

Three
Sixty

M
E
N
U

Kua Kua
restaurant

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD





Three
Sixty

L
U
N
C
H

PARMESAN CHICKEN SALAD	\$17
Grilled chicken, parmesan cheese, grilled romaine lettuce, black garlic aioli, grilled bread, fruit relish	
FRIED SEAFOOD RICE	\$21
White rice, garlic, ginger, leek, coriander, bean sprouts, chinese mustard, onion, celery, shrimp, clams, octopus	
FRIED SALAD & PORK BELLY	\$18
Potato and fried sweet plantain salad, spicy mayo, green onion, slow cooked pork belly, roasted garlic ponzu sauce, pickled onion, nut crumble	
STUFFED HOMEMADE PASTA	\$20
Slow cooked beef, red wine & cinnamon demi glace, mushrooms, arugula, chinese watercress sprouts, parmesan cheese	
SEAFOOD SOUP	\$18
Clams, fried fish, octopus, edamame, panameño & aji pepper paste, lettuce sprouts, cherry tomato confit	
CHICKEN	\$18
Potato & leek cream, chicken sous vide breast, mushrooms, roasted leek, beet sprouts, parmesan crust, basil oil	
TENDERLOIN SANDWICH	\$19
Focaccia bread, tataki tenderloin, arugula sprouts, chimichurri, roasted bell pepper dressing, caramelized onion, confit tomatoes, swiss cheese, french fries, pickled cucumber	
CARROT & PUMPKIN CREAM	\$15
Confit carrot, pumpkin seeds, edamame, roasted leek, tapa dulce, chamomile, coriander oil, roasted tomatoes	
CATCH OF THE DAY	\$18
White bean & sweet plantain puree, fish, chinese watercress sprouts, orange, cucumber, orange & ginger dressing	
VEGETARIAN LASAGNA	\$15
Mushroom ragu, carrot, onion, bok choy, curry, leek, chives, morron aioli, garlic aioli, basil oil	
PIZZA	\$15
Ask for our pizza of the day	



Three
Sixty

S
N
A
C
K
S

FRIED CHICKEN FINGER	\$12
Breaded cheese and herbs chicken, homemade fries with cajun and chimichurri, ketchup, mustard aioli	
FISH TACO	\$12
Tempura catch of the day, flower homemade tortillas, chinese mustard & mango coleslaw, guacamole, jalapeño, aioli, fruit relish	
CATCH OF THE DAY & OCTOPUS CEVICHE	\$14
Red onion, coriander, avocado, mango leche de tigre, green plantain chip	
HAMBURGER	\$13
Two beef and chorizo patties, swiss & mozzarella cheese, homemade bacon, pickles, lettuce, tomato, caramelized onion, black garlic aioli, french fries with chimichurri	
SUADERO TACO	\$12
Confit brisket, guacamole, homemade flower tortilla, coriander, white onion, roasted chili oil	
FRIED CAULIFLOWER	\$11
Fried cheese, tempura red onion, edamame, teriyaki, green onion, mix sprouts, sesame seed, spicy mayo	
PIBIL PORK SANDWICH	\$12
Pulled pork, homemade bread, chinese mustard & pineapple coleslaw, pickled, coriander, avocado	
POTATO SAMOSAS	\$11
Indian stuffed potato empanadas, mango and jalapeño dressing	
CLUB SANDWICH	\$13
Homemade white bread, chicken sous-vide, tomato, lettuce, fried egg, bacon, ham, swiss cheese, mustard and garlic aioli, french fried	

ENSALADA DE POLLO	\$17
Pollo, queso parmesano, lechuga romana a la parrilla, aderezo de parmesano, pan quemado, relish de frutas, mango, fresa	
ARROZ FRITO DEL MAR	\$21
Arroz blanco, ajo, jengibre, cúrcuma, puerro, culantro, frijol nacido, mostaza china, cebolla, apio, camarón, almeja, mejillón, pulpo	
PANZADA CON ENSALADA DE PAPA	\$18
Ensalada de papa con plátano maduro, spicy mayo, cebollino, puerro, panzada de cerdo, ponzu de ajo rostizado, cebolla encurtida, crumble de nueces,	
PASTA RELLENA	\$20
Carne, pasta de la casa, salsa demiglase de vino tinto y canela, hongos, arrúgala y berro, queso parmesano	
SÁNDWICH DE LOMITO	\$19
Pan focaccia, lomito estilo tataki, brotes de arrúgala, chimichurri, aderezo de chile morrón, cebollas caramelizadas, tomates confitados, queso, papas fritas, pepinillos de la casa	
SOPA DE MARISCOS	\$18
Almejas, mejillón, pescado frito, pulpo, fondo de pescado con tomate y chile aji panameño, edamame	
POLLO	\$18
Filete de pechuga, crema de papa y puerro, hongos laminados, cebollino rostizado, brotes de remolacha, crocante de parmesano, aceite de albahaca	
SOPA DE ZANAHORIA Y AYOTE	\$15
Zanahoria mini confitada, edamame, brotes, puerro asado, tapa dulce con manzanilla, polen de abeja, aceite de culantro, tomates asados	
PESCA DEL DÍA	\$18
Pure de frijol blanco y plátano maduro, pesca del día, ensalada de berros, brotes, naranja, pepino, aderezo de naranja y jengibre	
LASAÑA VEGETARIANA	\$15
Ragu de hongos, zanahoria, cebolla, bock choy, curry, puerro, cebollino, aioli de morron, aioli de ajo, aceite de albahaca	
PIZZA	\$15
Masa madre, salsa de tomate, ingredientes del día	

B
O
C
A
S

POLLO EMPANIZADO	\$12
Pechuga de pollo en tiras, panko con queso y hierbas, papas fritas de la casa con cajun y chimichurri, ketchup, aderezo con mostaza en grano	
TACO DE PESCADO	\$12
Pesca del día en tempura, tortilla de harina de la casa, coleslaw de mostaza china y mango, guacamole, jalapeño, alioli, relish de frutas	
CEVICHE DE PESCADO CON PULPO	\$14
Pesca del día con pulpo rostizado, cebolla morada, culantro, aguacate, pasta de ají con jalapeño, leche de tigre de mango, chips de plátano verde	
HAMBURGUESA DE RES	\$13
Dos tortas de carne molida con chorizo, queso suizo y queso maduro, tocineta de la casa, pepinillos, brotes de lechuga, cebolla quemada, alioli con ajo negro, acompañado de papas fritas con chimichurri	
TACO DE SUADERO	\$12
Guacamole, tortilla de harina, carne de res confitada, culantro, cebolla, aceite de chiles tatemados	
COLIFLOR FRITA	\$11
Brotes de coliflor frito, queso, cebolla, edamame, teriyaki, cebollino y brotes mixtos, semillas de ajonjolí, spicy mayo	
HAMBURGUESA DE COCHINITA	\$12
Cochinita, pan de la casa, coleslaw de piña con mostaza china, cebollas encurtidas, culantro, papas de la casa, aguacate	
SAMOSAS DE PAPA	\$11
Empanada de papa estilo indio, mango y jalapeño chutney, brotes	
CLUB SANDWICH	\$13
Pan cuadrado de la casa, pollo sous vide, tomate, lechuga, huevo frito, tocineta de la casa, jamón, queso, aioli de mostaza con ajo y semilla de mostaza, jamón	



Kua Kua

restaurant



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD