



LAFISHERIASEAFOOD



LAFISHERIAROFTOP



Casco Antiguo, Plaza Herrera



Amador, Isla Flamenco



Costa del Este, Green Plaza

Es precisamente en el 2014, después de 2 años de separación, que los hermanos Lo Bianco vuelven a estar juntos de manera indefinida; así como en su niñez, su adolescencia, e incluso, como padres de familia en su natal Italia. Diversos y desiguales, con personalidades propias que los caracterizan y distinguen entre sí; pero con un amor mutuo, idéntico, digno de admirar y fácilmente detectable.

Esta vez, en otro continente, a kilómetros de distancia de la tierra que los vio crecer, en un país culturalmente diferente; donde uno, encontró el amor verdadero; y el otro simplemente confió en la conexión creada con una idiosincrasia que se ajustaba perfectamente a su espíritu aventurero.

Panamá, puente del mundo como ha sido bautizado por muchos, o crisol de razas por la hospitalidad y tendencia a abrir sus puertas a foráneos de todas partes, país donde empresarios se asientan y visualizan disímiles oportunidades de negocio.

Los Lo Bianco no fueron la excepción; es así como surge la idea de desarrollar la pasión de ambos por el arte culinario; creando un espacio único en el Casco Antiguo de la ciudad, para ofrecer una comida de corazón, auténtica, basada en ingredientes frescos del mar, además de momentos inolvidables a familias, amigos, locales y extranjeros. Aunados a un servicio y trato cordial, llevando la gastronomía a otro nivel de percepción; donde no solo el disfrute de un plato delicioso pueda proveerte deleite; sino también, encuentres un ambiente ameno de tertulias de sobremesa y vistas de ensueño, colmadas de calles e historias relevantes que te inviten a regresar.

Si está leyendo, seguramente ha llegado a nuestra casa; así que no nos queda más que darle la bienvenida a éste, su restaurante LA FISHERIA SEAFOOD y agradecerle por la visita.

Atentamente
Hermanos Lorenzo y Andrea Lo Bianco



ENTRADAS

Ceviches

Ceviches

Ceviche de Corvina

13

Ceviche tradicional de corvina con leche de tigre, cilantro y cebolla encurtida. Servido con chips de la casa.

Ceviche Frito

14

Tradicional de corvina apanada y frita con cebolla morada, cilantro, bañada en leche de tigre y cubos de piña. Servido con chips crujientes de la casa.

Ceviche Mixto

15

Mixto de mariscos, cebolla morada, cilantro y camote glaseado coronado con cebolla escurrida. Servido con chips de la casa.

Ceviche de Camarones

18

Ceviche de camarones marinados con leche de tigre, cubitos de piña caramelizada. Servido con chips crujientes.

Cocktail de Camarones

18

Cocktail de camarones frescos macerados con salsa de la casa y Lechuga hidropónica.

Trío de Ceviche

24

Un plato sugerido por el chef. Para degustar de nuestros ceviches: frito, mixto y corvina tradicional. Servidos con mermelada de ajichombo y chips de la casa.

Entradas frías

Canoas de Plátano

16

Canastitas de plátano verde rellenas de camarones y crema de aguacate.

Tuna Tartare

18

Macedonia de atún fresco, sobre cama de aguacate cremoso, aderezo de soya con sésamo y naranja. Servido con pan tostado de la casa.

Salmón Tartare

18

Macedonia de salmón fresco, sobre cama de aguacate cremoso, aderezo de soya con sésamo y naranja. Servido con pan tostado de la casa.

Doble Tartare

24

Dúo de atún y salmón fresco, servido sobre cama de aguacate cremoso, aderezo de sésamo y soya, acompañado con pan de ajo artesanal al grill.



Entradas frías

Bruschetta Clásica

10

Tomate cherry, albahaca y aceite de oliva, sobre pan al grill con ajo y menta.

Bruschetta del Mar

15

Mixto de mariscos frescos, mezclados con aguacate y salsa de la casa, sobre pan al grill.

Carpaccio de Atún

18

Finas lonjas de atún fresco, sobre cama de naranja confitada con azúcar morena, aceite de oliva, pimienta negra y rúgula con toque de aceite de trufa negra.

Carpaccio de Salmón

20

Finas lonjas de salmón fresco ahumado, sobre cama de naranja confitado con azúcar morena, aderezo de alcaparras coronado en rúgula hidropónica.

Carpaccio de Pulpo

20

Finas lonjas de pulpo fresco, sobre cama de naranja confitada con azúcar morena y ron nacional, crema de aceitunas negras, coronado en rúgula hidropónica.

Entradas frías

Trío de Carpaccio

26

Carpaccio de pulpo, salmón ahumado y atún rojo fresco. Servidos con pan tostado artesanal.

Entradas caliente

Arañitas Clásicas

15

Arañitas frescas apanadas y fritas. Servidas simple con salsa de la casa, coronadas con cebollas confitadas.

Almejas al Ajillo

16

Almejas frescas salteadas con sentor de vino blanco y ajillo. Servidas con pan artesanal de la casa al grill y mantequilla de ajo.

Camarones al Ajillo

18

Camarones frescos salteados en salsa de ajillo. Servidos con pan artesanal de la casa.

Mejillones

18

a la Mediterránea

Mejillones frescos salteados en vino blanco, con tomate cherry, perejil, ajo picado y pimienta roja.

Cazuela de Mariscos

20

Mix de mariscos frescos elaborados con fumet de pescado. Servidos con pan artesanal.

COMPLEMENTOS



Ensaladas

Guarniciones

Complementa tus platos

César

20

Lechuga hidropónica, aderezada con salsa César, crotones de pan tostado y queso parmesano.

César con Camarones

22

Lechuga hidropónica, aderezada con salsa César, camarones blanqueados y salteados, crotones de pan tostado y queso parmesano.

Papas Spicy parmesano

5

Papas fritas

5

Yuca frita

5

Pan con ajo

5

Patacones tradicionales

5

Vegetales salteados

5

Puré de papa artesanal

5

Arroz blanco ó con coco y guandú

5

Ensalada verde con aguacate

5

SOLICITA TU TARJETA CLIENTE VIP AL 6071-2699
Y OBTÉN EL 30% DE DESCUENTO EN CONSUMO TOTAL
EN COMIDAS.



VIVE LA EXPERIENCIA FISHERIA



PESCA DEL DÍA

Pescado Entero

Pregunte por la pesca del día

Pescado Frito

26

Pescado entero fresco, acompañado con patacones y ensalada de la casa.

Filete de Pescado

Filete de Pescado

26

Filete de pesca del día fresca al grill, acompañada con patacones y ensalada de la casa.

Filete de Atún

26

Filete de atún fresco, acompañado con puré de papas artesanal.

Salmón al Grill

27

Filete de salmón fresco preparado al grill, aderezado con mantequilla de ajo y aceite de oliva con vegetales de la temporada.

Corte de Atún

32

Corte de atún con mostaza de la casa, apanizado con ajonjolí en cama de puré.

Salsa Especial Fishería

Adereza tus platos

Salsa al Ajillo

4

Típica salsa panameña con ajo, pimentón rojo, perejil y cebolla preparado con mantequilla y un toque de aceite de oliva.

Salsa Maracuyá

8

Reducción de pulpa de maracuyá caramelizada con azúcar.

Salsa a lo Macho

10

Salsa de mariscos frescos (almejas, mejillones, calamares, camarones, langostinos y arañas). Preparados en salsa roja con un toque de picante.

Salsa Seafood

10

Salsa de mariscos frescos (almejas, mejillones, calamares, camarones, langostinos y arañas). Preparados en salsa blanca.

Acompaña tus platos con nuestras salsas especiales, creadas con sabores que nos caracteriza, haciendo de nuestros platos una experiencia gastronómica única e inolvidable.

MAR PROFUNDO



Langosta

Pulpo

Langosta al Grill



Fresca langosta al grill, acompañado con vegetales salteados.

Langosta al Ajillo



Fresca langosta al grill, con salsa ajillo, acompañado con vegetales salteados.

Langosta en Salsa a lo Macho



Fresca langosta en salsa de mariscos, bañados en salsa roja acompañado con patacones.

Langostino

Langostinos al Grill



Frescos langostinos al grill, acompañados con patacones.

Langostinos al Ajillo



Frescos langostinos en salsa al ajillo, servidos con patacones.

Pulpo al Grill



Fresco pulpo al grill con chimichurri, acompañado con papas salteadas.

Pulpo en Salsa al Fuego



Fresco pulpo al grill con aceite de oliva y crema de coco con toque de picante Fishería. Servida con puré de papas.

Pulpo al Ajillo



Fresco pulpo salteado con salsa al ajillo. Servido con puré de papas.

Pulpo a la Gallega



Fresco pulpo salteado al estilo español, sobre cama de papas con sal marina, aceite de oliva, ajo y paprika.



SABOR ITALIANO

Raviolis

Pastas

Ravioli de Ricotta al Pesto

18

Ravioli artesanal relleno de queso ricotta con salsa a base de albahacas frescas, queso parmesano, almendras y aceite de oliva.

Ravioli de Ricotta en Salsa Boloñesa

22

Ravioli artesanal relleno de queso ricotta en salsa boloñesa.

Raviolis de Ricotta al Salmon

25

Ravioli artesanal relleno con queso ricotta a la crema con salmón fresco ahumado, en salsa aromatizada con vino blanco y alcaparras.

Ravioli de Ricotta en Salsa Seafood

26

Ravioli artesanal relleno con queso ricotta, con mixto de mariscos frescos en salsa Seafood de la casa.

Penne Primavera

20

Pasta penne con vegetales frescos de temporada, salteados con queso parmesano y aceite de oliva.

Spaghetti Alfredo y pollo

20

Spaghetti con salsa tradicional Alfredo y pollo.

Spaghetti Frutti di Mare

26

Spaghetti al óleo con tomate cherry, langostinos, arañitas, anillos de calamar y mejillones frescos.

Spaghetti con langostinos

28

Spaghetti con langostinos frescos, salteados con tomate cherry, ajo y albahaca.

Spaghetti con langosta

30

Spaghetti con fresca langosta, salteada con tomate cherry, ajo y albahaca.



100% ANGUS Y TIERNO

Carnes Rojas

New York

28

Carne 100% ANGUS al grill, bañada con chimichurri, acompañada de yuca crujiente y ensalada de la casa.

Entraña

28

Corte 100% ANGUS al grill, bañada con chimichurri, acompañada con papas salteadas.

Rib Eye

28

Corte 100% ANGUS al grill, bañada con chimichurri, servida con yuca crujiente y ensalada de la casa.

Entraña a la Italiana

32

Corte 100% ANGUS al grill servida con una fresca cama de rugula, tomates cherry y lascas finas de parmesano.

Carnes Blancas

Milanesa de pollo

22

Filete de pollo apanado y frito, acompañado con papas fritas.

Pollo al Grill

22

Filete de pollo al grill con chimichurri, acompañado con papas fritas.



EL PLACER DE COMPARTIR SABORES....

Platos para compartir

Para 2 ó 3 personas

Picada de carnes mixtas

50

Combinación de carne de res, pollo y cerdo, vegetales frescos de temporada y chimichurri. Acompañado de patacones, papas fritas y yuca crujiente.

Mar y tierra

50

Combinación de carnes (cerdo, pollo y res) más mix de mariscos (almejas, mejillones, calamares, camarones, langostinos y arañas) con chimichurri. Acompañados de patacones y papas fritas.

Picada del mar

60

Mix de mariscos frescos (almejas, mejillones, calamares, camarones, langostinos y arañas) salteados con vegetales de la temporada. Acompañado de patacones y papas fritas.

Frito mixto del mar

65

Mix de mariscos frescos (almejas, mejillones, calamares, camarones, langostinos y arañas) empanizado y fritos. Acompañado con pan artesanal de la casa y ajo.

Arroz de mariscos

65

Arroz con mix de frescos mariscos (almejas, mejillones, calamares, camarones, langostinos y arañas)

Mixto de Conchas al Graten

80

Mixto de 3 ostras, 3 vieira, 1 orden de mejillones, 1 orden de almejas gratinadas, acompañadas con pan de ajo.



SOLICITA TU TARJETA CLIENTE VIP AL 6071-2699
Y OBTÉN EL 30% DE DESCUENTO EN CONSUMO TOTAL
EN COMIDAS.



VIVE LA EXPERIENCIA FISHERIA

Bebidas Calientes

Espresso

3

Espresso Doble

4.50

Americano

4.50

Capuccino

5.50

Té Caliente

3.50

Cervezas

Balboa Roja

4

Panamá

4

Corona

6

Modelo/ Modelo Negra

6

Bebidas Frias

Agua 0,25L

3.50

Agua Panna 0,75L

7

Agua Perrier 0,30L

5

Agua San Pellegrino 0,75L

7

Jugos Naturales

4.50

Batidos de Fruta

5.50

Sodas

3.50

Te Frío

3.50

Frappuccino

5.50

Stella Artois

6

Heineken

6

Poretti 4

6

Artesanal 500ML

10



Coctelería

Clásica

Cuba Libre

Ron añejo, coca-cola y limón.



Mojito Tradicional

Ron, limón, hierbabuena y soda.



Margarita Tradicional

Tequila, triple sec y limón.



Margarita

Tequila, triple sec, limón y coronita.



Vodka Tonic

Agua tonic, limón y vodka.



Gin Tonic

Agua tonic, ginebra.



Caipiroska

Cachaza, soda, azúcar de caña y limón.



Caipiriña

Cachaza, soda, azúcar de caña y limón.



Pisco Sour

Zumo de limón, azúcar pisco, clara de huevo y gotas de angostura



Piña Colada

Crema de coco, ron y piña.



Coctelería

Amapola

Crema de coco y piña.



Daiquiri

Maracuyá, fresa, mango.



Cosmopolitan

Cointreau, cranberry y vodka.



Aperol Spritz

Aperol, champagne y naranja.



Old Fashion

Azúcar, amargo de angostura, soda y bourbon.



Martini

Vodka y ginebra.



Long Island Ice Tea

Vodka, ron blanco, ginebra, tequila, triple sec, limón y coca-cola.



Negroni

Campari, naranja, con, martini rosso.





Ron

Trago Botella

Bacardi Blanco

6 60

Ron Abuelo Añejo

8 80

Ron Abuelo 7 Años

10 100

Ron Abuelo 12 Años

12 120

Zacapa 23 Años

15 150

Vinos

Copa

Vino Tinto de la casa

8 30

Vino Blanco de la casa

8 30

Sangría

8 30

Espumante Brut

8 30

Vodka

Trago

Grey Goose

12 120

Absolut

10 100

Smirnoff

9 90

Whiskey

Trago Botella

Red Lebel

8 80

Black Lebel

12 120

Gold Lebel

12 120

Buchanan 12 Años

12 120

Buchanan 18 Años

18 180

Chivas Regal 12 Años

10 100

Chivas 18 Años

18 180

Old Parr

12 120

Jack Daniels

10 100

Ginebra

Hendrick's

10 100

Tanqueray

10 100

Bombay Zaphire

10 100

Tequila

Don Julio

12 120

Patron Reposado

10 100

Jose Cuervo

8 80