

flavors

KITCHEN

COFFEE • BRUNCH • CATERING

@flavorspanama

JUGOS NATURALES

Limonada con Fresas y Albahaca 5

Flavors Punch 5

Mezcla de Piña, blueberries, fresa y naranja

Remolacha con Zanahoria 6

Drink your veggies 6

Jugo de apio, manzana, jengibre y naranja

Jugo de Fresas 6

Fruta del Dia 5

MILKSHAKES

Oreo 6

Mantequilla de Maní y Brownie 6

Pretzel Shake 5

Mylo Shake 5

Milkshake de Mylo Cookies (ver sabores de las galletas en la sección de postres)

Sodas 2

Agua embotellada 2

Agua con gas 3



MAKE YOUR OWN SMOOTHIE

Mezclado con: Agua 4.5 | Leche 5 | Leches Especiales 5.5

Frutas a elegir: Banana | Kiwi | Frutos Rojos | Dos frutas | Fresas (+1)

DRINKS

COMFY COFFEE

Americano	3
Americano Doble	4
Capuccino	3.5
Capuccino Doble	4.5
Espresso	3
Espresso Doble	4
Cortado	3.5
Mocaccino	4.5
Latte	4.5
Latte con sabor	4.5
Vainilla Caramelo Galleta Lotus Salted Caramel Red velvet	

Iced Coffee 3.5

Iced Lattes 4.5
Vainilla | caramelo | chocolate | Galleta Lotus | Fresa

Coffee Frappes 5
Moca | Cookies and cream | Salted caramel |
Dulce de leche

Flavors House Blend 14
Mezcla especial de granos de café de Flavors
Variedades: Typica, Caturra, Catuai
Proceso: Lavado | Altura: entre 1450m a 1750m
Notas: Dulce, Vainilla, Chocolate 70%
Acidez: Cítrica Media

SPECIAL COFFEES

XL Hot Chocolate & Marshmallows	6
new Iced Strawberry Mocha Latte	5.5
new Apple Pie Latte	5.5
Mafa Caramel Latte	4.5
Capuccino Velvet (Frio o Caliente)	5
Capuccino de Pistachios	5

Infusiones 3.5
Morning Star | Cranberries | Manzanilla | Chai

MATCHAS

Matcha (Frio o Caliente)	5
Blueberry Cloud Matcha Latte	5.5
Mango Cloud Matcha Latte	5.5

TARO

Taro (Frio o Caliente)	5
Taro Iced Coffee	5.5

Taro Matcha 5.5

Leches Especiales 0.5
Cambio de leche regular en su bebida por
Almendra y Vainilla, Almendra sin azúcar, Soya,
Deslactosada, Descremada o Avena.

BREAKFAST CLUB

SWEET

Crème Brûlée French Toast

15

Tostada de pan brioche con base de cheesecake, crocante de azúcar, frutos del bosque y crumble de galleta.

Golden Crunch Pancakes*

12

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

Buttermilk Pancakes*

12

Tradicional | Blueberry | Banana Foster con caramelo y pecans | Guayaba | Galleta Lotus

new

Croissants Churro Waffles

10

Waffles de croissants crocantes, bañados en un cinnamon sugar blend, topping de dulce de leche y Nutella, acompañados 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.

French Bites

10

Bites de french toast, rellenos de queso crema y mermelada de guayaba en una lluvia de canela y azúcar.

MINI CHEFS

(Menú exclusivo para niños)

Pancake Party

9

(Mini pancakes, huevo revuelto y salchicha.)

Pasta Jr.

8

(Pasta en salsa blanca con trozos de jamón.)

Pollo con papitas

8

(Tres chicken fingers con crust de papas.)

Mini Cheeseburgers

8

(Dos sliders con papas.)

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, arúgula y un toque de patrika.

Spicy Honey Chicken & Yuca Waffles

13

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

Braised Porky

14

Dos hojaldres, puerquito braseado, mayo de cilantro, encurtidos, coronado con huevo frito y queso de país.

Vegan Avocado Toast

12

Base de rúcula, pan de masa madre, garlic vegan aioli, scrambled tofu "eggs", aguacate, tomates confitados.
OPCIÓN: Papa Rallada

Fry Benedictine

12

Tostada de pan brioche, crispy bacon, huevo frito, coronado con rúcula, bañado en salsa holandesa con un toque de paprika.

Changa con Ropa Vieja

14

Base de guacamole, tortilla de maíz nuevo (tipo changa) con queso americano, ropa vieja estilo panameño, huevos revueltos, pico de gallo y queso blanco.

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.

Duo de Empanadas

6

Elige 2 empanadas gourmet entre estos sabores:

Pulled Pork | Tasajo | Pollo Buffalo



Vegan



Spicy



Veggie

BRUNCH

TO SHARE

All the FLAVORS (Para 2 personas)

Pancakes esponjosos con sirope, huevos revueltos con queso cheddar, choricitos bañados en chimichurri casero y pan de masa madre.

Birria Chilaquiles

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

Cheesy Steak Fries

Papas, cubiertas con jugosa carne ahumada y bañadas en una mezcla cremosa de queso cheddar y parmesano rallado.

Korean Spicy Boneless

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

Empanaditas Aji de Gallina

Trio de empanadas | Creamy chicken con aji amarillo, acompañadas de mayonesa de culantro.

SALADS

Strawberry, Feta, and Almond Salad

(Lechuga mezclum, queso feta, fresas, almendras y vinagreta de blueberries.)

Turkey, Cranberries, and Pecans Salad

(Mezcla de lechugas, pavo ahumado, cebollita morada, pecans caramelizadas, cranberries, queso provolone y vinagreta balsámica cremosa.)

The Greek Salad

(Lechugas mezcladas, pepino, tomates y cebolla morada, acompañadas de aceitunas Kalamata y trozos de queso feta. Bañado en vinagreta al estilo griego.)

SIDES

Filete de Pollo	6	Aros de Cebolla	5
Filete de Salmón	8	Camotes	5
Huevos revueltos	4	Papas Fritas	5
Aguacate	4	Scramble Tofu 	5
Bacon	5	Tostadas pan masa madre 	5
		Ensalada de la casa	5

SANDWICHES & BURGERS

Smoked Salmon & Feta Bagel

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

El "Conde" Montecristo

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

Cheesy Philly Steak Sandwich

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

The Breakfast Sandwinch

Pan brioche con alioli de culantro, rúcula, huevos revueltos, queso americano, guacamole artesanal y doble bacon crujiente, acompañado de tater tots.

The Queen of Hearts

Sub-campeona del Burger Week Challenge 2026

Pan brioche, blend de brisket y short rib, coronado con gouda fundido, bacon crujiente, cebollitas rostizadas y rúcula fresca. Mayo ranch y una salsa francesa a la pimienta con hongos que eleva el sabor a otro nivel. Incluye Papitas Fritas.



The Queen of Flavors

Burger a base de blend de Short ribs 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

Emparedado de pechuga de pollo marinada en buttermilk,, pan especial, lechuga de mantequilla, coleslaw, pepinillo encurtido de la casa y mayo ranch de limón. Incluye Papitas Fritas.)

OPCION SPICY: SALSA COREANA Y AJONJOLI.

HOUSE FAVORITES

Creamy Ragu

Ragù d'ossobuco, rigatoni, parmigiano.

Chicken Parmesan

Risotto de Orzo, Hongos y Azafrán

Salmon Bowl

(Mezclum Caesar salad, berenjena y zapallo rostizado, salsa de yogurt tahini, Pumpkin seed butter.)

KITCHEN

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, manga y sprinkles para decorar tu propio Mini Cake.

Opcional: Cajita transparente para llevar: +2

Postres del dia 5



Red Velvet | Crème brûlée | Pistacho | Festi Brownie | Lotus Cookie | S'mores
B'day Oreo | Double Trouble | Chocomaní | Chocolate Chips | Chocomalvas

Unidad 4.5

Caja de 4 unidades 15

DESSERTS