



SEASONS

— RESTAURANT —

MENU

STARTERS

WOOD-FIRED FOCACCIA – \$7
Basil pesto, confit tomatoes, wild mushrooms

YELLOWFIN TUNA TARTARE – \$13
Avocado, ripe mango, citrus emulsion, plantain crisp

CORVINA CEVICHE – \$13
Leche de tigre, ají chombo, delicate citrus expression

SHRIMP & FISH CROQUETTES – \$15
Curried béchamel, tamarind glaze

SOUPS & SALADS

SOUP OF THE DAY – \$9
Please ask your server

SEASONS CAESAR SALAD – \$12
Romaine hearts, sourdough croutons, Parmigiano
(+ chicken \$4 | + shrimp \$7)

CHIRIQUÍ GARDEN SALAD – \$12
Highland greens, seasonal vegetables, artisanal honey
vinaigrette

BOCCONCINI & TOMATO CONFIT – \$14
Confit tomatoes, fresh mozzarella, extra virgin olive oil

WARM FOREST MUSHROOM SALAD – \$14
Goat cheese croutons, citrus vinaigrette

SANDWICHES

PHILLY STEAK – \$16
Rump tail, melted provolone and vegetables sautéed on
baguette

SEASONS BURGER – \$15
Blend Angus / Chiriqui 80/20, cheddar cheese and chipotle
mayonnaise

PULLED PORK – \$15
Coffee glazed pork (8h), coleslaw and brioche bread

ROASTED VEGETABLES – \$13
Roasted vegetables, ricotta cream and cashew seeds

WOOD-FIRED PIZZAS

CLASSIC MARGHERITA – \$13
San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil

CRISPY PEPPERONI – \$14
House Pomodoro, Melted Mozzarella

ARTISAN CHORIZO & SWEET CORN – \$14
Jalapeño, fresh cilantro

MADE-TO-MEASURE PIZZA
Margherita base with a careful selection of premium
ingredients
Protein: \$2 each Chicken, Bacon, Prawns, Prosciutto,
Pepperoni, Smoked Ham.
Vegetables: \$1 each onion, tomato, peppers, olives,
mushrooms, chives, basil, corn



SEASONS
— RESTAURANT —

MAIN COURSES

BEEF LOIN· BOQUETE RUM & COFFEE REDUCTION – \$24

Candied Garlic Puree, Aged Rum Juice

RIBEYE 12 OZ – \$41

SKIRT 12 OZ – \$41

Meats with Merlot and Chimichurri sauce.

Choice of vegetables or salad and potatoes, rice or pasta

RACK OF LAMB – \$45

Lamb rack with a fine herb crust, creamy otee purée,
pineapple chutney, and mint chimichurri

GRILLED OCTOPUS – \$25

Smoked paprika and roasted garlic emulsion, smoked herb
chimichurri, and jasmine rice

SESAME TUNA TATAKI – \$24

Wasabi, wakame, ponzu sauce, served with jasmine rice
and steamed vegetables

CEDAR PLANK SALMON – \$23

Passion fruit hollandaise, vegetables, and purée

GLAZED BEEF SHORT RIB – \$24

Slow-cooked beef short rib, served with black bean butter,
crispy rice, and avocado

WOOD-FIRED CORVINA – \$24

Creole lemon emulsion, rustic potato, and seasonal
vegetables

COUNTRY CHICKEN SUPREME – \$23

Crispy skin, warm olive and lemon emulsion

RICE AND PASTA

PRAWN & FENNEL RISOTTO – \$26

Dried tomato butter and crustacean stock

MUSHROOM VEGETABLE RISOTTO – \$24

White wine and parmesan

SAFFRON LINGUINE & SEAFOOD – \$23

Vibrant creamy sauce with marine mix. Prawns,

HUMMUS & FRESH VEGETABLES – \$18

A vibrant duo of classic and beetroot hummus, served with
mushrooms, zucchini, baby carrots, and cherry tomatoes



SEASONS

— RESTAURANT —

DESSERTS

BOQUETE TIRAMISU – \$10

Local coffee, mascarpone cream

RUSTIC PEAR GALETTE – \$10

Frangipane, buttery delicate crust

SWEET POTATO & CHOCOLATE BROWNIE – \$10

Moist and rich, blending the natural sweetness of sweet potato with deep cocoa flavor

BANANA & CHOCOLATE CHEESECAKE – \$10

Creamy and smooth, with tropical banana sweetness balanced by a hint of chocolate

ARTISANAL ICE CREAM – \$5

Coconut · Amaretto · Chocolate · Vanilla · Coffee

ARTISANAL SORBET – \$5

Pineapple and Basil · Lemon and Peppermint · Passion Fruit · Forest Berries · Naranjilla (Lulo Fruit)



SEASONS

— RESTAURANT —

MENÚ

INICIOS

FOCACCIA AL HORNO DE LEÑA – \$7
Pesto de albahaca, tomates confitados, hongos,
Mozarella y Arugula

TARTAR DE ATÚN YELLOWFIN – \$13
Aguacate, mango maduro, emulsión cítrica,
crujiente de plátano

CEVICHE DE CORVINA – \$13
Leche de tigre, aires cítricos delicados y notas de ají
chombo

CROQUETAS DE LANGOSTINO Y PESCADO – \$15
Bechamel al curry, plátano maduro, glaseado de tamarindo

ENSALADA TIBIA DE HONGOS DE BOSQUE – \$14
Variedad de hongos al grill sobre cama fresca de arugula, crotones de queso de cabra y
vinagreta de hierbas

ENTRE PANES

PHILLY STEAK – \$16
Colita de cuadril, provolone fundido y vegetales en baguette

HAMBURGUESA SEASON – \$15
Blend Angus/Chiriquí 80/20, queso cheddar y mayochipotle

PULLED PORK – \$15
Cerdo glaseado al café de 8h con coleslaw en brioche

VEGETALES ROSTIZADOS – \$13
Vegetales Rostizados con crema de ricota y pepitas de
marañón.

SOPAS & ENSALADAS

SOPA DEL DIA – \$9
Consulte a su mesero

ENSALADA CÉSAR SEASONS – \$12
Cogollos de romana, crotones de masa madre,
parmigiano (+pollo \$4o langostinos+\$7)

ENSALADA JARDÍN DE CHIRIQUÍ – \$12
Hojas de altura, tomates Cherry, pepino, zanahoria,
rabano, aguacate, supremas de naranja, remolacha,
vinagreta citrica con miel artesanal

BOCCONCINI & TOMATES CONFITADOS – \$14
Tomate confitado, mozzarella fresca, arugula y pesto
cremoso de remolacha

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

MARGHERITA CLÁSICA – \$13
Tomate San Marzano, mozzarella, albahaca

PEPPERONI CRUJIENTE Crujiente - \$14
Pomodoro de la casa, mozzarella fundida

CHORIZO ARTESANAL & MAÍZ DULCE – \$14
Jalapeño, cilantro fresco

PIZZA A MEDIDA

Base Margherita con una cuidada selección de ingredientes
premium
Proteína: \$2 Pollo, Bacon, Langostinos, Prosciutto, Pepperoni,
Jamón Ahumado.
Vegetales: \$1 Cebolla, Tomate, Pimientos, Aceitunas, Hongos,
Cebollín, Albahaca, Maíz



SEASONS
— RESTAURANT —

PLATOS PRINCIPALES

LOMO DE RES · REDUCCIÓN DE RON & CAFÉ DE BOQUETE – \$24

Puré de ajo confitado, Salsa a base de café y de ron añejo en reducción.

RIBEYE 12 OZ – \$41

ENTRAÑA 12 OZ – \$41

Carnes con salsa Merlot y Chimichurri.

Elección de verduras o ensalada y papas, arroz o pasta

RACK DE CORDERO - \$45

Rack de cordero con crocante de finas hierbas, pure cremoso de otoo

Chutney de piña y chimichurri de hierba buena

PULPO A LA PARRILLA – \$25

Emulsión de pimentón ahumado y ajo rostizado,
Chimichurri de hierbas ahumadas y arroz Jasmine

TATAKI DE ATÚN DE SÉSAMO – \$24

Wasabi, wakame, salsa ponzu, acompañado
De arroz Jasmine y vegetales al vapor

SALMÓN EN MADERA DE CEDRO – \$23

Holandesa de maracuyá, vegetales y pure

COSTILLA DE RES GLASEADA – \$24

Costilla de res cocida a fuego lento, acompañada de
mantequilla de frijoles negros, arroz crujiente y aguacate

CORVINA AL HORNO DE LEÑA – \$24

Emulsión de limón criollo, papa rústica
Y vegetales de temporada.

SUPREMA DE POLLO DE CAMPO – \$23

Piel crujiente, emulsión tibia de oliva y limón

ARROZ Y PASTAS

RISOTTO DE LANGOSTINOS & HINOJO – \$26

tomates secos, fondo de crustáceos combinados con
el sabor fresco y herbal del hinojo.

RISOTTO DE HONGOS & VERDURAS – \$24

Mix de hongos Vino blanco y parmesano

LINGUINI AL AZAFRÁN & MARISCOS – \$23

Salsa cremosa de azafrán, Langostinos, y mariscos.

HUMMUS Y VEGETALES FRESCOS – \$18

Un dúo vibrante de hummus clásico y de remolacha,
acompañado de champiñones, calabacines, zanahorias
baby y tomates cherry al grill, terminados con hierbas
frescas del huerto.



SEASONS
— RESTAURANT —

POSTRES

TIRAMISÚ BOQUETEÑO – \$10

Café de Boquete, crema de mascarpone

GALETTE RÚSTICA DE PERA – \$10

Frangipane, masa delicada de mantequilla

BROWNIE DE CAMOTE & CHOCOLATE – \$10

Suave y húmedo, con dulzura natural del camote y el intenso sabor del cacao

CHEESECAKE DE GUINEO Y CHOCOLATE – \$10

Cremoso y ligero, con el dulzor tropical del guineo y un toque de chocolate

HELADOS ARTESANALES – \$5

Coco · Amaretto · Chocolate · Vainilla · Café

SORBETOS ARTESANALES – \$5

Piña y Albahaca · Limón y Hierbabuena · Maracuyá · Frutos del Bosque · Naranja



SEASONS
— RESTAURANT —

MENU DE DESAYUNO

BANDEJA DE BIENVENIDA – \$13

Macedonia de frutas frescas de Boquete, servida con yogurt de la casa y granola artesanal elaborada con avena, semillas de girasol, coco deshidratado, pasas y almendras tostadas

Elección de Miel de Abeja (Pasteurizada) o Sirope de Maple

Acompañamientos adicionales (\$2 c/u): Chia, Pepita de Marañón, Nueces Pecanas

AVENA COCIDA – \$12

Avena de corte grueso (steel cut) cubierta con ciruelas pasas cocidas, banano caramelizado y canela, pasas, nueces, hojuelas de coco y semillas de calabaza

Servida con su elección de leche al lado: Leche de Almendra, Leche de Coco, o Leche Regular

Elección de Miel de Abeja (Pasteurizada) o Sirope de Maple

ALL-AMERICAN – \$16

2 Huevos al gusto acompañados con papas de la casa/estilo Seasons, bacon y tostadas de pan, a escoger, con mantequilla y mermelada del chef

Opciones de pan: blanco, semillas, o integral

Opciones de huevo: revueltos o fritos

CLÁSICO PANAMEÑO – \$16

2 Huevos al gusto acompañados por un bistec de res en salsa criolla, queso blanco del país y a elección de 2 tortillas de maíz o 2 hojaldres

Opciones de huevo: revueltos o fritos

CONSTRUYE TU PROPIO OMELETTE – \$15

Omelette tierno de 3 huevos, acompañado con pan tostado de la casa

Opciones de Relleno: Jamón, Queso Cheddar, Champiñones, Tocino, Pimientos, Cebolla, Tomate, Maíz, Espinaca

Opciones de Pan: Blanco, Semillas, o Integral

Opciones de huevo: Entero o Solo Clara

TOFU REVUELTO – \$13

Tofu revuelto con cebolla y tomate, acompañado por vegetales salteados y queso crema artesanal a base de semilla de marañón y pan de la casa

Opciones de Pan: Blanco, Semillas, o Integral

HUEVOS BENEDICTINOS – \$17

2 Huevos pochados, servidos sobre un English muffin casero, jamón de pierna a la plancha, coronado con salsa holandesa sobre un nido de arugula fresca y tomates cherry

Opciones de Pan: Blanco, Semillas, o Integral

BAGEL DE SALMÓN – \$15

Bagel relleno de queso crema homemade, arugula fresca, salmón ahumado, julianas delicadas de cebolla morada y un toque muy sutil de acaparras, acompañado de papas salteadas con tocino y menta al estilo Seasons

PANCAKE/WAFFLES – \$12

3 Esponjosos pancakes o waffles caseros sin azúcar añadida, del sabor de su elección, tocino y hasta 3 toppings de su preferencia

Opciones de Topping: Chispas de Chocolate, Blueberries, Fresas, Banana

Opción de Miel de Abeja (Pasteurizada) o Sirope de Maple

TOSTADAS DE AGUACATE – \$13

2 Tostadas de pan de la casa, queso crema homemade, láminas de aguacate, acompañado por 2 huevos al gusto y pico de gallo de la casa

Opciones de Pan: Blanco, Semillas, o Integral

Opciones de Huevo: Revueltos, Fritos, o Pochados



SEASONS
— RESTAURANT —

MENU DE BEBIDAS

BEBIDAS FRIAS

JUGOS SALUDABLE – \$7

Apio, Jengibre, y Piña
Zanahoria, Naranja, y Jengibre
Remolacha, Jengibre y Limón

JUGOS NATURALES – \$5

Fresa
Sandía
Naranja
Piña
Melón
Papaya

SMOOTHIE BOWLS – \$8

Açaí
Fresas
Guineo y Cacao

BEBIDAS CALIENTES

Cappuccino – \$4
Espresso – \$4
Mokaccino \$4
Latte – \$4
Americano \$3
Taza de Té (a elección) – \$3
Chocolate Caliente – \$4



SEASONS
— RESTAURANT —

BREAKFAST MENU

WELCOME PLATTER – \$13

Fresh fruit medley from Boquete served with homemade granola composed of oats, sunflower seeds, dried coconut, raisins, and toasted almonds accompanied by homemade yogurt
Choice of Honey (Pasteurized) or Maple Syrup
Add-ons (\$2 each): Chia, Cashews, Pecans

COOKED OATMEAL – \$12

Steel cut oats topped with stewed prunes, caramelized banana and cinnamon, raisins, walnuts, coconut flakes, and pumpkin seeds
Served with your choice of milk on the side: Almond Milk, Coconut Milk, Regular Milk
Choice of Honey (Pasteurized) or Maple Syrup

ALL-AMERICAN – \$16

2 Eggs cooked to your liking served with house-style potatoes (Seasons style), bacon, and toast with butter and chef's jam
Bread options: White, Multigrain, or Whole Wheat
Egg options: Scrambled or Fried

PANAMANIAN CLASSIC – \$16

2 Eggs cooked to your liking served with beef filet steak in criolla sauce, local white cheese, and your choice of 2 corn tortillas or 2 hojaldres
Egg options: Scrambled or Fried

BUILD YOUR OWN OMELETTE – \$15

Fluffy 3-egg omelette served with house toast
Filling options: Ham, Cheddar Cheese, Mushrooms, Bacon, Bell Peppers, Onion, Tomato, Corn, Spinach
Bread Options: White, Multigrain, or Whole Wheat
Egg options: Whole Eggs or Egg Whites

SCRAMBLED TOFU – \$13

Scrambled tofu with onion and tomato served with sautéed vegetables, artisanal cashew cream cheese, and homemade bread
Bread options: White, Multigrain, or Whole Wheat

EGGS BENEDICT – \$17

2 Poached eggs served on a homemade English muffin with grilled ham, topped with hollandaise sauce on a bed of fresh arugula and cherry tomatoes
Bread options: White, Multigrain, or Whole Wheat

SALMON BAGEL – \$15

Bagel filled with homemade cream cheese, fresh arugula, smoked salmon, thinly sliced red onion, and a delicate touch of capers, served with sautéed potatoes with bacon and mint (Seasons style)

PANCAKE/WAFFLES – \$12

3 Fluffy pancakes or waffles with no added sugar, flavor of your choice, served with bacon, and up to 3 toppings
Topping options: Chocolate Chips, Blueberries, Strawberries, Banana
Choice of Honey (Pasteurized) or Maple Syrup

AVOCADO TOAST – \$13

2 Slices of homemade bread with homemade cream cheese, sliced avocado, served with 2 eggs cooked to your liking and homemade pico de gallo
Bread options: White, Multigrain, or Whole Wheat
Egg options: Scrambled, Fried, or Poached



SEASONS
— RESTAURANT —

BEVERAGES MENU

COLD BEVERAGES

HEALTHY JUICES – \$7

Celery, Ginger, and Pineapple

Carrot, Orange, and Ginger

Beetroot, Lemon, and Ginger

NATURAL JUICES – \$5

Strawberry

Watermelon

Orange

Pineapple

Melon

Papaya

SMOOTHIE BOWLS – \$8

Açaí

Strawberry

Banana and Cocoa

WARM BEVERAGES

Cappuccino – \$4

Espresso – \$4

Mokaccino \$4

Latte – \$4

Americano \$3

Tea (your choice) – \$3

Hot Chocolate – \$4