

SMALL PLATES

 **MUHAMMARA \$9**
Served with cucumber kimchi and sourdough toasts for dipping.

 **BURRATA \$18**
Roasted tomatoes, pesto, balsamic reduction with sour dough toasts.

 **CHICKEN FLAUTAS \$13**
Ranchero chicken, guacamole, sour cream with lime, red onion and fresh cheese.

 **PORTOBELLO GYOZAS \$11**
With chipotle romesco sauce.

 **TUNA TARTAR \$13**
Fresh tuna, ginger tamari sauce, avocado, green papaya kimchi, and plantain chips.

 **CEVICHE \$14**
Cobia, lime, passionfruit and coconut milk, served with root vegetable chips.

 **OCTOPUS SKILLET \$15**
Grilled octopus, baby potatoes, red onions, red bell peppers, and paprika.

STEAMED CLAMS \$13
In yellow coconut curry sauce, chili oil with sourdough toasts.

 **CAULIFLOWER TEMPURA \$10**
In sweet sesame sauce with soy.

  **SWISS CHARD WRAPS \$11**
Chard, red bell pepper, red onion, cabbage, mango, cucumber, served with a thai peanut sauce.

SALADS

 **SUMMER SALAD \$14**
Mixed greens, panko fried goat cheese, candied walnuts, strawberries, and balsamic dressing.

  **KALE HARVEST SALAD \$13**
Kale, lemon basil dressing, parmesan, cranberries, sunflower seeds
Add free range chicken for \$3

CAJUN SHRIMP KALE CEASER SALAD \$16
Grilled cajun shrimp, kale, parmesan, croutons, house ceaser dressing.

ASIAN CHICKEN BOWL \$15
Chinese cabbage, grilled chicken, green beans, red bell pepper, carrots, mango, wonton fried noodles, honey sesame dressing.

FLATBREADS

PROSCIUTTO \$12
Roasted tomatoes, parmesan, mozzarella, balsamic glaze.

 **MUSHROOM TRUFFLE \$12**
Portobello, mozzarella, brie, garlic, truffle oil.

 **MARGARITA \$8**
Ranchero sauce, chili flakes, mozzarella, basil pesto.

CHICKEN KORMA \$11
Bell peppers, diced mango, mozzarella, cilantro.

PEPPERONI-FETA \$10
Garlic sauce, mozzarella with spicy honey.

 **BRUSCHETTA \$10**
Basil pesto, rainbow cherry tomato mix, red onion, balsamic glaze.



HOURS

SUN TO WED
7:30AM-10:30PM

THURS TO SAT
7:30AM-11:30PM

VEGAN

VEGETARIAN

GLUTEN FREE

PLATOS
PEQUEÑOS

 **MUHAMMARA \$9**
Servido con kimchi de pepino Y tostadas de masa madre para mojar.

 **BURRATA \$18**
Tomate rostizados, pesto de albahaca, reducción balsámica con tostadas de masa madre.

 **FLAUTAS DE POLLO \$13**
Pollo ranchero, guacamole, crema agria con lima, cebolla roja y queso fresco.

 **GYOZAS DE PORTOBELO \$11**
Con salsa chipotle romesco.

 **TARTAR DE ATÚN \$13**
Atún fresco, salsa tamari con jengibre, aguacate, kimchi de papaya verde, chips de plátano.

 **CEVICHE \$14**
Cobia, lima, maracuyá y leche de coco, servido con chips de tubérculos.

 **SARTÉN DE PULPO \$15**
Pulpo a la parrilla, papas, cebollas rojas, pimentón rojo, paprika.

ALMEJAS AL VAPOR \$13
En salsa de curry amarillo con coco, aceite de chile, con tostadas de masa madre.

 **TEMPURA DE COLIFLOR \$10**
En salsa de sésamo dulce con soja.

  **ACELGAS RELLENAS \$11**
Acelgas, pimiento rojo, cebolla roja, repollo, mango, pepino, servido con salsa de maní tailandesa.



HOURS

SUN TO WED
7:30AM-10:30PM

THURS TO SAT
7:30AM-11:30PM

ENSALADAS

 **ENSALADA DE VERANO \$14**
Mezcla de lechugas, queso de cabra empanizado y frito, nueces garrapiñadas, fresas y aderezo balsámico.

  **ENSALADA DE KALE HARVEST \$13**
Col rizada, aderezo de albahaca y lima, parmesano, arándanos, semillas de girasol.
Añadir pollo de patio por \$3

ENSALADA CESAR DE COL RIZADA Y CAMARONES CAJÚN \$16
Camarones cajún a la parrilla, col rizada, parmesano, crutones, aderezo de cesar de la casa.

BOWL DE POLLO ASIÁTICO \$15
Pollo a la plancha, repollo chino, habichuelas verdes, pimiento rojo, zanahorias, mango, fideos fritos de wonton, aderezo de sésamo y miel.

PIZZETAS

PROSCIUTTO \$12
Tomates asados, parmesano, mozzarella, glaseado balsámico.

 **HONGOS CON TRUFA \$12**
Portobello, mozzarella, brie, ajo, aceite de trufa.

 **MARGARITA \$8**
Salsa ranchera, hojuelas de chile, mozzarella, pesto albahaca.

POLLO AL CURRY \$11
Pimientos, mango cortado en cubitos, mozzarella, cilantro.

PEPPERONI-FETA \$10
Salsa de ajo, mozzarella con miel picante.

 **BRUSCHETTA \$10**
Pesto de albahaca, mezcla de tomate cherry arcoiris, cebolla roja, glaseado balsámico

Mahalo

VEGANO

VEGETARIANO

SIN GLUTEN



MAIN PLATES

- SHRIMP THAI CURRY \$18**
Pan roasted shrimp, swiss chard, roasted cherry tomatoes, red coconut curry sauce with jasmine rice and cashews.
- FALAFEL BOWL \$15**
Falafel (green pea y chickpea), sautéed mushrooms, fried kale, sweet plantain, sweet potato, & cilantro-lime dressing over coconut rice.
- PISTACHIO CRUSTED TUNA \$18**
Served seared & sliced over a spinach sauce, with asparagus, heirloom carrots & crispy potatoes.
- CARIBBEAN COCONUT FISH \$20**
Catch of the day, coconut rice, red kidney beans, grilled sweet plantain & coconut lemongrass sauce.
- JACKFRUIT PAELLA \$17**
Jackfruit, roasted cherry tomatoes, asparagus, bomba rice, chipotle almond salmorejo sauce.
- BLACKENED FISH TACOS \$16**
Grilled cobia, guacamole, mango coleslaw, jalapeno, pickled onions & baja sauce served on three corn tortillas.
- THE SHAKA SMASH BURGER \$13**
Beef or vegetarian, with panamanian cheese, crispy onion, sliced tomato, arugula & sriracha mayo. Served with fries or salad.
Make it a double patty +\$3
Add \$1.5 for truffle fries
- SPICED CHICKEN \$17**
Spiced chicken breasts, pan roasted zucchini, onions, tomatoes and dates with a cauliflower feta cream sauce, topped with slivered almonds.
- STEAK FILET \$28**
8oz beef filet, potato terrine, charred broccolini, garlic cream, sun-dried tomato chimichurri.

SIDES

- TRUFFLE FRIES \$7**
Served with cilantro lime sauce.
- SWEET POTATO FRIES \$5**
Served with chipotle mayo.
- SAUTEED GARLIC BROCCOLINI \$6**
Sesame, tamari & red chili flakes.
- COCONUT RICE \$4**
- HEIRLOOM CARROTS \$6**
Grilled and served over house labne.

DESSERTS

- SALTED CARAMEL BREAD PUDDING \$7**
With vanilla ice cream.
- PIÑA COLADA CRUMBLE \$7**
Caramelized pineapple with cinnamon, cookie crumble, coconut.
- STRAWBERRY PAVLOVA \$6**
Strawberry coulis with meringue.
- CHOCOLATE MOUSSE \$5**
Chocolate mousse, chocolate cookie crumble, topped with strawberries and cream.
- PISTACCIO TRES LECHES \$8**
With matcha & marscapone.



WIFI

NAME
MAHALO_Clientes

PASSWORD
Mahalo2024

VEGAN

VEGETARIAN

GLUTEN FREE



PLATOS
GRANDES

- CURRY TAILANDÉS DE CAMARONES \$18**
Camarones asados en sartén, acelgas suizas, tomates cherry asados, salsa de curry rojo y coco con arroz jazmín y pepitas de marañón.
- BOWL DE FALAFEL \$15**
Falafel (guisante verde y garbanzo), champiñones salteados, col rizada frita, plátano dulce, batata y aderezo de cilantro y lima sobre arroz de coco.
- ATÚN CON COSTRA DE PISTACHO \$18**
Servido sellado y en rodajas sobre una salsa de espinacas, espárragos, zanahorias heirloom y patatas crujientes.
- PESCADO CARIBEÑO \$20**
Pesca del día, arroz de coco, frijoles rojos, plátano dulce a la parrilla y salsa de hierba de limón y coco.
- PAELLA DE JACKFRUIT \$17**
Jaca, tomates cherry asados, espárragos, arroz bomba, salsa salmorejo de almendras y chipotle.
- TACOS DE PESCADO \$16**
Cobia a la parrilla, guacamole, ensalada de repollo y mango, jalapeño, cebolla encurtida y salsa baja servido en tres tortillas de maíz.
- THE SHAKA SMASH BURGER \$13**
Carne de res o vegetariana, con queso panameno, cebolla crujiente, tomate en rodajas, rúcula y mayonesa de sriracha. Servido con papas fritas o ensalada.
Pídelo con doble carne +\$3
Añade \$1.5 por patatas fritas con trufa
- POLLO CON ESPECIAS \$17**
Pechugas de pollo con especias, calabacín asado en sartén, cebollas, tomates y dátiles con crema de feta y coliflor, cubierta con almendra.
- FILETE DE RES \$28**
8 oz de filete de res, terrina de papa, broccolini carbonizado, crema de ajo, chimichurri de tomate secado al sol.

EXTRAS

- PAPA FRITAS CON TRUFA \$7**
Servido con salsa de limón y cilantro.
- PAPA DE CAMOTE FRITAS \$5**
Servido con mayonesa de chipotle.
- BROCCOLINI SALTEADO AL AJO \$6**
Sésamo, tamari y hojuelas de chile rojo.
- ARROZ DE COCO \$4**
- ZANAHORIAS DE COLORES 6\$**
A la parrilla y servido en el labne de la casa.

POSTRES

- PUDIN DE PAN CON CARAMELO SALADO \$7**
Con helado de vainilla.
- CRUMBLE DE PIÑA COLADA \$7**
Piña confitada con canela, crumble de galleta, helado de coco y coco tostada.
- PAVLOVA DE FRESAS \$6**
Coulis de fresa y merengue.
- MOUSSE DE CHOCOLATE \$5**
Mousse de chocolate, galleta crumble, con fresas y crema.
- TRES LECHE DE PISTACHO \$8**
Con matcha & marscapone.



WIFI

NAME
MAHALO_Clientes

PASSWORD
Mahalo2024

VEGANO

VEGETARIANO

SIN GLUTEN

MAHALO

HOUSE COCKTAILS

RUM RHAPSODY \$11

Abuelo 7 rum, pedro mandinga cacao rum, cashew orgeat, lime, spiced pineapple.

MANDARITA \$11

Mezcal, lime, mandarine, jalapeño & chili salt.

FOREST MULE \$10

Vodka, lime, creme de cassis, ginger beer, berries & floral foam.

DRAGON'S ELIXIR \$10

Pisco ocucaje, lemongrass syrup, lychee liquor, lime, dragonfruit puree, egg white.

BOQUETE BLOSSOM \$10

Tanqueray gin muddled with boquete strawberries, st.germain, lemon, lemongrass, floral tonic syrup.

AZTECA AZUL \$11

Tequila & mezcal reposado, lime, blueberry, tajin.

BUTTERFLY EFFECT \$9

Vodka, lychee, butterfly pea tea, lime.

CITRUS FIZZ \$10

Seco infused with tarragon, lime, lime cordial, topped with prosecco.

SPICED RUBY \$11

Gin, cynar, apple infused red wine, muddled spices.

GOLDEN GROVE \$10

White rum, white martini, shrubs mango syrup, limon, cascara de naranja.

CLASSIC COCKTAILS

FROSÉ \$7

Rose wine, strawberries, lime, strawberry syrup.

TOMMY'S MARGARITA \$8

Tequila, lime, agave.

CARAJILLO \$9

Liquor 43, espresso.

PAINKILLER \$9

Rum, pineapple juice, orange juice, nutmeg, coconut cream.

NEGRONI \$10

Gin, vermouth, campari.

PENICILIN \$10

Scotch whisky, islay whisky, pineapple, honey, lime, peppermint, thyme, ginger.

COFFEE & MORE

AMERICANO/ESPRESSO/CORTADO \$4

WITH MILK/CAPPUCCINO/ LATTE \$4.5

CHAI OR MATCHA LATTE \$5

COLDBREW \$5

KOMBUCHA \$6

BOTTLED WATER \$3/\$5



SMOOTHIES

TROPICAL \$6

Mango, passionfruit, coconut milk.

GREEN NINJA \$6

Pineapple, kale, orange & banana.

SUNRISE \$6

Mixed berries, banana & almond milk.

BANANA COCO \$6

Cacao, banana & coconut milk.

Add spirulina, collagen or protein powder \$3

REFRESHERS

JUICE OF THE DAY \$4

Watermelon, orange, passionfruit.

LAVENDER LEMONADE \$4.5

Lavender, lime & simple syrup.

GREEN MACHINE \$6

Kale, celery, apple, orange, ginger, pineapple.

WATERMELON MARGARITA \$5

Watermelon, lime, agave.

COCONUT LIME MINT COOLER \$5

Coconut water, lime, fresh mint, cucumber.

ZERO-PROOF

LEMONGRASS BERRY GLOW \$10

Seedlip, berry infusion, lemongrass syrup, lime, egg white.

BLACKBERRY SMOKE \$10

Monday mezcal, blueberry and blackberry reduction, orange bitters, lime, lava salt rim.

PASSION TWIST \$10

Clean rum, falernum, passionfruit, lime.

CITRUS STARBURST \$10

Lime infused gin, lime cordial, lime, star anise.

MAHALO

COCTELES DE LA CASA

RUM RHAPSODY \$11

Abuelo 7 ron plantation, pedro mandinga ron de cacao, orgeat de semillas de marañon, limón, piña especiada.

MANDARITA \$11

Mezcal, limón, mandarina, jalapeño & sal de chile.

FOREST MULE \$10

Vodka, limón, crema de cassis, cerveza de jengibre, frutas rojas & espuma floral.

DRAGON'S ELIXIR \$10

Pisco ocucaje, sirope de limoncillo, licor lychee, limón, pure de pitaya, claro de huevo.

BOQUETE BLOSSOM \$10

Tanqueray gin macerado con fresas de boquete, st.germain, lima, limoncillo, jarabe de tónica floral.

AZTECA AZUL \$11

Tequila & mezcal reposado, limón, arándano, chamoy, con tajin.

BUTTERFLY EFFECT \$9

Vodka, lychee, té de guisantes de mariposa, limón.

CITRUS FIZZ \$10

Seco infusionado en frio con estragón, limón fresco, cordial de lima, top de prosecco.

SPICED RUBY \$11

Gin, cynar, vino infundido con manzanas y especias.

GOLDEN GROVE \$10

Ron blanco, martini bianco, shrubs de mango sirope, limon, cascara de naranja.

COCTELES CLÁSICOS

FROSÉ \$7

Vino rosado, fresas, limón.

TOMMY'S MARGARITA \$8

Tequila, limón, agave.

CARAJILLO \$9

Liquor 43, espresso.

PAINKILLER \$9

Ron, jugo de piña, jugo de naranja, nuez moscada, crema de coco.

NEGRONI \$10

Gin, vermouth, campari.

PENICILIN \$10

Whisky escocés, whisky de islay, piña, miel, limón, hierba buena, tomillo, sirope de jengibre.

COFFEE & MORE

AMERICANO/ESPRESSO/CORTADO \$4

CON LECHE/CAPPUCCINO/ LATTE \$4.5

CHAI O MATCHA LATTE \$5

COLDBREW \$5

KOMBUCHA \$6

BOTELLA DE AGUA \$3/\$5



SMOOTHIES

TROPICAL \$6

Mango, maracuyá, leche de coco.

GREEN NINJA \$6

Piña, kale, naranja & banano.

SUNRISE \$6

Berries mixtas, banano, leche de almendras.

BANANA COCO \$6

Cacao, banano, leche de coco.

Agregar espirulina, colageno o proteina \$3

REFRESCANTES

JUGO DEL DIA \$4

Sandia, naranja, maracuyá.

LIMONADA DE LAVANDA \$4.5

Lavanda, limón, sirope simple.

GREEN MACHINE \$6

Col rizada, apio, manzana, naranja, jengibre, piña.

WATERMELON MARGARITA \$5

Sandia, limón, agave.

COCONUT LIME MINT COOLER \$5

Agua de coco, limón, menta fresca, pepino.

ZERO-PROOF

LEMONGRASS BERRY GLOW \$10

Seedlip, infusionado de frutos rojos, sirope de lemongrass, limón, clara de huevo.

BLACKBERRY SMOKE \$10

Monday mezcal, reduccion de arandonos y moras, bitters de naranja, limón, borde de sal de lava

PASSION TWIST \$10

Ron clean, falernum, maracuyá, limón.

CITRUS STARBURST \$10

Gin macerado con limas, cordial de lima, limón, estrella de anis

MAHALO

WHITE WINE

PORTIA \$8/\$30
Verdejo, Spain

CANTINA ZACCAGNINI \$9/\$37
Pinot Grigio, Italy

MATUA \$40
Sauvignon Blanc, New Zealand

MAR DE FRADES \$43
Albariño, Spain

PIKE'S \$46
Reisling, Australia

SANTA MARGARITA \$47
Pinot Grigio, Italy

SUSANA BALBO SIGNATURE \$50
Torrantes, Argentina

LA CREMA \$65
Chardonnay, USA

ROSE

11 MINUTES \$7/\$28
Blend, Italy

DOMAINE ZAFEIRAKIS \$35
Limniona Rosé, Greece

COTES DE ROSES \$37
Rose, France

WHISPERING ANGEL \$58
Grenache, France

BUBBLES

RICCADONNA \$8/\$32
Prosecco, Italy

CHANDON \$10/\$40
Rose, Argentina

CHANDON GARDEN SPRITZ \$40
Brut, Argentina

SEGURA VIUDA CAVA \$42
Brut, España

MOET & CHANDON \$132
Brut, France

RED WINE

ARGENTO \$8/\$30
Malbec Organico, Argentina

LUIGI BOSCA \$9/\$37
Pinot Noir, Argentina

FELINO \$38
Cabernet Sauvignon, Argentina

LA PLANTA \$38
Crianza, Spain

VENTISQUERO GREY \$43
Syrah, Chile

ZOLLA PRIMITIVO \$45
Primitivo, Italia

IMAGINADOR \$48
Blend, Chile

EL ENEMIGO \$49
Bonarda, Argentina

YALUMBA SAMUEL'S COLLECTION \$57
Shiraz, Australia

ARZUAGA \$62
Crianza, Ribera del Duero

DUCKHORN \$63
Merlot, USA

DECOY \$67
Cabernet Sauvignon, Argentina

BEER

DRAFT BEER (12OZ)
RANA DORADA IPA \$6
RANA DORADA BLANCHE \$6

BOTTLE
PANAMA/ BALBOA \$3
CORONA \$5
SAN FELIPE (LAGER) \$5
CAPITAN BAHIA PINEAPPLE (LAGER) \$6
GUACHIMÁN (PALE ALE) \$6
SIR FRANCIS (RED ALE) \$6
CHIVOPERRO (IPA) \$6
BECK'S 0% ALCOHOL \$6

MAHALO

VINO BLANCO

PORTIA \$8/\$30

Verdejo, España

CANTINA ZACCAGNINI \$9/\$37

Pinot Grigio, Italia

MATUA \$40

Sauvignon Blanc, Nueva Zelanda

MAR DE FRADES \$43

Albariño, España

PIKE'S \$46

Reisling, Australia

SANTA MARGARITA \$47

Pinot Grigio, Italia

SUSANA BALBO SIGNATURE \$50

Torrontes, Argentina

LA CREMA \$65

Chardonnay, USA

ROSE

11 MINUTES \$7/\$28

Blend, Italia

DOMAINE ZAFEIRAKIS \$35

Limniona Rosé, Grecia

COTES DE ROSES \$37

Rose, Francia

WHISPERING ANGEL \$58

Grenache, Francia

BUBBLES

RICCADONNA \$8/\$32

Prosecco, Italia

CHANDON \$10/\$40

Rose, Argentina

CHANDON GARDEN SPRITZ \$40

Brut, Argentina

SEGURA VIUDA CAVA \$42

Brut, España

MOET & CHANDON \$132

Brut, Francia

VINO TINTO

ARGENTO \$8/\$30

Malbec Organico, Argentina

LUIGI BOSCA \$9/\$37

Pinot Noir, Argentina

FELINO \$38

Cabernet Sauvignon, Argentina

LA PLANTA \$38

Crianza, España

VENTISQUERO GREY \$43

Syrah, Chile

ZOLLA PRIMITIVO \$45

Primitivo, Italia

IMAGINADOR \$48

Blend, Chile

EL ENEMIGO \$49

Bonarda, Argentina

YALUMBA SAMUEL'S COLLECTION \$57

Shiraz, Australia

ARZUAGA \$62

Crianza, Ribera del Duero

DUCKHORN \$63

Merlot, USA

DECOY \$67

Cabernet Sauvignon, Argentina

CERVEZA

DE BARRIL (12OZ)

RANA DORADA IPA \$6

RANA DORADA BLANCHE \$6

BOTELLA

PANAMA/ BALBOA \$3

CORONA \$5

SAN FELIPE (LAGER) \$5

CAPITAN BAHIA PIÑA (LAGER) \$6

GUACHIMÁN (PALE ALE) \$6

SIR FRANCIS (RED ALE) \$6

CHIVOPERRO (IPA) \$6

BECK'S 0% ALCOHOL \$6