

EL TRAPICHE

EST. 1983



Ilustración publicada en el libro "Sugar and Slaves" de Richard S. Dunn.

👉 VÍA ARGENTINA 👈
Tel. 269-4353

👉 ALBROOK MALL 👈
Tel. 314-7427

👉 SAN FRANCISCO 👈
Tel. 381-0981

eltrapichepty@gmail.com

📍 Restaurante El Trapiche - Panamá

📷📱 eltrapichepty

www.eltrapicherestaurante.com



Desayuno

BREAKFAST

7:00 A.M. - 12:00 P.M.

Huevos con Tortilla

Eggs with Tortilla

Al gusto 3.75

Any style with tortilla

Con tocino, jamón
o chorizo 4.75

With bacon, ham
or sausage

Omelet (2 ingredientes) 4.95

Omelette (2 ingredients)

Ingredientes adicionales 0.30c/u

Additional ingredients

Bistec de Hígado

Encebollado 5.95

Liver Steak and Onions

Bistec Encebollado

Steak and Onions 6.25

Bistec a Caballo

Steak Topped with Eggs 6.95

Orden de Frijolitos Negros y Queso Blanco

Black Beans and Fresh

White Cheese 2.50



*Desayuno
Típico Trapiche*

Desayuno Centenario



Desayuno Típico Trapiche 6.50

Huevo frito, frijolitos negros, con tocino,
chorizo o jamón, tortilla y queso blanco
Fried eggs, black beans, white cheese,
and your choice of bacon, chorizo or ham

Desayuno Vía Argentina 6.50

Huevo revuelto, ½ bistec con salsa
criolla, queso blanco y carimañola
Scrambled eggs, ½ steak with creole
sauce, with fresh cheese, and a yucca roll

Desayuno Centenario 5.75

Huevos fritos sobre hojaldra,
chicharrón molido, queso
desmenuzado y salsa criolla
Flour fritter topped with fried
eggs, pork cracklins, grated
cheese, and creole sauce

Desayuno Canalero 5.95

Huevos al gusto, pancakes y tocino
Eggs, pancakes and bacon

Huevos Revueltos

del Chef 4.50

Cebolla, tomate, pimentón
y chicharrón molido
Scrambled eggs with onions, tomatoes,
bell peppers, and pork cracklins

Salchichas Guisadas 3.50

Beef Franks in Creole Sauce

Avena Oatmeal 2.25

Frituras

PANAMANIAN DEEP FRIED SPECIALTIES

Empanada de Maíz 1.00

Corn Empanada

Empanada de Ropa Vieja 1.25

Shredded Beef
Corn Empanada

Empanada de Plátano 1.25

Plantain Empanada

Bollo de Maíz Nuevo 1.35

Corn Roll

Patacones 1.25

Fried Green Plantains

Patacones de Yuca 1.25

Mashed Fried Yucca

Chori Hojaldra 3.25

Pig in a Blanket

Chorizo 2.35

Sausage

Yuca Frita 1.25

Fried Yucca Sticks

Chicharrón (orden de 3) 2.50

Pork Rinds (3 per order)

Carimañola 0.95

Yucca Roll

Hojaldra 0.90

Flour Fritter

Tortilla 0.8

Corn Tortilla

Almojábano 0.80

Corn Stick

Papas Fritas 2.25

French Fries

*Emparedado
de Combinación
en Tortilla*

Emparedados

SANDWICHES

Pierna, Pollo o Jamón 6.95

Pork, Chicken or Ham

Filete de Res Beef Tenderloin 9.95

Derretido Grilled Cheese 5.50



*Emparedado de
Ropa Vieja en Hojaldra*

PÍDELO EN ORDER IT ON:

★ HOJALDRA FLOUR FRITTER

★ TORTILLA CORN TORTILLA

PAN DE LA CASA HOUSE BREAD



Combinación Combination 7.25

Emparedado de Ropa Vieja 7.50

Ropa vieja, queso mozzarella, cebollas
encurtidas, mayonesa de culantro
Shredded beef, mozzarella cheese,
pickled onions, and culantro mayo

Pescado Apanado 9.95

Servido con salsa tártara

Battered Fried Fish

Served with tartar sauce





Entradas **APPETIZERS**

Surtido de Picadas 2.95

Una carimañola, un almojábano, dos patacones, dos yucas fritas y un chicharrón

Mixed Panamanian Fritters

One yucca roll, one corn stick, two fried green plantains, two fried yucca sticks, and a pork rind

Ceviches

Pescado **Fish** 5.95

Pulpo o Camarones 7.00

Octopus or Shrimp

Mixto **Mixed** 7.50

Cocktail de Camarones Shrimp Cocktail 7.50

Almejas en Salsa Criolla o al Ajillo 7.95

Clams in Creole or Garlic Sauce

Deditos de Corvina Fish Fingers 7.25

Deditos de Pollo Chicken Fingers 6.25

Alitas de Pollo Servidas con salsa de BBQ 5.50

Chicken Wings Served with BBQ sauce

Puerco Frito con Patacones 5.25

Pork with Fried Green Plantains

Sopas **SOUPS**

Sancocho Panameño 5.25

Sancocho típico de gallina y ñame

Panamanian Chicken Soup Made with chicken and a delicious root called ñame

Sopa de Mariscos 8.75

Mixto de mariscos frescos

Seafood Soup A variety of fresh seafood topped with a jumbo shrimp

Sancocho Panameño



Ensaladas **SALADS**

Ensalada del Chef 6.75

Lechuga americana, tomates, aceitunas, huevos, jamón, pollo, queso amarillo y queso blanco, servida con aderezo rosado

Chef Salad Served with French dressing

Ensalada de Frutas Fruit Salad 4.65

Ensalada de Pollo 6.75

Deliciosa mezcla de pollo deshilachado, repollo, zanahoria y mayonesa, con un toque de limón

Chicken Salad

Ensalada de Vegetales 4.65

Servida con aderezo de la casa

Tossed Salad Served with house dressing

Con Pollo **With Chicken** +3.00



Bandejas para compartir

SHAREABLE PLATTERS

Bandeja Típica Pequeña para 4 personas 25.00

Muslitos de pollo, bollo frito, patacón, chicharrón, tortilla, chorizo, yuca frita, almojábano, carimañola y empanada de carne

Small Typical Panamanian Platter

Bandeja Típica Mediana para 8 personas 31.50

Carne frita, muslitos de pollo, puerco frito, bollo frito, hojaldra, patacón, chicharrón, yuca frita, almojábano, carimañola y empanada de carne

Medium Typical Panamanian Platter

Bandeja Típica Grande para 14 personas 45.00

Muslitos de pollo, tasajo frito, puerco frito, bollo frito, hojaldra, patacón, chicharrón, yuca frita, almojábano, carimañola y empanada de carne

Large Typical Panamanian Platter

Bandeja de Mariscos para 4 personas 36.50

Ceviche, deditos de pescado, camarones apanados, almejas al ajillo y patacones

Seafood Platter



Especialidades del Trapiche

TRAPICHE SPECIALTIES

Arroz con Pollo 5.75
Deliciosa combinación de arroz, pollo deshilachado y vegetales mixtos
Chicken and Rice

Ropa Vieja 7.25
Carne deshilachada, preparada con vegetales en salsa roja
Shredded Beef in Homemade Sauce

Mondongo al Trapiche 6.95
Cocinado con achiote, vegetales mixtos, chorizo, garbanzos, y aceitunas verdes
Seasoned Tripe

Tamal de Olla 6.75
Hecho con maíz molido, pollo deshilachado, aceitunas verdes y pasitas
Tamale Casserole

Gallo Pinto 5.75
Guacho de arroz, frijolitos chiricanos y rabito de puerco
Rice, Beans and Pigtail Casserole

Bistec Picado 6.95
Beef Strips with Vegetables

Tasajo 7.95
Carne curada, cocinada en salsa criolla con tomate y cebolla
Cured Beef in Creole Sauce



Filete a la Plancha 12.50
Filete de res
Grilled Beef Tenderloin

Filete Mignon 12.95
Filete de res envuelto en tocino con salsa de hongos
Filet Mignon Bacon wrapped beef tenderloin, topped with mushroom sauce

Mar y Tierra 17.50
Filete de res y langostinos a la plancha
Surf and Turf Grilled beef tenderloin and jumbo shrimp

Brocheta Mixta 10.95
Pincho de tasajo, pollo, bistec, puerco, langostino, cebolla, tomate y pimentón, servido con salsa de BBQ
Mixed Kebab

Pollo en Salsa de Hongos 7.95
Pollo a la plancha con tocino y salsa de hongos
Grilled Chicken with Bacon in a Mushroom Sauce

★ **Fiesta Panameña** 12.95
“De todo un poco,” comenzando con un sancocho, seguido por un plato con ropa vieja, arroz con pollo, tamal de olla, yuca frita, carimañola, patacón, almojábano y chicharrón
Typical Panamanian Specialties Platter

Puerco Asado 7.95
Pierna preparada con ajo, culantro, servido con gravy
Roasted Pork Prepared with garlic and culantro, topped with gravy

Chuletas de Puerco Ahumada 8.95
Grilled Smoked Pork Chops

Carne Frita 6.95
Fried Beef Strips

Pollo Frito 6.50
Delicioso y crujiente pollo frito a la perfección
Fried Chicken



Mar y Tierra

Mariscos

SEAFOOD

Corvina a la Chorrillera



Corvina a la Plancha o al Ajillo 12.95
Seabass Grilled or in garlic sauce

Corvina en Salsa de Camarones 14.50
Seabass Topped with shrimp sauce

Corvina a la Chorrillera 12.95
Whole Fried Seabass

Pargo Frito 12.50
Whole Fried Red Snapper

Cazuela de Mariscos 14.95
Seafood Casserole

Langostinos a la Plancha o al Ajillo 13.95
Jumbo Shrimp Grilled or in garlic sauce

Langostinos Costa Arriba 14.75
En salsa de curry y coco
Jumbo Shrimp In coconut curry sauce

Camarones Apanados 12.95
Fried Shrimp

Camarones al Ajillo o a la Criolla 11.95
Shrimp In garlic or creole sauce

Camarones Costa Arriba 12.75
En salsa de coco y curry
Shrimp In coconut curry sauce



Gallo Pinto

Postres DESSERTS

Arroz con Leche 2.75
Rice Pudding

Flan de la Casa 3.95
Homemade Custard

Sundae Caribeño 4.50
Helado de vainilla, sirope de maracuyá y coco crispy
Caribbean Sundae
Vanilla ice cream, passion fruit syrup and crispy coconut

Sundae de Chocolate con Malva 4.50
Chocolate Marshmallow Sundae

Cheesecake de Nance

Helado en Copa 2.50
Scoop of Ice Cream

Cheesecake de Nance o Maracuyá 4.75
Nance or Passion Fruit Cheesecake

Pesada de Nance con Queso del País 3.95
Nance Pudding

Cocada 1.25

Gelatina 1.85
Jell-O

Postres de Estación 4.50
Seasonal Desserts



Bebidas DRINKS

Jugo de Caña (Guarapo) 2.75
Sugar Cane Juice

Jugo de Naranja 2.75
Orange Juice

Licuada de Frutas 4.00
Blended Fruit Juice

Batido de Frutas Tropicales 4.25
Tropical Fruit Shake

Batido de Helado 3.75
Ice Cream Shake

Soda 2.50

Té Frío 2.25
Iced Tea

Agua de Botella 2.25
Bottled Water

Batido de Piña



Chichas 2.25
Panamanian
Fruit Refreshments

Chichas Especiales de la Casa 2.75
Specialty House Refreshments

Cafés Coffee
Tinto Espresso 2.00
Café con / sin leche 2.25
Coffee with / without milk
Capuccino 2.75

Té Caliente con o sin Leche
Hot Tea With or without milk 1.75

Chocolate Caliente 1.95
Hot Chocolate

Capuccino



Licores LIQUORS

Nacionales National 3.50

Internacionales Imports 5.25

Cocteles Cocktails 5.00

Rones Añejos Aged Rums 6.75

Cognac 7.50

Cervezas BEERS

Nacionales Local 3.50

Importadas Imported 4.00

Vino de la Casa

HOUSE WINES

Tinto o Blanco
Red or White
Copa 4.50
Glass
Botella 15.00
Bottle

Sangría
Jarra 15.50
Pitcher
½ Jarra 8.50
½ Pitcher

Sangría



EL TRAPICHE

EST. 1983

En El Trapiche, producimos todos los días frituras artesanalmente para nuestros comensales. Si desea llevarse el sabor criollo panameño a casa, pregunte por nuestros productos empacados. Contamos con carimañolas, empanadas de ropa vieja y nuestro popular picante de ají chombo, listos para llevar. Además, pregunte a su salonnero por nuestro menú de bandejas típicas para eventos, fiestas o para cuando simplemente desee que cocinemos la cena por usted.

At El Trapiche, we create traditional Panamanian artisanal products daily. If you would like to take home the flavor of Panamanian cuisine, ask your server about our available take-home products such as carimañolas, empanadas, our famous scotch bonnet pepper hot sauce, or any of our food platters for events and gatherings.

NUESTRA FAMILIA DE PRODUCTORES OUR FAMILY OF FARMERS AND ARTISANS

En El Trapiche hacemos un esfuerzo por apoyar al productor local primero. Nos llena de orgullo poder hacer la diferencia en la vida de varias familias que hoy viven del campo, haciéndolas parte de nuestra misión de preservar y promover nuestra herencia cultural culinaria. Gracias al esfuerzo de estas personas, podemos hoy contar con un producto fresco, autóctono y 100% trabajado por manos panameñas.

At El Trapiche, we strive to support our local farmers and artisans. We are proud to make a difference in the lives of many Panamanian families that labor the earth, by making them a part of our mission to preserve and promote our culinary heritage. Thanks to their efforts, today, we can offer the freshest local products available.

PRODUCTO Product	PROCEDENCIA Origin	PROVEEDOR Supplier
Achiote Annato	Ocú, Herrera	Saturnino Campos
Arroz Rice	San Lorenzo, Chiriquí	Molino Veraguas
Bollos de Maíz Corn Roll	Panamá, Panamá	Willmon Palacios
Café Coffee	Volcán, Chiriquí	Ezequiel Batista - Baru Black Mountain Coffee
Cerdo Pork	Las Tablas, Los Santos	Luis Castrejón
Cerveza Artesanal Craft Beer	Panamá, Panamá	Meir Cohen - Kraken Brewery
Cerveza Artesanal Craft Beer	Panamá, Panamá	Jonathan Pragnell - Casa Bruja
Ceviches	Panamá, Panamá	Ramón Cruz - Cevichería Diablico
Coco Coconut	Guanche, Colón	Luis López - Coco Arte
Culantro	Bajo Bonito, Panamá Oeste	Nicasio Rodriguez - Cooperativa Medalla Milagrosa
Frijoles Beans	Las Minas, Herrera	Saturnino Campos
Guandú Pigeon Pea	Capira, Panamá Oeste	Ricardo Ortega
Helados Artesanales Ice Cream	Panamá, Panamá	Kary Keene
Helados Artesanales Ice Cream	Panamá, Panamá	Lali Pezzotti - Ossi Helados
Maíz, Yuca, Otoe, Ñame, Zapallo Corn, Yucca, Squash	Los Jaramillos, Herrera	Saturnino Campos
Ñame	Chepo, Panamá	Raymundo Duque
Ñame	Pinogana, Darién	Felix de León
Pan Artesanal Bread	Panamá, Panamá	Edna Cochez - Panama Baking Factory
Piña Pineapple	Chorrera, Panamá Oeste	Olmedo Icaza
Plátanos Plantains	Penonomé, Coclé	Alan Winstead - Panama Organics
Pollo/Gallina Chicken	Panamá Este	Grupo Chong
Queso Cheese	El Égido, Los Santos	Victor Cedeño - Quesos Dalys
Queso Cheese	Capira, Panamá Oeste	Quesos Virrey
Raspadura Molasses	Río Hato, Coclé	Marcelino Morales
Sal Salt	Aguadulce, Coclé	Panasal
Tomates Tomatoes	Volcán, Chiriquí	Shirley Garcia - Nature´s Market