





WiFi

Network: Alura Restaurant

Password: Aluravibes

IG: @alura_pa

www.alura.com.pa

ALURA

KITCHEN • COFFEE • BAR

HORARIO 7:00 AM - 3:30 PM

HUEVOS

House Omelet - \$12

Crea tu propio plato. Elige 3 ingredientes: tocineta, jamón, provolone, feta, tomate, cebolla, champiñones, pimentón verde, espinaca, cebollines. Acompañado de papas caseras y ensalada.

Breakfast Burrito - \$12

Huevos revueltos, tocineta, pico de gallo y aguacate triturado. Acompañado de papas o ensalada (a elegir).

Paleo Bowl - \$12

2 huevos en cualquier estilo, tocino, espinaca, tomate asado y aguacate con semillas verdes.

Alura Sandwich - \$14

En pan de masa madre, huevo frito, tocino, jamón ahumado, queso gouda, tomate, mostaza, cebolla caramelizada y nuestra salsa de la casa.

Panamanian Breakfast - \$15

Bistec picado en salsa criolla, 2 huevos, patacón y queso fresco a la plancha.



FAVORITOS DE LA CASA

Dúo de Tostadas - \$14

2 tostadas de masa madre: una con aguacate, queso feta, cebollas encurtidas, arúgula y semillas verdes, y otra con hummus de garbanzos y 2 huevos revueltos.

Oatmeal Bowl - \$9

Avena en hojuelas, leche de almendras, bananas, blueberries, fresa y chía.

Açaí Bowl - \$12

Açaí, muesli, banana, fresa, uchuva, piña, semillas de chía, mantequilla de marañón hecha en casa.

Tropical French Toast - \$10

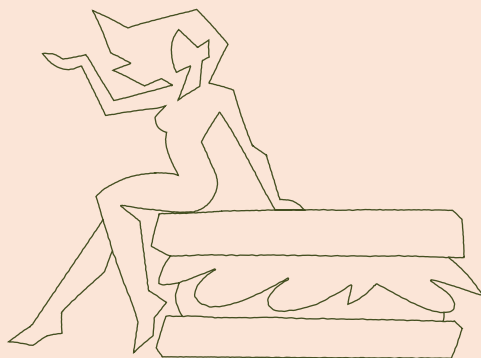
Compota tropical de maracuyá y piña, y maple sirope.

Smoke Salmon Croissant - \$16

Salmón ahumado, aderezo de yogurt con cilantro y limón, arúgula y cebolla encurtida. Acompañado de ensalada mixta.

Acompañamientos a elegir

- Bacon - \$3
- Aguacate - \$2.5
- 2 huevos al gusto - \$3
- Salchichas - \$3
- Papas - \$4
- Queso fresco a la plancha - \$2



**ALURA SE VIVE
Y SE SABOREA.**

LOS PRECIOS NO INCLUYEN ITBMS.

BREAKFAST & LUNCH

PLATOS

Pesca del Día - \$22

Pescado entero frito, servido con arroz con coco, patacones crujientes y ensalada fresca, acompañada de una salsa de coco, curry y limón.

Camarón Supremo - \$16

Camarones en salsa cremosa estilo cóctel, suprema de naranja, cebolla, cilantro, mirin y platanitos crocantes.

Homemade Mac & Cheese de pollo - \$12

Pasta corta, salsa de queso cheddar y provolone, crumble de pan con parmesano y ajo rostizado. (Cambiar por Camarones \$3)

Cuban Sandwich - \$13

Pan francés, pierna de cerdo rebanada, remoulade, queso provolone y jamón glaseado en sirope de maple.

Ceviche Alura - \$16

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

Buffalo Chicken Wrap - \$12

Pollo estilo búfalo, lechuga romana, tomate, zanahoria, apio, cebollas encurtidas, cheddar y aderezo de queso azul.

Angus Burger - \$17

Hamburguesa Angus Certified 8oz, queso cheddar fundido, mermelada de bacon, cebolla y hongos salteados acompañada de nuestro Alioli casero.

Pollo Chingón 2.0 - \$13

1/2 pollo rostizado y salsa de ají amarillo. Acompañado de papas fritas, camote frito o ensalada de la casa (a elegir).



BOWLS & SALADS

Parmesan Crunchy Caesar - \$15

Mezclum, Pollo a la plancha, repollo asado, crumble de parmesano, cebolla morada, maíz tostado y aderezo caesar Alura. (Opcional Camarones \$2)

Caribeño Bowl - \$16

Atún sellado sobre arroz con coco, piña asada, plátano maduro, pepino, cilantro y semillas de calabaza, con aderezo de miel mostaza y maracuyá o salsa de soja.

Jardín de Alura - \$20

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

Ocean Balance - \$18

Salmón a la parrilla servido sobre cous cous, mezclum, tomate cherry, cebolla encurtida, maíz asado, queso feta, almendras tostadas y aderezo de ají trompito y limón.

Chicken Salad Bowl - \$16

Pollo a la parrilla, mezclum, zucchini asado, aceitunas negras, pepino, tomate cherry, semillas de calabaza, hummus de garbanzo y cremoso de feta con hierbas aromáticas.

Acompañamientos a elegir

- Queso feta - \$2
- Huevos - \$3
- Aguacate - \$2.5
- Papas fritas - \$5
- Pollo grillado - \$6
- Salmón - \$8
- Camarones
- Atún - \$7
- al ajillo - \$7.50

POSTRES

Jardín de Fresas - \$9

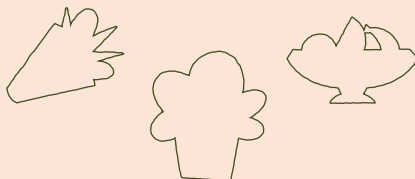
Tarta fraiser, mousse de frutos rojos, sorbete de fresa, coulis de frutos rojos y merenguitos.

Brownie del Bosque - \$10

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

Raspao Alura - \$9

Raspao de Pipa, coulis de pipa, cacao nibs, leche condensada de rosas y miel cítrica.



CAFETERÍA

Café panameño de especialidad,
directo de Finca Garrido.



CAFÉ PANAMEÑO

Espresso - Sencillo \$3.5

Doppio - Doble \$5

Macchiato - Sencillo \$3 / Doble \$4

Cortado - Sencillo \$3 / Doble \$4

Americano - Sencillo \$3.5 / Doble \$5

Café frío - Sencillo \$3 / Doble \$4

Cappuccino - Sencillo \$4 / Doble \$6

Café con Leche - Sencillo \$4 / Doble \$5

Mocaccino - Sencillo \$5 / Doble \$6

COLD BREW

A las rocas - \$6

Espresso Tonic - \$7

Tropical - \$8

Cold brew Garrido, leche de coco y un toque de infusión natural de piña.

Cítrico y Hierbabuena - \$7

Vainilla y Coco - \$7

Salted Caramel - \$8

Cold brew con cold foam de crema ligera, leche y caramelo salado.

POUR OVER GEISHA COFFEE

V60 - \$20

Vertido rápido. Taza limpia y cítrica.

Chemex - \$25

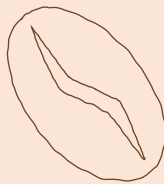
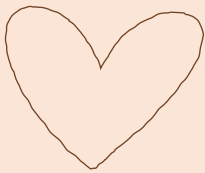
Sedosa y limpia. Notas a cacao.

Sifón Japonés - \$30

Cuerpo robusto, acentúa notas achocolatadas.

Añade

- Leche de almendra o coco - \$1
- Sirope de vainilla - \$1
- Sirope de avellanas - \$1
- Sirope de caramelo - \$1



**LOS DÍAS SABEN A CAFÉ,
LAS NOCHES SABEN A FIESTA.**

LOS PRECIOS NO INCLUYEN ITBMS.

CAFETERÍA

Café panameño de especialidad,
directo de Finca Garrido.



SIGNATURE LATTES

Dirty chai - \$5
Lavanda y miel - \$5
Blue coco matcha - \$5
Matcha latte strawberry ó mango - \$6

Golden milk - \$6
Peanut butter - \$6
Iced latte - \$5

LATTES ADAPTÓGENOS

**Ashwagandha & Geisha Cáscara
Coffee** - \$7
Polvo de ashwagandha. Reduce estrés,
promueve la energía y la calma.

Rhodiola Sunrise - \$7
Polvo de rhodiola. Enfoque superior y
resistencia.

Reishi Mushroom - \$7
Polvo de reishi. Apoyo inmune y alivio
del estrés.



TÉ GOURMET - \$3.5

Forest Berries
Té verde, limoncillo, dulces, goji berries
y granada.

Good Father
Hierbabuena, honeybush, manzanilla,
jamaica, caléndula rosa y olivo oloroso.

Fruit Almond
Trozos de manzana, almendras, canela
y remolacha.

Mango Party
Mango, manzana y piña, naranja, flor
de jamaica y coco.

Piña Colada
Manzana, rosa mosqueta, piña y coco,
pétalos de flor de jamaica.

Kiwi Fresa
Kiwi, fresa, manzana y jamaica.

Manzanilla
Notas a miel y manzana. Perfecta para
un momento de calma.

Negro
Notas a malta y tostado. Ideal para un
impulso de energía.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD POR BOLSA

Blend Caturra Catuai 250 gr - \$20
Geisha Natural 200 gr - \$40
Geisha Lavado 200 gr - \$36
Pacamara 200 gr - \$30

ALURA SE GOZA!
NO SE CUENTA.





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 - \$5

Maple o arándanos.

JUGOS NATURALES

Rooted - \$6

Remolacha, zanahoria, jugo de naranja, jengibre y limón.

Limonada - \$6

A elegir entre sandía, fresa o maracuyá.

Vital Verde - \$6

Manzana verde, pepino, apio, jengibre y limón.

Agua de Coco Natural - \$5

SMOOTHIES

Açaí Bloom - \$8

Açaí, piña, banana, yogur griego, leche de almendras, espirulina y linaza.

Vitality - \$8

Kiwi, pepino, jengibre, piña, agua de coco, manzana verde y miel dorada.

Sunset Glow - \$8

Mango, agua de coco, durazno, dátiles, chía.

Choco Monkey - \$8

Cacao, banana, mantequilla de maní, dátiles y leche de coco.

ALURA SE PRUEBA,
SE REPITE, SE RECUERDA.



BEBIDAS

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.

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.