

COMFY COFFEE

Americano	3
Americano Doble	4
Capuccino	3.5
Capuccino Doble	4.5
Capuccino Velvet	4
Capuccino de Pistachios	4.5
Espresso	3
Espresso Doble	3.5
Latte	4.5
Mafa Caramel Latte	4.5
Vanilla Latte	4.5
Mocaccino	4.5
Macchiato	3.5
Cortado	3.5
Leches Especiales	+0.5
Almendra y Vainilla, Almendra sin azúcar, Soya, Deslactosada, Descremada, Avena.	
Flavors House Blend	12
Iced Coffee	3.5
Iced Lattes	4.5
(Vainilla, caramelo, Chocolate, Galleta Lotus, Fresa)	
Coffee Frappes	4.5
(Moca, Cookies and cream, Salted caramel, Dulce de leche)	

SPECIAL DRINKS

Matcha (Frío o Caliente)	4.5
(Regular, Strawberry +1) ^{NEW}	
Taro (Frío o Caliente)	4.5
XL Hot Chocolate & Marshmallows	5.5
Infusiones	3.5
Morningstar, Cranberries, Manzanilla, Chai	



JUGOS NATURALES

Limonada con Fresas y Albahaca	4
Flavors Punch	5
(Piña, blueberries, fresa, naranja)	
Remolacha con Zanahoria	5
Drink your veggies	6
(apio, manzana, jengibre, naranja)	
Fruta del día	3.5

MAKE YOUR OWN SMOOTHIE

Fresas - Banana - Kiwi - Frutos Rojos	
Dos Frutas	
Agua 4.5 - Con Leche 5 - Leches Especiales 5.5	

MILKSHAKES

Oreo y Cheesecake	5
Mantequilla de Maní y Brownie	5
Mylo Shake	5
Pretzel Shake ^{NEW}	5



Red Velvet	Crema bruléé	Pistacho	Lotus
B'day Oreo	Festi Brownie	Double Trouble	
Smore's	Choco maní	Chocolate chips	
Chocomalvas y muchas mas...			

MINI CHEFS

Pancake Party ^{NEW}	8
Mini pancakes, huevito revuelto y salchichita	
Pasta Jr. ^{NEW}	8
Pastita en salsa blanca con trocitos de jamón	
Pollo con Papitas	8
Tres chicken fingers con crust de papitas	
Mini cheeseburgers	8
Dos sliders con papitas	



COFFEE CATERING KITCHEN

CHEF JENNY GUERRA

LOVE AT FIRST BITE

@FlavorsPanama

#FlavorsKitchen

6070-4773

BREAKFAST CLUB

Sweet

Crème Brûlée French Toast 14

Deliciosa tostada de pan brioche con base de cheesecake, crocante de azúcar, frutos del bosque y crumble de galleta

Golden Crunch Pancakes 10

Torre de buttermilk pancakes sobre base crocante, con capas de nutella, topping de fresa, crema y blueberries, con un golden touch

Croissants Churro Waffles 10

Waffles de croissants crocantes, bañados en un cinnamon sugar blend, topping de dulce de leche y Nutella, acompañado con fresas, blueberries, crema y pipeta de sirope.

Smore's Waffles 12

Waffle marmoleado de chocolate y vainilla, coronado con una capa de Nutella, trocitos crujientes de galletas Oreo y María, y mini malvas tostadas al estilo campfire. Suave, crocante, itotalmente irresistible!

French Bites 10

Bites de french toast, rellenos de queso crema y mermelada de guayaba en una lluvia de canela y azúcar. El sirope no puede faltar!

Salty

Salmon Benedictine Yuca Waffles 15

Waffle de yuca, cama de salmón ahumado, coronado con dos huevos pochados, bañado en salsa holandesa, con cebollitas encurtidas y arúgula.

All in Burrito 14

Tortilla de harina, lechuga, pico de gallo, huevo revuelto, hash browns, bk sausages, gratinado con crema de jalapeños y queso fundido, hilos de tortilla de maíz crocante

Braised Porky 14

Dos Nubes de hojaldra, puerquito braseado, mayo de cilantro, encurtidos, coronado con huevo frito y quesito

Vegan avocado toast 12

Base de rúgula, pan de masa madre, garlic vegan aioli, scrambled tofu "eggs", aguacate, tomates confitados.
OPCION PAPA RALLADA

Spicy Honey Chicken & Yuca Waffles 13

Waffle de yuca, acompañado con unos crunchy chicken fingers, bañados con miel picantita y coronado con arúgula

Fry Benedictine 12

Esponjosa Tostada de pan brioche, crispy bacon, huevo frito, coronado con rúgula, todo bañado en salsa holandesa

Changa con Ropa Vieja 12

Base de guacamole, tortilla de maíz con queso americano, ropa vieja estilo panameño, huevos revueltos, pico de gallo y quesito blanco



Vegan



Spicy



Veggie

TO SHARE

All the FLAVORS (Para 2 personas) 30

La tabla perfecta para comenzar el día en buena compañía. Pancakes esponjosos con sirope, huevos revueltos con queso cheddar, choricitos bañados en chimichurri casero y pan de masa madre. Ideal para compartir (¡o no compartir nada!).

Birria Chilaquiles 14

Nachitos bañados con birria de res, crema, maíz dulce, topping de cilantro y quesito

Cheesy Steak Fries 10

La evolución de las papas con queso que ya amabas. Papas doradas y crunchys, cubiertas con jugosa carne ahumada y bañadas en una mezcla cremosa de queso cheddar y parmesano rallado.

Korean Spicy Boneless 8

Boneless de pollo bañados en Nguyen's spicy sauce con aderezo ranch de limón

Empanaditas Aji de Gallina 8

Creamy chicken con aji amarillo, con mayonesa de culantro

SIDES

Filete de Pollo 5 - Filete de Salmón 6

Huevos revueltos 2 - Aguacate 2 - Bacon 3

Aros de Cebolla 5 - Camotes 5 - Papas Fritas 3

Scramble Tofu 4 - Tostadas pan masa madre 4

PLATOS FUERTES

Creamy Ragu 13

Ragú de Ossobuco, Rigatoni, Parmesano

Chicken Parmesan 14

Risotto de Orzo, Hongos y Azafrán

Salmon Bowl 16

Mezclum caesar salad, Berenjena y Zapallo rostizado, salsa de Yogurt Tahini, Pumpkin seed butter

SWEET DREAMS

Flan crocante 8

Carrito de Churros!!! 8

Maceta del millonario 8

Mousse de chocolate, dulce de leche y tierra de café

Decora tu Mini Cake 8

Mini bizcocho de vainilla, mangas y sprinkles

Postre del día 4

SANDWICHES & BURGERS

Smoked Salmon & Feta Bagel 14

Bagel Tostadito, base de whipped feta y cream cheese, Salmón ahumado, rúgula con tomatitos y aguacate en aceite de limón y eneldo.

El "Conde" Montecristo 14

Pavo ahumado, Juicy Xmas Ham, queso provolone, lluvia de bacon tostadito y chutney de durazno con chiles

Cheesy Philly Steak Sandwich 15

Filete de res ahumado, vegetalitos y muuuuuchooo queso derretido, con aioli de chimichurri

The Breakfast Sandwinch 12

Pan brioche con alioli de culantro, rúcula, huevos revueltos, guacamole artesanal y doble bacon crujiente, acompañado de tater tots doraditos. Un desayuno irresistible por su mezcla de texturas y sabores.

Veggie Sandwich 12

Pan de masa madre crujiente como base, queso crema suave y una cama de rúgula fresca. Lleva camote rostizado, hinojo caramelizado, brócoli al dente y un toque de chimichurri casero. Todo coronado con queso provolone derretido

The Queen of Flavors 2.0 15

Pan especial, blend de ShortRib y Brisket, sazonados con nuestras especias criollas, cebollas caramelizadas con miel de caña y ron, queso americano, Sweet Bacon, lechuga de mantequilla, Mayonesa ranch de limón. Incluye Papitas Fritas

The King of Flavors 2.0 14

Pan especial, pechuga de pollo marinada en buttermilk, lechuga de mantequilla, coleslaw, pepinillo encurtido de la casa y mayo ranch de limón. Incluye Papitas Fritas.
OPCION SPICY: SALSA KOREANA Y AJONJOLI.

SALADS

Strawberry, Feta, almond Salad 12

Lechugas mezclum, queso feta, fresas, almendras y vinagreta de blueberries

Turkey, Cranberries and pecans Salad 12

Mezcla de lechugas, Pavo ahumado, cebollita morada, pecans caramelizadas, cranberries, queso provolone y vinagreta balsamica cremosa

The Greek Salad 12

Una mezcla fresca de lechugas, pepino crujiente, tomates jugosos y cebolla morada en finas láminas, acompañada de aceitunas Kalamata y trozos de queso feta. Todo bañado con una vinagreta al estilo griego

