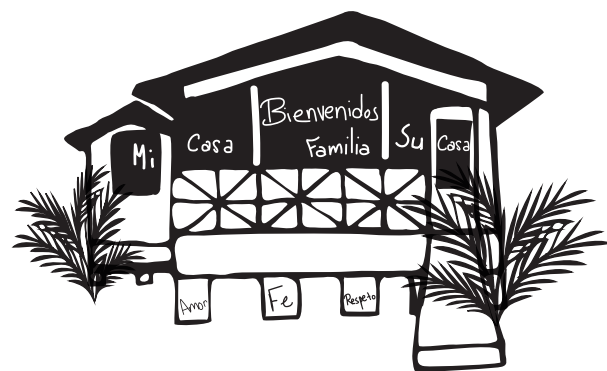


# La Abigail



## • ENTRADAS APPETIZERS •

- |   |   |
|---|---|
| ☉ ☺ <b>Sopa Casera <i>Homemade Soup</i></b> \$3.50  | <b>Cocktail de Camarones <i>Shrimp Cocktail</i></b> \$15.52<br><i>Acompañado con Platanitos Served with Plantains</i>   |
| <b>Arañitas de Calamar <i>Fried Squid</i></b> \$6.50  | <b>Alitas de Pollo Estilo La Barqueta (8 piezas) <i>La Barqueta Chicken Wings (8 pieces)</i></b> \$6.50   |
| <b>Pulpo con Papas <i>Grilled Octopus with Potatoes</i></b> \$7.90  | <b>Croquetas de Yuca rellenas con Carne <i>Yucca Croquettes filled with Beef</i></b> \$4.50<br><i>Acompañado con salsa Calypso (poco picante) Served with Calypso sauce (spicy)</i> |
| ☉ <b>Ceviche Frito de Pescado <i>Fried Fish Ceviche</i></b> \$7.90<br><i>Ceviche Apanado con una Escabeche de Cebollas, Acompañado con Platanitos Breaded with Carmelized Onions, Served with Plantains</i> |   |
| <b>Ceviche de Pescado <i>Fish Ceviche</i></b> \$6.50<br><i>"Estilo Peruano" Acompañado con Platanitos "Peruvian Style" Served with Plantains</i>  |   |

## • BANDEJA DE PICADAS MIXED PLATTER •

- Mixta Bandeja Las Olas *Las Olas Mixed Platter*** \$25.00  
*Bistec a la Criolla, Pollo BBQ, Chorizo Parrillero, Arañitas, Pescado Frito, Patacones y Yuca Beef Tips with Criolla Sauce, BBQ Chicken, Grilled Sausage, Squid, Fried Fish Bites, Plantains and Yucca*

## • ENSALADAS SALADS •

- |  |  |
|--|--|
| <b>Griega Grande <i>Large Greek</i></b> \$8.50<br><i>Mezcla de Lechuga, Cebolla, Pimentón, Tomates Cherry, Aceitunas Kalamata y Queso Feta Mix of Salad, Onions, Peppers, Cherry Tomatoes, Kalamata, and Feta Cheese</i> | ☉ <b>Cesar Grande <i>Large Caesar</i></b> \$7.50<br><i>Lechuga Romana, Crotones, Queso Parmesano y Aderezo Cesar Romaine Lettuce, Croutons, Parmesan Cheese, Caesar Dressing</i> |
|  | <b>Con Pollo a la Plancha <i>with Seared Chicken</i></b> \$10.00   |

## • NIÑOS KIDS •

- |   |   |
|---|---|
| <b>Sandwich de Queso Derretido con Papas Fritas <i>Grilled Cheese Sandwich with French Fries</i></b> \$4.00 | <b>Espagueti Boloñesa <i>Spagueti Boloñesa</i></b> \$5.00 |
|   | <b>Deditos de Pollo <i>Chicken Fingers</i></b> \$6.00     |

☉ Cena Tarde *Late Dinning > 9:45pm*  
☺ Solo Cena *Dinner only < 6:00pm*

• **EMPAREDADOS SANDWICHES** •

⊕ **Hamburguesa con queso *Cheeseburger*** \$7.50  
 Lechuga, Tomate, Cebolla, Salsa de Tomate, Mostaza, Mayonesa,  
 y Acompañado con Papas Fritas *Lettuce, Tomato, Onion, Ketchup,*  
*Mustard, Mayonnaise, and Served with French Fries*

**Hamburguesa con Tocino y Queso**  
***Bacon Cheeseburger*** \$8.00

**Hamburguesa "Las Olas"**  
***"Las Olas" Hamburger*** \$9.00

Lechuga, Tomate, Cebolla Caramelizada, Queso Mozzarella y  
 Cheddar, Wanton Crispiers y Salsa de la Casa *Lettuce, Tomato,*  
*Caramelized Onions, Mozzarella & Cheddar Cheese, Fried*  
*Wonton Crisps with Homestyle Sauce and Plantain Chips*

**Emparedado de Filete de Pollo**  
***Chicken Fillet Sandwich*** \$9.00

Mini Baguette Lechuga, Tomate, Queso Cheddar, Cebolla,  
 Mayonesa, y Acompañado con Papas Fritas *Mini Baguette*  
*with Lettuce, Tomato, Cheese, Onion, Tartar Sauce, and Served*  
*with French Fries*

**Emparedado de Pescado *Fish Sandwich*** \$10.00

Mini Baguette con Lechuga, Tomate, Salsa Tártara, Cebolla,  
 y Acompañado con Chips de Platanos *Mini Baguette with*  
*Lettuce, Tomato, Tartar Sauce, Onion, with Plantain chips*

• **WRAPS WRAPS** •

**Wrap Filadelfia *Philadelphia Wrap*** \$10.50

Fajitas de Res con Cebolla, Tomate, Orégano, Sal, Pimienta,  
 Salsa Worcestershire, Jalapeño Queso en una Tortilla de  
 Harina *Chopped Steak, Onion, Tomato, Oregano, Salt, Pepper,*  
*Worcestershire Sauce, Jalapeno Cheese in a Flour Tortilla*

**Wrap Veggie** \$7.00

Zuchini, Tomate, Cebolla, Salsa de Pomodoro, Pimenton  
 Rojo con Salsa de jogurt con ajo *Zucchini, Tomato, Onion,*  
*Tomato Sauce, Red Pepper with a Garlic-Yougurt Sauce*

**Wrap de Pollo *Chicken Wrap*** \$8.00

Filete de pollo, Lechuga, Tomate, Cebolla, Mayonesa, Salsa  
 Chimichurri en una Tortilla de Harina *Seared Chicken Fillet*  
*with Lettuce, Tomato, Onion, Mayonnaise, Chimichurri Sauce in*  
*a Flour Tortilla*

**Wrap de Carnitas de Cerdo *Roast Pork Wrap*** \$8.00

Lechuga, Tomate, Cebolla, Mayonesa, Queso Jalapeño,  
 Salsa de Barbacoa, en una Tortilla de Harina *Lettuce, Tomato,*  
*Onion, Mayonnaise, Jalapeno Cheese, BBQ Sauce, in a Flour*  
*Tortilla*

• **PASTAS PASTA** •

**Espagueti con Salsa Pomodoro**  
***Spaghetti with Pomodoro Sauce*** \$8.50

**Fettuccine con Salsa Pomodoro**  
***Fettuccine with Pomodoro Sauce*** \$8.50

Tomate, Cebolla, Ajo, Orégano, Hoja de Laurel, Finas Hierbas,  
 Pimienta, Vino Tinto, Azúcar *Tomato, Onion, Garlic, Oregano,*  
*Bay Leaf, Fine Herbs, Pepper, Red Wine, Sugar*

**Fettuccine con Salsa Pesto**  
***Fettuccine with Pesto Sauce*** \$8.50

Salsa de Pesto Cremosa con Albahaca, Hierbas, Aceite de  
 Oliva, Almendra, Crema Queso Parmesano *Creamy White*  
*Pesto Sauce with Basil, Herbs, Olive Oil, Almonds, Parmesan*  
*Cheese*

**Fettuccine con Salsa Alfredo**  
***Fettuccine Alfredo*** \$9.50

Cebollas, Champiñones y Jamón en Salsa blanca  
*Onions, Mushrooms, and Ham in White Sauce*

⊕ **Espagueti con Salsa Boloñesa**  
***Spaghetti with Bolognese Sauce*** \$9.90

**Fettuccine con Salsa Boloñesa**  
***Fettuccine with Bolognese Sauce*** \$9.90

Carne Molida, Tomate, Cebolla, Ajo, Orégano, Hierbas Finas,  
 Pimienta, Vino Tinto, Azúcar *Ground Beef, Tomato, Onion,*  
*Garlic, Oregano, Fine Herbs, Pepper, Red Wine, Sugar*

**Espagueti con Salsa Marinera**  
***Spaghetti with Marinera Sauce*** \$20.00

**Fettuccine con Salsa Marinera**  
***Fettuccine with Marinera Sauce*** \$20.00

Mariscos en Salsa Roja Marinera *Seafood in Red Marinera*  
*Sauce*



• **AVES POULTRY** •

Servido con Arroz de Guandú con Coco y Ensalada de la Casa *Served with Coconut Rice with Guandu and a House Salad*

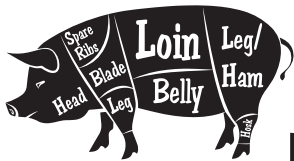
**Pollo a la Plancha *Seared Chicken*** \$9.00  
 Pechuga de Pollo marinada en Frescas Finas Hierbas  
*Chicken Breast Marinated in Fresh Fine Herbs*

**Pollo a la Florentina *Chicken Florentine*** \$9.50  
 Pechuga de Pollo Rellena de Espinaca y Mozzarella con  
 Salsa Blanca de Queso *Spinach and Mozzarella Cheese Filled  
 Chicken Breast in White Cheese Sauce*

**Pollo a la Teriyaki *Chicken Teriyaki*** \$9.50  
 Pechuga de Pollo marinada en Azúcar, Salsa de Soya,  
 Jengibre, y Jugo de Naranja *Chicken Breast Marinated  
 in Sugar, Soy Sauce, Ginger, and Orange Juice*



**Pollo a la Cacciatore *Chicken Cacciatore*** \$12.50  
 Pechuga de Pollo con Tocino, Setas, Cebolla, en Salsa de  
 Tomate y Vino Tinto *Bacon, Mushroom, and Onion in a Red  
 Wine Tomato Sauce*



CARNE Y CERDO DE LA BARQUETA  
 DE LA FINCA A SU MESA



• **RES BEEF** •

Acompañado con Papas Rusticas y Ensalada de la Casa  
*Served with Rustic Potatoes and a House Salad*



• **CERDO PORK** •

Servido con Arroz de Guandú con Coco, y Ensalada de la Casa  
*Served with Coconut Rice with Guandu, and a House Salad*

**Filete de Res *Beef Fillet*** \$14.50  
 Total o corte Mariposa *Whole or Butterfly Cut*

**Chuletas de Puerco *Pork Chops*** \$14.50

**Rib Eye *Rib Eye*** \$15.00

OPCIONES DE SALSAS CERDO  
 PORK SAUCE OPTIONS

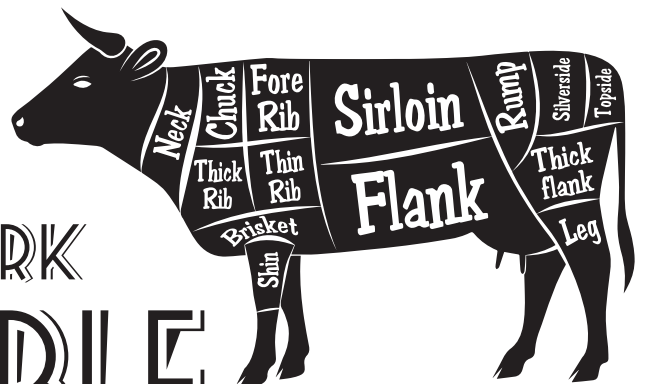
Mostaza y Miel *Honey Mustard Sauce*  
 BBQ con Tomate *BBQ Sauce with Tomatoes*  
 Arandano *Cranberry Sauce*



Pregunte por el Corte del día  
*Ask about the Beef Cut of the day*

OPCIONES DE SALSAS RES  
 BEEF SAUCE OPTIONS

Salsa Chimichurri *Chimichurri Sauce*  
 A las Tres Pimientas *Three Pepper Sauce*  
 Demiglace con Hongos *Mushroom Sauce*



LOCAL BEEF & PORK  
 FARM TO TABLE

• **MARISCOS SEAFOOD** •

**Camarones en Salsa Criolla**  
*Creole Style Shrimp* \$16.00

**Langostinos en Salsa Criolla**  
*Creole Style Jumbo Shrimp* \$20.00  
En Salsa Pomodoro, Acompañado con Papas Rústicas y Ensalada de la Casa *In Pomodoro Sauce, Served with Rustic Potatoes and a House Salad*

**Camarones Al Ajillo**  
*Shrimp in Garlic Sauce* \$16.50

**Langostinos Al Ajillo**  
*Jumbo Shrimp in Garlic Sauce* \$20.00  
Mantequilla, Ajo, Perejil, Pimiento Rojo, Sal, Pimienta, Acompañado con Papas Rústicas y Ensalada de la Casa *Butter, Garlic, Parsley, Red Pepper, Salt, Pepper, Served with Rustic Potatoes and a House Salad*

**Arroz a la Marinera *Seafood Rice*** \$16.50  
Arroz Salteado con Mariscos Locales, Langostino y Mejillones *Sauteed Rice with Local Seafood, Jumbo Shrimp & Mussels*

**Pulpo en Salsa de Arandano**  
*Octopus in Cranberry Sauce* \$14.00  
Acompañado con Papas Parisienne y Ensalada de la Casa *Served with Sauteed Potatoes and a House Salad*

**Mariscos A la Diabla (Picante)**  
*Spicy Seafood Mix* \$18.00  
Camarón, Calamar, Pulpo, Pescado, Cebolla, Tomate, Hierbas, Pimientos Picantes y Cilantro con Arroz Blanco al Vapor (Picante) *Shrimp, Squid, Octopus, Fish, Onion, Tomato, Herbs, Hot Peppers, and Coriander over Steamed White Rice (Spicy)*

• **PESCADO FRESCO FRESH PANAMANIAN FISH** •

Acompañado con Papas Parisienne y Ensalada de la Casa *Served with Sauteed Potatoes and a House Salad*



**Pargo Entero Frito Estilo Caribeño *Whole Red Snapper Fried Caribbean Style*** \$12.00

Acompañado con Arroz de Guandú con Coco y Ensalada de la Casa *Served with Coconut Rice with Guandu and a House Salad*

**Filete de Dorado *Mahi Mahi Fillet*** \$12.50

**Filete de Corvina *Sea Bass Fillet*** \$12.50

**Rollo de Corvina *Sea Bass Roll*** \$12.50  
Relleno de Vegetales en Salsa de Romero *Filled with Vegetables in a Rosemary Sauce*

OPCIONES DE SALSA DE PESCADO  
**FISH SAUCE OPTIONS**

A la Plancha *Grilled (Olive Oil)*  
Salsa Criolla *Creole Sauce*  
Al Ajillo *Garlic Sauce*



• **ACOMPANAMIENTS** •  
• **SIDE ORDERS** •

**Arroz Blanco *White Rice*** \$3.00  
**Ensalada de la Casa *House Salad*** \$3.50  
**Papas Fritas *French Fries*** \$3.00  
**Patacones *Plantains*** \$3.00  
**Yuca Frita *Fried Yucca*** \$3.00  
**Arroz de Coco con Guandu *Coconut Rice with Guandu*** \$3.50  
**Papas Parisienne *Sauteed Potatoes*** \$3.00  
**Papas Rusticas *Rustic Potatoes*** \$3.00

☰ • **POSTRES DESSERTS** •

**Brownie Con Helado**  
*Brownie with Ice Cream* \$3.50  
**Helado *Ice Cream*** \$3.00  
Coco, Maracuya o Vainilla *Coconut, Passion Fruit or Vanilla*  
**Manzana Crunch con Helado**  
*Apple Crisp with Vanilla Ice Cream* \$5.00  
**Flan de La Casa *House Custard*** \$3.50  
**Limonchello *Lemon Creme Tart*** \$3.50  
Crema de limon con galleta *Cream of Lemon with fine cookies*