

FERRO

STEAKHOUSE

TO START OR SHARE

CRUDO DE ATÚN	Salsa ponzu, crocante de zanahoria, cilantro	12
LOBSTER BITES	Langosta, teja de cilantro, mayo aguacate y masago	16
ICECOLD JUMBO PRAWNS	Langostinos, salsa cóctel y limón al josper	15
WAGYU CARPACCIO	Pesto de cilantro, mayo tartufata, gruyere, arugula, pan	16
KAMPACHI CRUDO	Kampachi, vinagreta de tomate seco, papa, alcaparra	12
TIRADITO DE PULPO	Palta tatemada, cebolla roja y salsa de olivo	14
SEA BASS CEVICHE	Corvina, leche de tigre, camote, cancha, choclo, ají chombo ..	14
WAGYU BEEF SLIDER	Queso brie, cebolla caramelizada, cherry, pan brioche	16
WAGYU TARTARE	Carne wagyu, mil hojas de papa, yema de huevo curada	16
SPICY BEEF CRISPY RICE	Mayo togarashi, crocante de arroz, yemas curadas ...	15
WAGYU SKEWERS	Wagyu rib eye cap, pimienta morron, alioli de albahaca y perejil	18
WAGYU MEATBALLS	Carne wagyu, salsa pomodoro, queso gruyere	14

ARROCES & PASTAS

RISOTTO PORCINI	Porcini, bunapi, shimeji, parmigiano, alioli de ajo rostizado	18
LINGUINE JUMBO PRAWN	Crema de bisque, parmigiano, ralladura de limón ...	25
LOBSTER MELOSO	Langosta, mantequilla preparada, ajo rostizado y polvo negro ..	25
RAVIOLI DE LANGOSTA	Queso ricota, parmigiano, crema de limón y cilantro ...	23
PAPARDELLE DE SHORT RIB	Ragú, pomodoro, parmesano trufado	22

SOUPS & SALADS

ONION SOUP	Sopa de cebolla clásica, pan de masa madre, queso gruyere	12
ENSALADA CÉSAR	Cogollos, aderezo cesar, crotones de pan campesino	14
BURRATA	Pesto de cilantro, tomate Cherry, sal negra	15
ENSALADA DE MARAÑÓN Y SALMÓN AHUMADO	Lechugas mixtas, salmón, naranja, marañón, queso feta y vinagreta	14
GRILLED COLESLAW SALAD	Mayo tajini, chutney de manzana, pastrami	14

MAIN

LANGOSTA THERMIDOR	Champiñones, crema thermidor, queso gruyere ...	50
WAGYU BURGER	Gouda, cebolla caramelizada, bacon, tartufata, pan brioche	25
SHORT RIB	Rub de café, cocido 72 horas, puré de apio nabo, demiglace	45
BLACK COD	Marinado en miso durante 48 horas, cocido al josper	36
SALMÓN	Filete al josper en tabla, mantequilla de hierbas	25
POLLO AHUMADO	Au jus, chimichurri, ensaladilla de berro	22
PESCA DEL DÍA	Corvina, puré de coliflor, salsa menier, ensaladilla fresca	22
CHULETA DE ATÚN A LA BRAZA	Al josper, salsa pimienta	35

JOSPER GRILL STEAKS & CHOPS

ALL STEAKS ARE SERVED ON A VOLCANIC HOT STONE

PRIME STEAKS - MEAT BY LINZ

OUTSIDE SKIRT STEAK 12 OZ		45
NEW YORK 14 OZ		50
RIBEYE 14 OZ		60
COWBOY 23 OZ		75
TENDERLOIN 10 OZ		50
CHULETON 16 OZ		60

WAGYU STEAKS - SNAKE RIVER FARMS

COULOTTE 12 OZ		50
CHUNK 10 OZ		55
STRIP LOIN 14 OZ		95
RIB EYE 14 OZ		120
DRY AGED NEW YORK WAGYU 15 OZ (32 DÍAS)		140
DRY AGED RIBEYE WAGYU 16 OZ (28 DÍAS)		155

BUTCHER RESERVE - PRIME CUTS

T-BONE 30 OZ		90
COWBOY 32 OZ		95
DRY AGED COWBOY 17 OZ (28 DÍAS)		80
DRY AGED CHULETON 20 OZ (28 DÍAS)		90
PORTERHOUSE 45 OZ		130
TOMAHAWK 45 OZ		160

2-INCH STEAK - CORTES DE 2 PULGADAS

NEW YORK 25 OZ		85
CHULETON 30 OZ		95
RIBEYE 32 OZ		120
RIBEYE WAGYU 25 OZ		200
NEW YORK WAGYU 32 OZ		220

KOSHER

RIBEYE FILET 8 OZ (K)		55	2” RIBEYE 20 OZ (K)		95
RIBEYE CAP 10 OZ (K)		65	2” BONE IN RIBEYE 32 OZ (K)		120

SIDES 7

Homemade Onion Rings • Corn Ribs • Ensalada Verde • Jasmine Rice
Vegetales al Carbón • Espárragos al Grill • Setas al Carbón
Potato Purée • Sweet Potato Purée • Parmesan Truffle Fries

Elaboramos nuestros alimentos diariamente con ingredientes frescos. Algunos platillos están sujetos a disponibilidad. Si presenta alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de ordenar. El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para preservar la calidad y las características de nuestros cortes premium, no recomendamos preparaciones con término medium well o superior.

SORTIS HOTEL, SPA & CASINO, OBARRIO CALLE 56 Y 57, PANAMÁ, CIUDAD DE PANAMÁ.
(+507) 6989-2438 • @FERROSTEAKHOUSE