



## PEACOCK ALLEY

### COCTELES / COCKTAILS

#### LYCHEE - GIN

Ginebra, licor de lychee, zumo de limón, infusión de vino blanco con pimientos rojos  
Vodka, lychee liquor, lime juice, White wine infusión with red pepper

#### ESPRESSO MARTINI

Vodka vainilla, kahlúa, espresso, Baileys  
Vanilla Vodka, kahlúa, espresso, Baileys

#### PEACOCK'S BELLINI

Espumante, Cointreau, licor de melocotón, lychee, zumo de limón  
Sparkling wine, Cointreau, peach liquor, lychee, lime juice

#### KIR ROYAL

Espumante, Crema de Cassis  
Sparkling wine, Cassis Cream

#### PEARS & BUBBLES

Espumante, sake, vodka de pera  
Sparkling wine, sake, pear vodka

#### FIERY ORANGE

Ron blanco, Cointreau, zumo de naranja, toque de limón y sirope de goma picante  
White rum, Cointreau, orange juice, dash of lime, spicy syrup

#### TEQUILA CITRUS

Tequila, pimiento rojo, toronja, infusión de jengibre y zumo de limón  
Tequila, red pepper, grapefruit, ginger infusión and lime juice

#### PANAMA'S DREAM

Espumante, Martini Bianco, jugo de piña  
Sparkling wine, Martini Bianco, pineapple juice

#### MIMOSA

Espumante, jugo de naranja  
Sparkling wine, orange juice

#### COCONUT PASSION

Seco Herrerano, jugo de maracuyá, crema de coco, ron de coco  
Seco Herrerano, passion fruit juice, coconut cream, coconut rum



## PEACOCK ALLEY

### VINO BLANCO | WHITE WINE

Marques de Riscal Torrontes (España)  
Santa Margherita Pinot Grigio Valdadage (Italia)  
Apothic White Chardonnay, Risley, Pinot Grigio (USA)  
Escorihuela Gascon, Viognier (Argentina)  
Bañeiza Godello (España)  
Navarro Correa Chardonnay (Argentina)  
Mondavi Woodridge Chardonnay (USA)  
Masi Tupungato Passo Blanco (Italia)  
Protos Verdejo, Albariño (España)  
Undurraga Aliwen Sauvignon Blanc (Chile)  
Cono Sur Bicicleta, Chardonnay (Chile)

### VINO TINTO | RED WINE

Protos Crianza (España)  
Mazzei Fonterutoli Chianti Clásico (Italia)  
Vendimiario Prieto Picudo (España)  
Mazzei Poggio Alla Badiola (Italia)  
Trumpeter Syrah (Argentina)  
Castillo de Molina Cabernet (Chile)  
Altos de las Hormigas Malbec (Argentina)  
Navarro Correa 3 uvas (Argentina)  
Mondavi Woodridge Pinot Noir (USA)  
Bañeiza Prieto Picudo (España)  
Beringer Merlot (USA)  
Catena Alamos, Malbec (Argentina)

### VINO ROSADO | ROSE WINE

Beringer, Zinfandel (USA)

### CHAMPAGNES, PROSECCO & SPARKLING

Dom Perignon (Francia)  
Veuve Cliquot (Francia)  
Moet chandon imperial (Francia)  
Champagne Pommery (Francia)  
Prosecco Fantinel One and Only (Italia)  
Sparkling Norton (Argentina)

Todas las opciones del menú están sujetas a impuestos locales.

All menu options are subject to local taxes.



# PEACOCK ALLEY

## RON | RUM

---

Abuelo Centuria  
Zacapa Centenario X.O.  
Abuelo Napoleon XV  
Abuelo Oloroso XV  
Abuelo Tawny XV  
Zacapa Centenario 23 años  
Abuelo 12 años  
Zacapa Centenario 15 años  
Abuelo 7 años  
Havana Club 7 años  
Malibu  
Bacardi Oro  
Bacardi Superior  
Abuelo Añejo

## GINEBRA | GIN

---

Gin Mare  
Hendricks  
Ungava  
Beefeater  
Bombay Sapphire  
Gordons  
Tanqueray Ten  
Tanqueray

## VODKA

---

Stolichnaya Elite  
Belvedere  
Grey Goose  
Ketel One  
Absolut  
Smirnoff

## WHISKY

---

Chivas Royal Salute  
Johnny Walker Blue  
Macallan 18 años  
Buchanan's Red Seal  
Glenlivet 18 años  
Buchanan's 18 años  
Chivas Regal 18 años  
Glenlivet 15 años  
Macallan 12 años  
Glenfiddich 12 años  
Buchanan's 12 años  
Chivas Regal 12 años  
Old Parr Superior  
Johnny Walker Black  
Jack Daniel's  
J&B  
Jim Beam  
Crown Royal



## PEACOCK ALLEY

### LICORES Y CREAMAS | LIQUEURS AND CREAMS

Fonseca Tawny 20 años

Grand Marnier

Benedictine & Brandy

Cointreau

Disaronno Amaretto

Drambuie

Frangelico

Jägermeister

Baileys

Kahlua

Licor 43

Campari

Fernet Branca

Martini Blanco

Martini Rosso

Martini Dry

Sambuca

### COGNAC

Hennessy Richard

Remy Martin Louis XIII

Hennessy Paradis

Martell XO

Martell Cordon Blue

Hennessy VSOP

Lepanto

Remy Martin VSOP

Hennessy VS

Torres 20 anos

### TEQUILA

Patron Platinum

Jose Cuervo Platino

Don Julio Añejo

Patron Añejo

Patron Silver

Herradura Añejo

Patron Reposado

Don Julio Reposado

Tequila 1800 Añejo

Todas las opciones del menú están sujetas a impuestos locales.

All menu options are subject to local taxes.



# PEACOCK ALLEY

## CERVEZAS / BEER

Corona  
Heineken  
Miller lite  
Miller draft  
507  
Panamá  
Balboa

## SODAS SOFT DRINKS

Red bull  
Red bull sugar free  
Coca cola  
Coca cola light  
Coca cola zero  
Sprite  
Ginger ale  
Té frío  
Limonada  
Ponche de fruta

## CAFÉS / COFFEE

Espresso doble  
Americano  
Latte  
Espresso  
Macchiato  
Capuccino  
Chocolate  
Negro  
Con leche

## AGUAS / WATERS

Perrier 750 ml  
Fiji 500 ml  
Fiji 330 ml  
Perrier 330 ml  
Club soda  
Agua tónica

Todas las opciones del menú están sujetas a impuestos locales.  
All menu options are subject to local taxes.



PEACOCK  
ALLEY

## PICADAS

### DEL MAR

Cóctel de camarones, salsa de tomate, pepinillo, cebolla

Camarones y corvina en tempura crocante, salsa tártara

Crab cake, untuoso aderezo de naranja

Trilogía de ceviches mixtos de pescados y frutos de mar

Pulpo de Colón, patacones, mayonesa de culantro

Mini cazuela dos mares, frutos del mar, patacones, yuca crocante

### DE ASIA

Tostada de atún, aguacate, cebollino, chile, soya dulce

Peal Island, salmón, cangrejo, aguacate, mayonesa de sriracha

Rollo Alaska: salmón, cangrejo, queso, aguacate

Rollo Spicy Kani: cangrejo, queso crema, aguacate, salmón,  
salsa spicy gratinada

Edamame, salsa ponzu

Todas las opciones del menú están sujetas a impuestos locales (7%).

Por favor, infórmenos si es alérgico a algún tipo de alimento.



## LOS CLÁSICOS

Ensalada César con pollo, aderezo hecho en casa, huevos de codorniz, tejas de pan, hebras de parmesano y crocante de tocino

Ensalada Waldorf, nueces, manzana, apio, aceite de trufa

Steak tartare, aromas de trufa, papas fritas, pan tostado

Hamburguesa Tentación Panameña, pan de achiote con culantro, aderezo de aguacate y cilantro, queso nacional, mermelada de plátano en tentación, bastones de yuca, mayonesa de mojo

## DULCES

Falsa naranja de puro chocolate panameño

Red Velvet, mousse de queso, bizcocho esponjoso

Crème brûlée caramelizada con su bastón crocante

Degustación de postres:

cocada, mamallena, merengue de Penonomé, volteado de piña

Todas las opciones del menú están sujetas a impuestos locales (7%).

Por favor, infórmenos si es alérgico a algún tipo de alimento.



## SNACKS

### FROM THE SEA

Shrimp cocktail, tomato sauce, gherkin, onion

Shrimp and corvina in crispy tempura, tartar sauce

Crab cake, unctuous orange dressing

Trilogy of mixed fish and seafood ceviche

Colón octopus, patacones, coriander mayonnaise

Mini seafood casserole, patacones, crunchy yucca

### FROM ASIA

Tuna toast, avocado, chives, chili, sweet soya

Pearl island, salmon, crab, avocado, sriracha mayonnaise

Alaska roll: salmon, crab, cheese, avocado

Spicy Kani roll: crab, cream cheese, avocado, salmon,  
spicy gratin sauce

Edamame, ponzu sauce

All menu options are subject to local taxes (7%).  
Please let us know if you are allergic to any type of food.





## THE CLASSICS

Caesar salad with chicken, home-made dressing, quail eggs, bread slices,  
parmesan and crunchy bacon strips

Waldorf salad, walnuts, apple, celery, truffle oil

Steak tartare, truffle aromas, french fries, toasted bread

Panamanian temptation burger, achiote bread with coriander, avocado and  
cilantro dressing, national cheese, temptation plantain jam, cassava canes,  
“mojo” mayonnaise

## SWEETS

Pure Panamanian chocolate with orange

Red Velvet - sponge cake, cheese mousse

Caramelized crème brûlée with its crunchy staff

Panamanian dessert tasting:

Cocada, mamallena, merengue of Penonomé, pineapple volteado