ahumado de res, chips de papa trufada, alioli de ajo negro, kale frito y polvo de cebolla tatemada.

Ritual Interiorano - \$17

Corte de res adobado estilo interiorano en palito y chimichurri cremoso.

PRINCIPALES

Filete Geisha - \$30

Filete de res bañado en demi-glace de café geisha, servido con puré de zapallo gratinado, hongos salteados y papines.

Rib Eye 16oz - \$55

Rib Eye Angus certificado a la parrilla con salsa de 3 pimientas y ensalada fresca.

Pollo Dorado - \$18

Pollo adobado y grillado sobre una cremosa base de maíz inspirada en la huancaína, terminado con chimichurri de piña, cebolla encurtida y microgreens.

DE LA CASA

Guacho Encendido - \$22

Rabo de res braseado por 24 horas, arroz con guandú meloso, vegetales ahumados y encurtidos.



**ALURA SE SABOREA
ENTRE AMIGOS.**

LOS PRECIOS NO INCLUYEN ITBMS.

DINNER

ALURA

KITCHEN • COFFEE • BAR

HORARIO 3:30 PM – 11:00 PM

MAR - ENTRE CORRIENTES

PARA COMPARTIR

Ceviche Alura - \$16

Róbalo, leche de tigre, ají dulce-maracuyá, uchuvas, cebolla, cilantro. Acompañado de platanitos.

Camarón Supremo - \$16

Camarones en salsa cremosa estilo cóctel con naranja y mirin. Acompañado de platanitos.

Patacón de Pulpo - \$18

Pulpo al coco y sofrito, alioli de chipotle, guacamole y ajo rostizado.

Empanada C3 - \$16

Pulpo afrostyle en masa de maíz, alioli de limón, relish de piña.

Tartar del Atlántico - \$15

Cremoso tartar de salmón fresco, rúcula, alcapparras, mousse de aguacate y jalea de cebolla morada - servido en una pipa.

Tataki de Atún - \$14

Tataki de atún sobre leche de tigre de aji amarillo y maracuya, coronado con maíz crocante y supremas de naranja, acompañado por clorofila de cilantro.

Langostinos de Roca - \$18

Langostinos a la plancha, carbón de yuca, alioli de trompito y salsa de escabeche cremosa.

PRINCIPALES

Salmón en la Huerta - \$25

Salmón con costra cítrica sobre crema de zapallo, tomate y zucchini asado.

Octopus Alquimia - \$28

Pulpo al carbón con salsa de curry, coco y especias, acompañado de papines al ajillo.

DE LA CASA

Corvina Escondida - \$32

Corvina a la plancha y langostinos en salsa coco y cardamomo sobre puré de yuca al mojo, servido en hoja de bijao.

Acompañamientos a elegir

- Papas alegres - \$7
- Papas francesas - \$5
- Patacones al ajillo - \$7
- Arroz jazmín - \$7
- Vegetales salteados - \$7
- Ensalada verde - \$5



POSTRES - LA DULZURA DE ALURA

Brownie (sin gluten) - \$10

Gluten free de chocolate 70 % con semillas tostadas y frambuesas deshidratadas, helado de vainilla, semillas de marañón garrapiñado y caramelo salado.

Pipa & Rosas - \$9

Raspado de pipa, miel de caña-limón, leche condensada con rosas, coulis de pipa y nibs de cacao.

Fresas con Crema - \$9

Crema bávara, coulis de frutos rojos y merengue.

**ALURA SE GOZA!
NO SE CUENTA.**

LOS PRECIOS NO INCLUYEN ITBMS.

DINNER

BEBIDAS

MOCKTAILS

Kombucha Refresher - \$9

Kombucha, jugo de lima, albahaca fresca y néctar de agave.

Hibiscus & Rosemary Fizz - \$9

Infusión de hibisco y romero con jugo de limón, terminada con agua con gas.

Ginger & Lychee - \$9

Dulce lychee y jengibre picante, con un toque de lima y agua tónica.

SODAS NATURALES

Chía Rosé - \$7

Tomate de árbol, granada y chía.

Passion Zen - \$7

Maracuyá, infusión de manzanilla y romero.

Kiwi Breeze - \$7

Kiwi, agua de coco y albahaca.

Kombucha Soda - \$5

Maple o arándanos.

SPRITZ - \$12

Alura Rosé

Chandon Rosé, infusión de rosas artesanal y pomelo. Floral, fresco e inolvidable.

Aperol

Aperol, Prosecco, un toque de soda y una clásica rodaja de naranja.

Hugo's

St-Germain, Prosecco, soda y una rodaja de lima. Floral y aromático.

Garden

Chandon Garden Spritz, esencia de romero y rodaja de naranja.

"PREGUNTA POR NUESTROS JUGOS NATURALES Y SMOOTHIES"



ENTRE AZOTEAS
Y ESTRELLAS, ESTÁ ALURA.



BEBIDAS

COCKTAILS - DE LA CASA

Patrón Mule - \$13

Tequila Patrón Silver, ginger beer, agave azul y un toque de lima.

Apple Alura - \$13

Grey Goose, manzana verde y aceituna.

Noche en el Casco - \$12

Bacardi Añejo, mandarina, anís y sorrel.

Ananas Mezcalita - \$13

Tequila Patrón Silver y mezcal, infusión de piña, lima y shrub de jalapeño.

Del Bosque - \$12

Bombay Sapphire, hibisco, frutos rojos y lychee.

Tokyo Spritz - \$13

Sake, Aperol y mezcla fresca y salina de sandía-apio.

Cristal - \$12

Bacardi Superior, sandía y fresa. Con un bocado de gelato de sandía y jengibre.

Colonial - \$14

Tequila Patrón Silver y mezcal, naranjilla (lulo), tepache de piña y espuma de horchata.

Zenjito - \$12

Bombay Sapphire, menta, lima, infusión de jengibre y jugo de pepino.

Passion Delice - \$12

Chandon Délice, maracuyá, triple sec, albahaca y lima.



BEERS & ARTESANALES

Heineken - \$5

Corona - \$7

Panamá - \$3,5

Lady Buzz (Pale Ale) - \$7

Ayala Yakima (Juicy IPA) - \$7

Rocombey (Imperial Stout) - \$7

BRUNCH CLASICS

Mimosa - \$8

Bloody Mary - \$8

Bacon Bloody Mary - \$10

Vodka lavado en reducción de bacon, mix de jugo de tomate especiado, borde de Tajín y sal, decorado con bacon deshidratado y brote de cilantro.

Passion Shrimp Bloody Mary - \$10

Vodka, jugo de tomate con maracuyá y caldo de camarones, borde de sal cítrica, decorado con camarones, piña y uchuvas rostizadas.



**PANAMÁ VIBRA,
CON ALURA.**



VINOS

VINOS - TINTOS

Mucho Más

Blend - Copa \$8 / Botella \$30

Haroldos

Cabernet Sauvignon - Copa \$9 / Botella \$35

Lan

Tempranillo - Copa \$10 / Botella \$42

Sátrapa

Malbec - Copa \$11 / Botella \$45

Francis Coppola

Merlot - Botella \$60

El Enemigo

Cabernet Franc - Botella \$70

Decoy

Cabernet Sauvignon - Botella \$80

La Crema Sonoma

Pinot Noir - Botella \$85

VINOS - BLANCOS

Haroldos

Torrontés - Copa \$8 / Botella \$35

Terrazas de los Andes

Reserva · Chardonnay - Copa \$10 / Botella \$45

Matua

Sauvignon Blanc - Copa \$12 / Botella \$35

Marieta

Albariño - Botella \$40

Placido

Pinot Grigio - Botella \$30

Sonoma Cutrer

Chardonnay - Botella \$85

Terras Gauda

Albariño - Botella \$60

VINOS - ROSADOS

Beringer

White Zinfandel - Copa \$7 / Botella \$30

Domaine Zafeirakis

Limniona rose - Copa \$10 / Botella \$55

**LA CALLE TE GUÍA,
ALURA TE ESPERA.**





ACÁ LA VIDA SABE DELICIOSA

AMORA