# MENU

MOCA
BEACH

# ENTRADAS
STARTERS

## TARTAR DE ATÚN — $15.00
Atún fresco marinado en aderezo asiático, con ajonjolí, piña y mango. Acompañado de pepino, aguacate y mayonesa de wasabi
**Fresh raw tuna marinated with an asian dressing, sesame seeds, pineapple, mango, fresh cucumber, avocado, and wasabi mayo.**

## CÓCTEL DE CAMARONES JUMBO — $17.00
Deliciosos camarones jumbo, acompañado con sangrita y clamato ligeramente picante
**Delicious jumbo shrimp served with a slightly spicy blend of sangrita and clamato**

## CEVICHE (acompañado de Patacones): — $13.00

Clásico de Pescado: Tradicional ceviche de pescado fresco
**Classic Fish: Traditional fresh fish ceviche**

Mixto: Una combinación de pescado y camarones — +$3.00
**Mixed: A combination of fish and shrimp**

Caribeño: Una mezcla de mariscos con leche de coco y salsa cóctel — +$3.00
**Caribbean: A seafood mix with coconut milk and cocktail sauce**

## BRUSQUETTA con pan multigrano — $17.00
With multigrain bread

Con tomate y queso burrata
**With tomato and burrata cheese**

Jamón serrano y padano
**Serrano jam and padano cheese**

Queso crema, salmón, aguacate
**Cream cheese, salmon and avocado**

Impuestos no incluidos | Taxes not included

# ENSALADAS
SALADS

## ENSALADA A&C — $12.00
Lechugas y hojas mixtas, tomate, pepino, aguacate, tocino, frutas tropicales con aderezo de maracuyá y balsámico, coronado con crujientes semillas
**Mixed greens, lettuce, tomato, cucumber, avocado, bacon, tropical fruits, and a passion fruit-balsamic dressing, topped with crunchy seeds**

Pollo | Chicken +$2.00

Camarones | Shrimp +$4.00

## BURRATA CAPRESSE — $15.00
Un clásico Italiano de sabores intensos y frescos. Tomates maduros, burrata cremosa y albahaca fresca, aderezados con aceite de oliva virgen extra.
**A classic Italian dish with bold and fresh flavors: ripe tomatoes, creamy boll of burrata mozarella, and fresh basil, drizzled with extra virgin olive oil.**

# SOPAS
SOUPS

## SOPA CON MARISCOS CARIBEÑA — $17.00
Caldo de pescado y mariscos, mejillones, calamar, pescado, pulpo, almejas, camarones, trocitos de plátano verde, acompañado con arroz caribeño (perfumado con chile panameño y tomillo), patacones, con leche de coco
**Fish and seafood broth, mussels, squid, fish, octopus, clams, shrimp, pieces of green banana, accompanied with Caribbean rice (infused with Panamanian chili and thyme), patacones, with coconut milk**

Impuestos no incluidos | Taxes not included

# PIZZAS

## MARGARITA — $13.00
Salsa de tomate, queso mozzarella y unas hojas frescas de albahaca.
**Classic pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, and fresh basil leaves.**

## PEPERONNI — $15.00
Salsa de tomate, queso mozzarella y rodajas de pepperoni picante.
**Topped with tomato sauce, mozzarella cheese, and slices of spicy pepperoni.**

## FRUTTI DI MARE — $19.00
Salsa de tomate, queso mozzarella y mariscos.
**Seafood pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, and a mix of seafood.**

## JAMON Y HONGOS — $15.00
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y champiñones.
**With tomato saus, mozzarella cheese and ham and mushrooms.**

## SUPREMA — $19.00
Salsa de tomate, queso mozzarella, carne molida, chile, cebolla.
**Tomato sauce, mozzarella cheese, ground beef, chili, onions, pepperoni, bacon, mushrooms, and olives.**

## MOCA 4 QUESOS — $19.00
4 quesos, salsa de tomate, gorgonzola, mozzarella, parmesano, bocconcini.
**Rich and cheesy pizza with tomato sauce and a blend of four types of cheese; Gorgonzola, Mozarella, Parmezano, Boconccini.**

Impuestos no incluidos | Taxes not included

# PASTAS

## PASTA CON POLLO O CAMARONES

Pasta con trozos de pollo o camarones, rebosada en salsa pomodoro, salsa Alfredo o pesto.

**Pasta with tender chicken or shrimp, coated in your choice of pomodoro, Alfredo, or pesto sauce.**

Pollo | Chicken **$15.00**

Camarones | Shrimp **$17.00**

## PASTA BOLOGNESA **$15.00**

Salsa de tomate, carne molida, cebolla blanca y óregano.

**Pasta served with a rich tomato sauce, ground beef, white onion, and oregano.**

## PASTA POMODORO **$13.00**

Pasta en salsa de tomate hecha en casa, ajo, albahaca y tomate fresco.

**Pasta tossed in a homemade tomato sauce with garlic, fresh basil, and ripe tomatoes.**

## PASTA DEL CHEF **$19.00**

Pasta con fondo de mariscos, camarones, pulpo, calamares, pescado y mejillones, con tomate cherry, chile en escamas y vino blanco.

**Pasta with a seafood base, shrimp, octopus, calamari, fish, and mussels, seasoned with cherry tomatoes, chili flakes, and white wine.**

# ARROCES

## ARROZ CON POLLO **$15.00**

Clásico arroz frito con pollo, acompañado de una guarnición de ensalada, frijoles refritos y papas fritas.

**Classic fried rice with chicken, served with a side of salad, refried beans, and French fries.**

## ARROZ CON MARISCOS **$19.00**

Sabroso arroz frito con mariscos mixtos, acompañado de una guarnición de ensalada y crujientes tostones de plátano.

**Flavorful fried rice with mixed seafood, served with a side of salad and crispy plantain tostones.**

## ARROZ CON CAMARONES **$17.00**

Delicioso arroz frito con camarones, acompañado de una guarnición de ensalada y crujientes tostones de plátano.

**Delicious fried rice with shrimp, accompanied by a side of salad and crispy plantain tostones.**

Impuestos no incluidos | Taxes not included

# PLATOS FUERTES
## MAIN COURSE

### LOMITO PORTOBELLO | TENDERLOIN PORTOBELLO — $22.00
Con salsa demiglase y hongos
**With demi-glace sauce and mushrooms**

### RIB EYE — $25.00
Con mantequilla a las hierbas
**With with herb butter**

### ATÚN TROPICAL AL TAMARINDO — $23.00
Con reducción de tamarindo y ajonjolí
**With tamarind reduction and sesame seeds**

### SALMÓN MANGO-PICANTE — $19.00
Con salsa de mango y con nuestro chile especial de la casa
**With mango sauce and our special house chili.**

### POLLO A HUANCAINA CARIBEÑA — $15.00
Con coco y chile panameño
**With coconut and Panamanian chili.**

### PULPO MOCA EXÓTICO — PRICE OF THE DAY
Pure de berenjena, tomate cherry, papa mini, espinaca y aderezo de aceitunas.
**Eggplant purée, cherry tomatoes, mini potatoes, spinach, and olive dressing**

*ELIGE TUS 2 GUARNICIONES PREFERIDAS*
*CHOOSE YOUR 2 PREFERRED SIDES*

*VEGETALES | VEGETABLES*
*ENSALADA | SALAD*
*PURE DE PAPA | MASHED POTATOES*
*PAPAS EN GAJO | POTATO WEDGES*
*ARROZ | RICE*

Impuestos no incluidos | Taxes not included

*El dulce final que estabas esperando...*
*The sweet ending you've been waiting for...*

## BROWNIE TIBIO — $9.00
Servido con helado de vainilla y cubierto con virutas de almendra tostada
**Served with vanilla ice cream and topped with toasted almond shavings**

## CHEESCAKE DE FRUTA DE TEMPORADA — $9.00
Delicioso pastel de queso crema horneado sobre una base de galleta molida
**Delicious cream cheese cake baked on a ground cookie base**

## FLAN DE MOCA — $9.00
Servido en jugoso almíbar de Moca
**Served in juicy Mocha syrup**

## PASTEL CHOCO PAPAYA — $9.00
Servido en jugoso almíbar de Moca
**Served in juicy Mocha syrup**

## CONSULTA POR NUESTRO POSTRE DE TEMPORADA
## ASK ABOUT OUR SEASONAL DESSERT

Impuestos no incluidos | Taxes not included

@mocabeach