

Recipes
for our friends

THE DAY JOE DIED

ROOFTOP PANAMA CITY CASCO ANTIGUO

En un mundo donde intentan controlar a las personas con información, siempre habrá diferentes verdades según la perspectivas de las personas y cada quien decidirá qué creer, a la final, terminan siendo contradicciones de la misma historia. Y el público tiene que dejarlo ser.

Este lugar tiene un aire peculiar: lo que crees saber puede no ser cierto, y lo que ves puede no ser lo mismo que otros perciben.

En The Day Joe Died, la primera regla es que cada brindis es por algo mejor que lo anterior. Sin embargo, cuanto más se brinda, más grande es la expectativa para el siguiente brindis. Así que, ¿cómo puedes levantar tu copa si cada vez que lo haces, sabes que el próximo brindis debería ser aún mejor?



CÓCTELES DE AUTOR

MEZCAL POLAROID \$14

Mezcal el Recuerdo Joven, citrus limón, miel de agave y tomillo, suave clarificación en mantequilla, perfume cítrico.

888 \$13

Hendricks floradora, citrus limón, reducción de cardamomo y frutos del bosque, emulsión de frambuesa y perejil.

NO LOOKING VODK \$13

Vodka Titos, Cordial de piel de naranja y almendras tostadas, soda de piña y albahaca, perfumado con una infusión de vainilla y cítricos.

POBLANO \$13

Tequila 1800 solver, cordial de golden berry y pétalos de eneldo, licor de chile Poblano, aquafaba.

MENOS UNO (-1) \$13

Aperol, Campari, reducción de lychee, citrus limón, perfumado con tintura de pieles cítricas y escamas de tomillo.

OLD KINDER FASHIONED \$14

Fatwash de Jack Daniel's Tennessee Whiskey con chocolate kinder sorpresa, bitter cacao, bitter aromatic, miel de agave y chocolate.

PISTACHIONED \$14

Woodford Reserve Bourbon, bitter de Angostura, miel de agave azul y crema de pistacho.

CÓCTELES

DE AUTOR

THE TRAVELER

\$13

Ron Blanco Bacardi Carta Blanca, vino de jerez Tío Pepe macerado en pétalos de eneldo, jalea de higo macerada en Yuzu, citrus limón, crema de higo y camote dulce.

OSAKA OAXACA

\$14

Mezcal El Recuerdo Joven agave espadín, Campari, citrus limón, miel de agave azul, shrub de maracuyá, sparkling water.

HI, I'M JULIA BUT...

\$13

Gin Bombay, citrus limón, reducción de frambuesa con romero, aquafaba.

NO REGRETS

\$14

Jack Daniel's Tennessee whiskey, Amaretto Disaronno, bitter aromático, citrus limón, miel de agave azul y tomillo.

WHITE HOTEL

\$14

Gin bombay, vino fortificado de raíces y especias, citrus limón, almíbar de flor butterfly pea tea, sparkling water.

CORRUPTO

\$14

Mezcal agave espadín, vino blanco fortificado con pieles cítricas y raíces, citrus limón, reducción de frutos del boquerón con semillas de pimienta dulce, clarificación láctica.

CÓCTELES

CLÁSICOS

MOSCOW MULE	\$10
MARY PICKFORD	\$10
MOJITO DE MARACUYA	\$10
NEGRONI	\$10
WHISKY SOUR	\$10
TINTO DE VERANO	\$10
ESPRESSO MARTINI	\$10
PALOMA	\$10
OLD FASHIONED	\$10
GIN & TONIC	\$10

VINOS

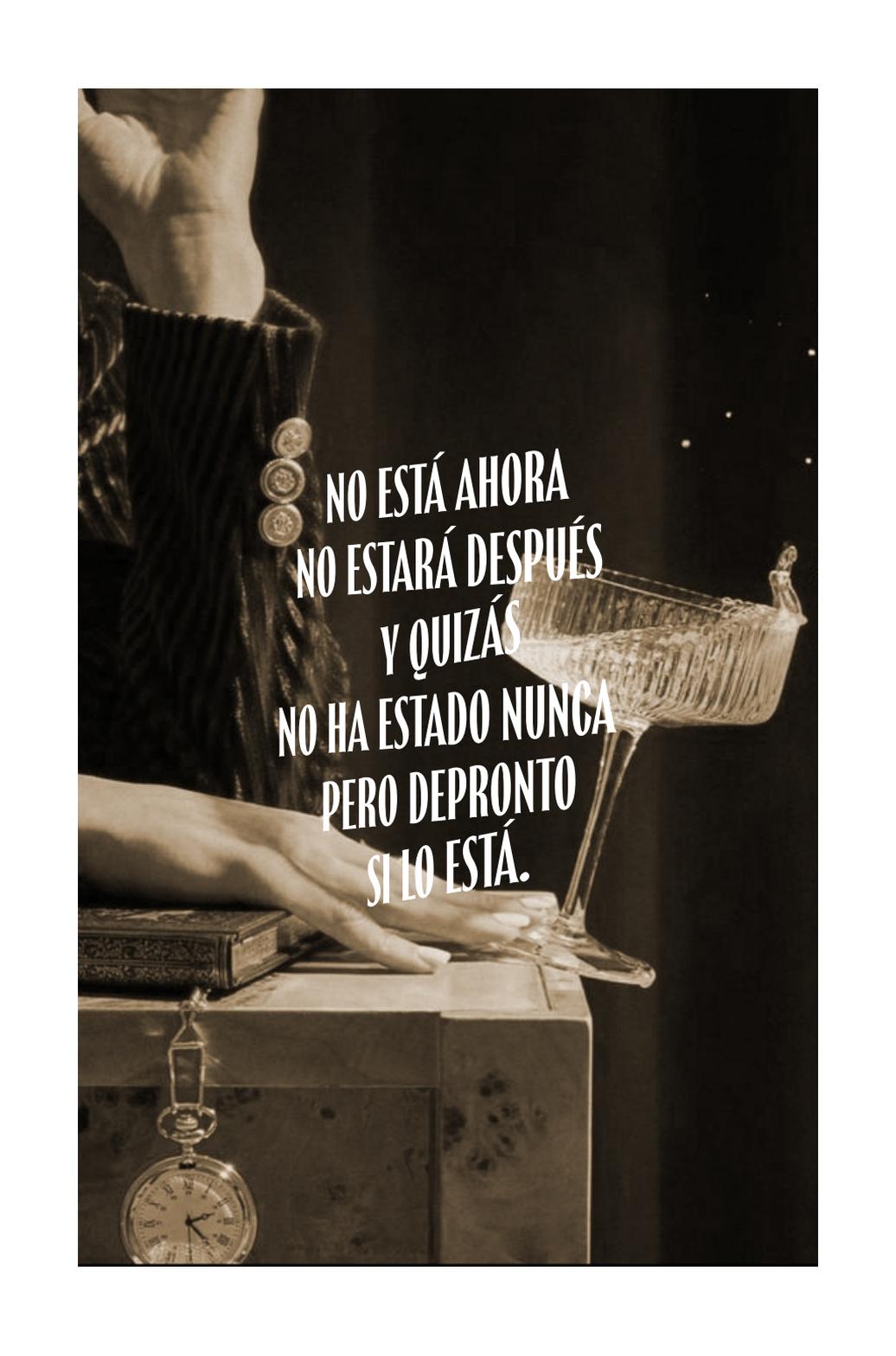
Matua Sauvignon Blanc	\$40 - \$9
Minuty Rose	\$55 - \$12
19 Crimes	\$45 - \$9

NON ALCOHOLIC

Agua San Pelegrino	\$5 - \$8
Agua Acqua Panna	\$5 - \$8
Jugos	\$4.5
Sodas	\$4

CERVEZAS

Cervezas Draft	\$6
Cerveza de botella clásica	\$4.5
Cerveza Gluten Free	\$5



**NO ESTÁ AHORA
NO ESTARÁ DESPUÉS
Y QUIZÁS
NO HA ESTADO NUNCA
PERO DEPRONTO
SI LO ESTÁ.**

APPETIZERS

MEXICAN GYOZAS

\$11 - (3 PCS) KF VG

Maiz dulce, queso prensado, gotas de aceite de achiote con finas láminas de cebolla brunoise.

SPICY TUNA TATAKI

\$14 KF GF

Atún envuelto y sellado en semillas de ajonjolí negro, crema de chipotle y jalea de piña con cebolla frita.

KATSU SANDO RIBEYE

\$22 - (4 PCS)

Pan brioche rebanado, Ribeye, aioli sweet togarashi y salsa katsu con tajín.

ATC POP CORNER

\$11 KF VG 🌶

Coliflor picado y bañado en tempura con salsa de agave y siracha.

GYOZAS AL PASTOR

\$11 - (3 PCS)

Gyozas rellenas de cerdo marinado en finas hierbas y cítricos, compota de piña, soya dulce y jengibre con extracto de yemas de huevo de codorniz curado.

TUNA GOAT GUNKANS

\$14 - (3 PCS) KF

Carpaccio de atún envuelto en queso de cabra con tajín y salsa teriyaki y finas perlas de blueberries.

MADURO DE FONTINA

\$10 KF

Chips de tapioca acompañados con una emulsión de espuma de plátano y queso fontina.

APPETIZERS

SMOKED & TRUFFLE WHITE FISH

\$15 KF GF

Pescado blanco rebanado, falsa tierra de aceitunas Kalamata, crema de ajo negro y aire de yuzu y wasabi.

KOREAN FRIED CHICKEN

\$13

Crocantes cortes de pollo marinado en una salsa Koreana a base de jengibre y crema Gochujang.

TRUFFLE RIBEYE SIUMAI

\$11 - (3 PCS)

Siumai rellenos de ribeye y camarón, masago y shiitake reposadas sobre salsa trufada.

CEVICHE DE PORKBELLY

\$14 GF

Cortes de Porkbelly, cebolla morada, kombu y leche de tigre.

PORKBELLY TAKI TAKI

\$14 GF

Porkbelly, aceite de sésamo, crema de pimentón amarillo, aceite de chile ahumado, aguacate tatemado y crocante de tapioca.

PICANHA CHEESE BURGER

BY NAKED LUKAS

\$14 - (3 PCS)

Picana, pan de papa, alioli sweet chili togarashi y vegetales.

PASTOR SPRING ROLLS

\$12 - (2 PCS)

Cogote de Puerco al pastor, mix de chiles y naranja, acompañado de un chutney de piña spicy.

APPETIZERS

TACOS DE ATÚN

\$14 - (3 PCS) KF

Tortilla de nori tempurizado relleno de atún y mayonesa dulce de jengibre.

TUNA CANNOLIS

\$14 - (3 PCS) KF

Cannoli de wanton relleno de pure de edamame, tartar de atún, togarashi y tajín.

ROCAS TEMPURA

\$14

Pop corn de camarones doble tempura bañadas en salsa togarashi, mayo cambodian y cebollín chino.

ATÚN BALSÁMICO

\$14 KF GF

Tiradito de atún, vinagre balsámico glazed, aceite de oliva y semillas de sésamo.

SHRIMP HOSOMAKI

\$10 - (5 PCS)

Roll tempurizado, camarón, queso crema y salsa aioli sweet chilli togarashi con ajo negro.

CAMBODIAN POP CORN

\$15 KF

Corvina tempurizada salteadas en salsa cambodian, yuzu, cítricos, cebollín y semillas de sésamo.

SLOW COOKED PORK

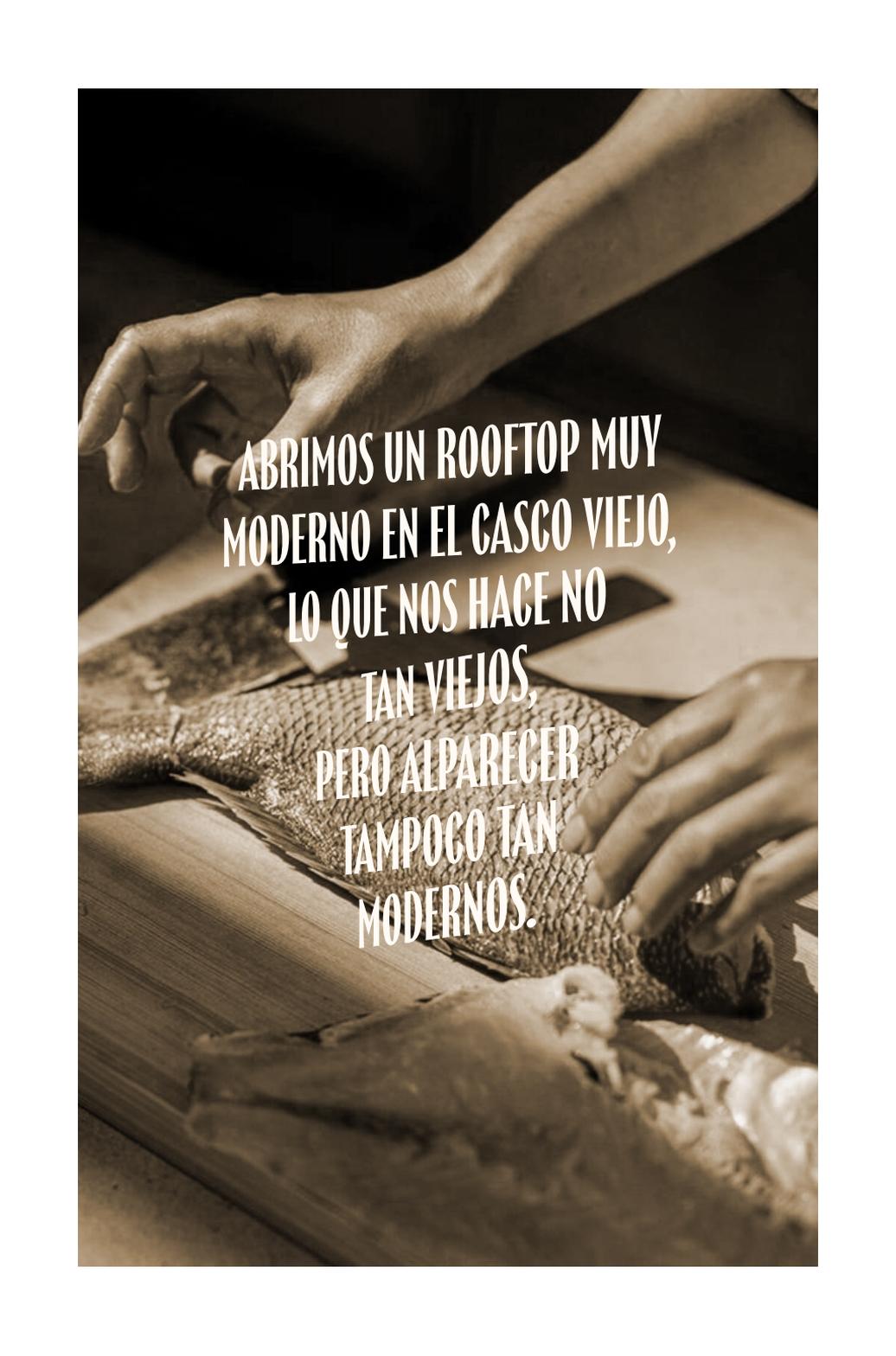
\$15

Puerco confitado a baja temperatura, mix de especias y un crocante de piel de cerdo en reducción de sus mismos jugos.

JOE'S SIGNATURE ROLL

\$12 - (5 PCS)

Roll de cangrejo cremoso, salsa toga, cebollina frita, caramelizado con ajo negro.



ABRIMOS UN ROOFTOP MUY
MODERNO EN EL CASCO VIEJO,
LO QUE NOS HACE NO
TAN VIEJOS,
PERO ALPARECER
TAMPOCO TAN
MODERNOS.

TO SHARE

KOREAN LAMB CHOPS

\$17 - (3 PCS) GF

Chuletas de cordero reposado en salsa Koreana a base de Gochujang, aceite de ajonjolí y vinagre de arroz.

ENTRAÑA YAKINIKU

\$34 GF

Corte de entraña, salsa yakiniku, soja, khasobushi y sake.

RIBEYE WILD RICE

\$24

Ribeye, yemas curadas, salteado de arroz en salsa de ostiones y soya.

KOREAN BBQ RIBS

\$24

BBQ Ribs, miel y balsámico sobre cama de puré de papas trufadas, almendras tostadas y cebollina.

SCALLOP EDAMAME

\$18 - (3 PCS) GF

Frescas vieiras de temporada sobre puré de edamames trufado con un aire de comino y micro injertos de cilantro.

GINGER KANI MAKI

\$10 - (5 PCS)

Roll con wanton frito, kanikama bañado en salsa mayo ginger dulce, togarashi y ají amarillo.

SPICY SALMON SYMPHONY

\$10 - (5 PCS) KF

Roll con Spicy tartar de salmón bañado en aioli sweet chili togarashi coronado con hilos de wanton frito, topping salmón flameado.

WHITEXICAN

\$15 KF GF

Gunkan de corvina relleno de cebollina frita, mayo peruana, puntos de togarashi.

NOT GUILTY AT ALL

MOSTACHÓN REGIO \$13

Inspirado en el tradicional Mostachón de Monterey, con queso cremoso, curd de frambuesa y moras frescas.

LYCHEE DREAMS \$13

Cheesecake de lychee deconstruido, un homenaje a los jardines frutales de Asia, con curd y mermelada de lychee.

CARLOTA DE PISTACHIO \$13

Un clásico mexicano reinterpretado con pistachos caramelizados y crema de pistachio.

XOCOLATL VOLCÁNICO \$13

Brownie sin harina con chipotle, helado de caramelo salado, cajeta y cacao nibs.

A person is silhouetted against a warm, golden sunset sky while parasailing over a dark, choppy ocean. The sun is a bright, glowing orb on the horizon. The overall mood is serene and adventurous.

POR ESTE ROOFTOP HAN PASADO
MILES DE PERSONAS, Y AHORA
MILES DE PERSONAS
PASARÁN DE NUEVO.

HISTORIA

El Hotel La Concordia, situado en la Carrera de la Constitución, una zona próspera de Panamá, albergaba a más de 40 huéspedes y destacaba por sus tres pisos, con un mirador en el techo que ofrecía vistas espectaculares de la bahía, el Cerro Ancón y la catedral.

El 1 de febrero de 1906, un incendio comenzó en la cocina y rápidamente consumió el hotel. El señor Craig, miembro del departamento de Sanidad, despertó a los huéspedes, salvando muchas vidas antes de fallecer heroicamente en el fuego. Algunos tuvieron que saltar de los balcones para sobrevivir.

En 1907, José Joaquín Rodríguez Londoño dirigió la reconstrucción del hotel, esta vez en concreto para evitar futuros incendios. El nuevo edificio presentaba un estilo neorrenacentista y neocolonial, con columnas griegas y balcones de herrería.

En 2012, la familia Fornós adquirió el inmueble y lo restauró, devolviendo al Hotel La Concordia su esplendor con el auge económico de Panamá.

NO REGRETS COMPANY

No Regrets Company es un innovador grupo gastronómico, de entretenimiento y hospitalidad, formado por mentes brillantes y disruptivas, con una ambición imparable.

Nuestro portafolio abarca desde dark kitchens, hasta conceptos fast casual como Sushark y Naked Lukas, con presencia en Panamá y Estados Unidos. También incluimos propuestas vanguardistas de autor como The Day Joe Died en Panamá, y Corrupto, un exclusivo speakeasy oculto en un sótano del Casco Antiguo.

Nuestra visión está respaldada por una sólida red de aliados empresariales, todos compartiendo el mismo objetivo: alcanzar las estrellas y convertirnos en uno de los 50 mejores bares de la región.

THE DAY
JOE DIED

SUSHARK .OTURROO

Naked
Lukas.