



BLUFF GROUP

MODERN FOOD IDEAS



AGLIOROSSO
MODERN ITALIAN FOOD



kaifish

poké / sushi / ceviches



* Cada semana un experimento nuevo,
mazas de diferentes colores y sabores.
Pregunta por la masa laboratorio de la semana.





AGLIO ROSSO
MODERN ITALIAN FOOD

ENTRADAS



BRUSCHETTA

Cuadritos de tomate
marinados con pesto
de albahaca rústico sobre
pan tostado de la casa.
B/. 7.99



CARPACCIO DE SALMÓN
Cebollas cítricas, aceite de
oliva, tomate deshidratado,
piña, parmesano flakes
y arúgula. B/. 13.99



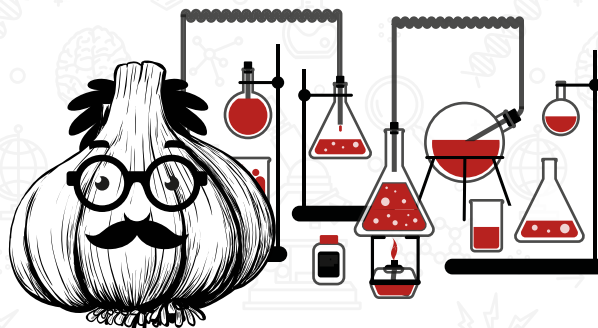
CARPACCIO DE RES
Láminas de res, aceite
de trufa, cebollas crunch,
parmesano flakes y
arúgula. B/. 13.99



AGLIOROSSO
MODERN ITALIAN FOOD

Arma tu PIZZA

*Cada semana un experimento nuevo, masas de diferentes colores y sabores. Pregunta por la masa de laboratorio de la semana.



1

MASA



Regular B/. 2.50 - Integral B/. 4.00 - Gluten Free B/. 4.00
Espinaca B/. 4.00 - **Laboratorio* B/. 4.00**

2

SALSAS

B/. 2.50 C/U



Pomodoro Pesto Rosé Alfredo

CONVIERTE TU PIZZA EN CALZONE

B/. 3.00

3

QUESOS

B/. 2.50 C/U

Mozzarella - Provolone - Parmesano
Crema - Feta - Ricotta - Azul

4

VEGETALES

REGULARES

B/. 2.00 C/U

Cebolla - Zanahoria - Espinaca
Puré de ajo - Tomate Cherry
Maíz - Alcachofas - Brócoli

PREMIUM

B/. 2.45 C/U

Zucchini grillé - Berenjena
Aceitunas negras - Portobello
Champiñones

5

PROTEINAS

(ARNES)

B/. 3.99 C/U

Tocino - Pepperoni
Salami - Prosciutto

PESCADO Y MARISCO

B/. 4.95 C/U

Salmón ahumado
Camarones

6

HIERBAS

FREE

Albahaca - Romero - Culantro - Perejil - Hierbabuena



COMPARTE

CON EL HASHTAG:

[#SoyChefAgliaRosso](https://www.instagram.com/hashtag/SoyChefAgliaRosso)

AGLIOROSSOPTY





AGLIOROSSO
MODERN ITALIAN FOOD



FRANCESCA

Salsa blanca, salami, hongos, queso mozzarella, aceite de trufa, parmesano. B/. 13.99



CLOROFILA SWEET DREAM

Masa artesanal de albahaca, salsa pesto, queso mozzarella, zucchini, brócoli, arúgula. B/. 12.50



SALVATORE

Salmón ahumado, salsa blanca al pesto, queso mozzarella, cebolla roja, hongos. B/. 14.99



FILIPA

Masa artesanal, salsa rústica Pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, miel y feta. B/. 12.99



OH SALMONE MIO

En salsa Alfredo, carpaccio de salmón con piñas marinadas en chimichurri, tomates deshidratados, arúgula, parmesano y cebollitas cítricas. B/. 15.99



VERANO EN IBIZA

Masa artesanal, salsa rústica Pomodoro, queso mozzarella, prosciutto, aceitunas negras, arúgula y la estrella: huevo al horno. B/. 13.99

Nuestros precios no incluyen 10% de servicio



AGLIO ROSSO
MODERN ITALIAN FOOD



FIERSTA SOBRE EL MAR

Camarones al ajillo, salsa Alfredo, queso mozzarella, tomate cherry, maíz y perejil. B/. 14.99



BURRATA LOVER

Masa artesanal, salsa rústica Pomodoro, burrata artesanal, tomate seco, arúgula. B/. 13.99



PEPPERONI

B/. 11.99



DONATELLA

Tiras de prosciutto, arúgula y champiñones frescos. B/. 13.99



4 QUESOS

Mozzarella, queso azul, provolone y parmesano. B/. 11.99



HAWAIANA AGLIO ROSSO



Piña marinada en chimichurri y jamón premium. B/. 11.99

Nuestros precios no incluyen 10% de servicio



AGLIOROSSO
MODERN ITALIAN FOOD



ALESSANDRA

Berenjenas al grill y queso feta. B/. 12.99



ISABELLA

Salsa rosé, queso mozzarella, zucchini al grill, tomate cherry y arúgula. B/. 14.99



CARPACCIO DE RES

Finas capas de lomo de res, arúgula, cebollita crunch, parmesano flakes y aceite de trufa. B/. 13.99



4 CARNES

Pepperoni, salami, prosciutto y bacon con tiras de cebolla morada. B/. 14.99



GIULIANA

Mix de hongos variados, queso provolone, flakes de parmesano y aceite de trufa. B/. 13.99



MARGARITA

B/. 7.99

Maridaje perfecto

Nuestra sugerencia para niños



AGLIOROSSO
MODERN ITALIAN FOOD

LASAGNAS

BERENJENA DREAM

Capas de berenjenas asadas entre salsa pomodoro de la casa y un perfecto gratinado de queso mozzarella.
B/. 11.99



ROSATTO

Pollo, salsa Rossé, tocino, champiñones, mozzarella.
B/. 13.99

CÓMO RESISTIRSE A TANTA BELLEZA

Con nuestra espectacular salsa bolognese y maíz crocante.
B/. 12.99



ME MUERO POR TI

Pesto / Alfredo, cubos de salmón fresco y champiñones con un gratinado de provolone.
B/. 14.99



CARBONARA RELOADED

Pechuga de pollo, bacon y brócoli en salsa Alfredo. B/. 13.99



PUTTANESCA

La pasta de las 3A: Anchoas, Alcaparras y Aceitunas negras, con un toque spicy. B/. 14.99



BOLOGNESE

Clásica bolognese potenciada con nuestra salsa pomodoro casera y bacon crispy. B/. 12.99



Agrégle
PROTEÍNAS
Lomo B/. 3.99
Pollo B/. 3.99
Salmón B. 4.85
Camarón B/. 4.50

EL AROMÁTICO DE LA FAMILIA

Delicioso pesto de culantro, galletas de parmesano. B/. 11.49



GNOCCHIS AL TELÉFONO

Hechos en casa con todo el amor del mundo, salsa Rosé, mozzarella gratinada y topping de arúgula. B/. 13.99



EL FAVORITO DE TODOS \$14.49

Raviolis rellenos de 4 quesos, bañado en hogao y aceite de trufa. B/. 14.49

PASTAS

ENTRADAS *y aperitivos*



POKÉ PIZZA \$12.99

salmón, atún, aguacate, cebollín y wakame con alioli de sésamo y salsa de anguila.

SUSHI PIZZA DE TUNA TRUFADA \$12.99

arroz crocante de base, atún en cuadros marinados en miel trufada, aguacate, cebollín, ajonjolí y furikake.



POKÉ *burgers*

\$13.99



KING TUNA Y KANI

arroz de sushi crocante simulando pan, atún, aguacate, kani, wakame, lascas de pepino, ajonjolí y salsa sweet spicy.



KING SALMON

arroz de sushi crocante simulando pan, salmón fresco en cuadros, aguacate, lascas de pepino, wakame, ajonjolí y salsa dulce mezclada con alioli de sésamo.

CEVICHE

tropicales



NEW

EL GLORIOSO \$10.99

salmón y camarones maridados en salsa cítrica clásica a base de limón, pico de gallo y aguacate.



NEW

COCTELOSO \$10.99

camarón, pulpo y salmón marinado en una salsa de cóctel playera roja a base de limón, cebolla roja, cilantro con aguacate.



CEVICHE FRITO \$12.99

cubos alimonados de pescado crunchy, maíz peruano crocante y salsa de ají amarillo.

SIGNATURE *bowls*

Regular
\$11.99

Large
\$14.50

*OPCIONES DE BASE: NOODLES DE HUEVO, ARROZ DE SUSHI, QUINOA, MIX DE LECHUGAS ORGÁNICAS, SPAGHETTI DE ZUCCHINI, SPAGUETTI DE MANGO, SPAGHETTI DE ZANAHORIA, ARROZ DE COLIFLOR (KETO)



SALMON LOVER

arroz de sushi*, salmón fresco, aguacate, edamame, cebolla morada, pepino, mezclado con salsa chipotle y topping de piel de salmón crunchy.



CARIBBEAN DREAM

arroz de sushi*, atún, camarón, wakame, mandarina, maíz peruano, piña, ají chombo, mezclado con ponzu y topping de vermicelli crunchy.



SPICY TUNA

arroz de sushi*, atún picante, aguacate, wakame, edamame, rábano, cilantro y ajonjolí.



ACEVICHADO

quinua*, pesca del día, cebolla morada, limón, cilantro, maíz peruano, camote crunchy y chips de plátano.



KALANI BOWL

mitad lechuga, mitad quinoa*, salmón, atún, aguacate, rábano, pepino, nueces, con spicy maracuyá y alioli de ajonjolí.



WAIMEA BOWL

arroz de sushi*, atún, camarón, cilantro, cebolla, zanahoria, maíz peruano, mezclado con alioli de cangrejo y topping de puerro.



CAMARÓN DE MI CORAZÓN

base de spaghetti de zucchini*, camarón, cebolla morada, aguacate, mandarina, pepino y cebollín mezclados con spicy y ajonjolí, topping de alfalfa.



NEPTUNO BOWL

mitad arroz de sushi, mitad quinoa*, salmón, kani, wakame, pepino, aguacate, alioli de masago y ajonjolí.



DE TU BOCA AL CIELO

quinoa*, salmón, atún, repollo morado, aguacate, nuez, zanahoria, chips de plátano maduro, mezclado con salsa fuji.



SWEET KAHUNA

mitad arroz de sushi, mitad quinoa*, salmón, atún, aguacate, piña, wakame, con alioli de sésamo, salsa de anguila y topping de nori.



KUKUPEKE BOWL

arroz de sushi*, salmón, camarón, cebolla morada, mango, aguacate, cebollín, mezclados con alioli de ají amarillo y limón, topping de camote.



ACEVICHADO VEGANO

base de spaghetti de zucchini*, quinoa, zanahoria, tomates cherry, aguacate, repollo, mango y tofu con topping de nori.



NEW

SALMON TERIYAKI BOWL

arroz de sushi*, cuadros de salmón cocinados con teriyaki, brócoli, cebolla morada, hongos shitake y ajonjolí con topping de camote crunchy.



NEW

TRUFFLE TUNA BOWL

arroz de sushi*, atún marinado en alioli de sésamo trufado, edamame, aguacate, ajonjolí y cebollín.

ARMA *tu poké*

Agrega tus ingredientes en el siguiente orden:

Regular
\$11.99

Large
\$14.50

incluye
1 BASE
2 PROTEÍNAS
3 TOPPINGS
1 SALSA
1 CRUNCHY

incluye
1 BASE
3 PROTEÍNAS
5 TOPPINGS
2 SALSAS
2 CRUNCHIES

▶ BASE ▶ PROTEÍNAS ▶ TOPPINGS ▶ SALSAS ▶ CRUNCHIES



BASES



quinoa
noodles de huevo NEW
arroz blanco de sushi
mix de lechugas orgánicas
spaghetti de zucchini
spaghetti de zanahoria
spaghetti de mango + \$1.00

TOPPINGS



mandarina
aguacate
edamame
zanahoria
alfalfa
nueces
masago
piña
mango
pepino
cebollín
cilantro
wakame
ajonjolí
tomate cherry
rábano
cebolla morada
repollo morado
gengibre encurtido
maíz peruano

PROTEÍNAS



tofu
atún
salmón
camarón
kani (cangrejo)
salmón cocinado NEW

SALSAS



chutney de mango/ginger
alioli de sésamo trufado NEW
alioli de ají amarillo
alioli de cangrejo
alioli de masago
alioli de sésamo
alioli de wasabi
electric lemon soya
fuji NEW
ponzu
tzatziki NEW
teriyaki
chipotle
anguila
miel trufada NEW
spicy maracuyá

CRUNCHIES



nori
camote
furikake NEW
puerro
vermicelli
chips de plátano maduro
chicharrón de salmón NEW
piel de salmón
quinoa crocante NEW

POKÉ *burritos*

\$13.99



BFF CRUNCH

sushi burrito tempura de atún, salmón, aguacate, cebollín, queso crema y wakame, bañado al final con leves líneas de alioli de sésamo y salsa dulce de anguila.



SPICY TUNA CRUNCH

sushi burrito tempura de atún marinado en maracuyá spicy, aguacate, wakame, cebollín, queso crema, bañado al final con leves líneas de chipotle y salsa dulce de anguila.



4 PODERES

salmón, atún, camarón, kani, wakame, mango, camote y spicy maracuyá con alioli de sésamo.



SUNSET BEACH

atún, salmón, wakame, aguacate, ajonjolí y alioli de sésamo.



CRAZY SALMON

alga, arroz de sushi, salmón, queso crema, aguacate, piel del samón crunchy, cebolla morada, chipotle y chips de plátano maduro.

SUSHI *rolls*



PHILADELPHIA DREAM \$10.99

salmón fresco, aguacate, ajonjolí y queso crema.

SPICY TUNA \$11.99

Alga por fuera, atún picante, Wakame y alioli de sesamo



ALASKA ESPECIAL \$12.99

salmón fresco, aguacate, queso crema, topping de salmón y láminas de aguacate, wakame, masago.

SEXY ROLL \$12.99

atún, salmón, aguacate, queso crema, con topping de ensalada de kani y atún con camote crunchy en salsa fuji.



GO VEGAN \$10.99

zanahoria, aguacate, pepino, wakame, topping de plátano maduro y salsa dulce.

SUSHI *rolls*



PAUNCH ROLL \$13.99

salmón, camarón tempura, cebollín, queso crema, plátano maduro, topping de aguacate en salsa de soya, sésamo, limón y pimienta.

MAGIC BLUFF \$13.99

atún, wakame, aguacate, queso crema con topping de salmón flambeado, alfalfa, spicy mayo trufada y salsa dulce de la casa.



LA CURVA \$13.99

roll tempurizado, salmón, aguacate, queso crema, camote crunch, topping de plátan maduro, chipotle y salsa dulce de la casa.

FLY PELICAN FLY \$13.99

sushi tempurizado, camarones, salmón, kani, mango, aguacate, queso crema con topping de cuadros de tuna en salsa maracuyá spicy.



SILVERBACK ROLL \$13.99

sushi tempurizado, salmón, atún, aguacate, cebollín, queso crema, wakame con topping de plátano maduro, bañado en salsa de anguila y alioli de sésamo.

Jugos

SABOR AGRIDULCE

LIMÓN + GRANADINA = PANAMA SUNSET B/. 4.50

FRESCURA EN TU BOCA

LIMÓN + HIERBABUENA = VALLE DE ANTÓN B/. 4.50

EXÓTICO

FRESA + MARACUYÁ = PEDASÍ B/. 4.50

OLA DE FRESCURA

LIMÓN + FRESA = CHAME BANKS B/. 4.50



DELICIOSO

PIÑA + HIERBABUENA = BOQUETE B/. 4.50

LIMÓN + MENTA + SANDÍA = PANAMÁ VIEJO B/. 4.50

REFRESCANTE

LA COMBINACIÓN PERFECTA

FRESA + BANANA = CANAL DE PANAMÁ B/. 4.50

CAUTIVADOR

BANANA + MARACUYÁ = BOCAS DEL TORO B/. 4.50

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

PERRIER	\$3.99
COCA COLA / CLÁSICA, LIGHT, ZERO	\$2.50
FRESCA	\$2.25
KIRST / FRESA, UVA, NARANJA	\$2.50
RED BULL CLÁSICO	\$4.50
RED BULL TROPICAL	\$4.50
TÉ INFUSIONES TELOGY	
- STARFRUIT MANGO	\$2.99
- MANGO MIST	\$2.99
- THAI LEMON GINGER	\$2.99
- KIWI FRESA	\$2.99
- MANGO PARTY	\$2.99
- M. BERRY	\$2.99



CAFÉ

ESPRESSO	\$2.50
CAPPUCCINO	\$3.50
LATTE	\$3.50
AMERICANO	\$2.50

(ERVEZAS)

PINTAS, RUBIAS, CHELAS

NACIONALES

ATLAS GOLDEN LIGHT	\$2.25
BALBOA	\$2.50
PANAMÁ	\$2.50

IMPORTADAS

MICHELOB	\$3.75
MODELO	\$3.99
CORONA	\$4.50
LEFFE	\$4.50
STELLA ARTOIS	\$3.99
BLUE MOON	\$4.50

BEBIDAS

CON ALCOHOL

VINO TINTO		
LA LINDA MALBEC	\$5.99	\$45.00
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT	\$5.99	\$45.00
CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE	\$5.99	\$45.00
19 CRIMES CABERNET SAUVIGNON	\$5.99	\$45.00
VINO BLANCO		
LA LINDA CHARDONAY	\$5.99	\$45.00
LA LINDA SAUVIGNON BLANC	\$5.99	\$45.00
19 CRIMES HARD CHARDONEY		\$65.00
VINO ROSE		
BERINGER ROSE	\$5.99	\$50.00
SPRITZ		
PINEAPPLE SPRITZ: APEROL, ZUMO DE PIÑA Y PROSECO	\$7.00	
CLÁSICO SPRITZ: APEROL Y PROSECO	\$6.00	
WHISKY		
BUCHANAN'S 12	\$9.99	\$95.00
OLD PARR	\$7.50	
RON		
ABUELO 7 AÑOS	\$9.99	\$50.00
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$12.99	\$90.00





SANGRÍA AGLIO ROSSO 🍷 B/. 6.99 🍸 B/. 18.99
Vino blanco o vino tinto, piña, manzana.

COLADAS B/. 7.99
Fresa / Piña

MARGARITA B/. 8.99
Coco



MARGARITAS
B/. 6.99

MOJITOS
B/. 6.99

GIN TONIC
B/. 6.99



MARACUYÁ

FRESA

TRADICIONAL

POSTRES



BLUEBERRY DREAM
Base de banana, blueberry y açaí con
topping de fresas, nueces y blueberry. B/. 8.99

“LOS POSTRES SON
COMO CANCIONES,
LOS MEJORES
TE HACEN BAILAR.”



TIRAMISÚ
HECHO CON 100% MASCARPONE. B/. 6.99




PIZZA DE NUTELLA
B/. 6.99



TRES LECHES DE LA CASA
B/. 6.99





“ LA CREATIVIDAD ES LA MENTE JUGANDO A SER FELIZ. ASÍ SOMOS EN ESTA GRAN FAMILIA, SOMOS FELICES DE SABER QUE REPRESENTAMOS UN PROYECTO JOVEN QUE MARCARÁ UNA TENDENCIA MUNDIAL. LO DIFÍCIL NO ES CREAR, LO DIFÍCIL ES ATREVERSE. ”

JOSÉ RICARDO SIERRA
EXECUTIVE CHEF