



Bienvenidos Bem-Vindos | Welcome

Para compartir con los amigos, los enemigos (que después de esta comida serán nuestros amigos), con los vivos y con los que ya no están, porque todavía viven en nuestros corazones... La panamericana es una ruta que atraviesa un continente como una vena en el cuerpo. La panamericana atraviesa un pueblo hijo de una mezcla de criollo e indígena. Una raza con un rasgo común a todos, de sur a norte, de este a oeste... La sonrisa. A partir de ahora una línea que junta todas sus tradiciones culinarias en una casa, en un lugar.



ARG Argentina
BOL Bolivia
BRA Brasil
CAN Canada
CHL Chile
COL Colombia
CRI Costa Rica
ECU Ecuador
SLV El Salvador
GTM Guatemala
HND Honduras
MEX México
NIC Nicaragua
PAN PANAMÁ
PER Perú
USA United States
VEN Venezuela

Queremos servi-lo melhor.
Se for alérgico ou intolerante a algum alimento,
por favor consulte os nossos colaboradores.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente
ou por este for inutilizado.

IVA incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

SIGUE ESTA RUTA
lapanamericana.pt

Para partilhar com os amigos, os inimigos (que depois desta refeição serão nossos amigos), com os vivos e com aqueles que já não estão, porque ainda vivem nos nossos corações... A autoestrada Panamericana é uma rota que atravessa um continente como uma veia no corpo. A La Panamericana atravessa um povo filho de uma mistura de crioulo e indígena. Uma raça com um traço comum a todos, de sul a norte, de leste a oeste... O sorriso. A partir de agora uma linha que junta todas as suas tradições culinárias numa casa, num lugar.

To share with friends, enemies (who after this meal will be our friends), with the living and with those who are no longer with us, because they still live in our hearts...

The Panamericana's highway is a route that crosses a continent like a vein in the body.

The La Panamericana crosses a nation son of a mixture of Creole and Indian.

A race with a trait common to all, from south to north, from east to west... The smile.

From now on, a line that joins all their culinary traditions in one house, in one place.

LA PANAMERICANA

Ceviches, empanadas, botanas y otros...

Ceviches, empanadas, petiscos e outros...

Ceviches, empanadas, small bites and others...



MEX Guacamole
 ARG Berenjenas en escabeche
 MEX Mousse de frijol negro
 VEN Maíz frito con chili
 NIC Tostones fritos

Mousse de abacate com tomate e cebola roxa, escabeche de beringela, pasta de feijão preto, polenta frita com molho latino, banana frita e amassada
 Avocado mousse with tomato and red onion, pickled aubergines, black bean dip, fried corn with latin sauce, mashed fried banana
5€



PER PAPAS A LA HUANCAÍNA 8€
 Batatas com molho picante e cremoso, para chupar os dedos
 Potatoes with spicy and creamy sauce, finger-licking good

PER CAUSITA LIMEÑA 12€
 Trio de purés com toppings de frango, peixe e mexilhão
 Trio of purées with chicken, fish and mussel toppings

PER CEVICHE CLÁSICO 12€
 Peixe fresco com lima Fresh fish with lime

PER CEVICHE NIKKEI 13€
 Gambas em leite de tigre e óleo de sésamo, típico da mistura do Peru com o Japão
 Prawns in tiger's milk and sesame oil, typical of the mix between Peru and Japan

ECU TIRADITO ESTILO ECUATORIANO 14€
 Peixe laminado em leite de tigre, manga e abacate
 Sliced fish in tiger's milk, mango and avocado

COL-PAN POLLO ENTRE COLOMBIA Y PANAMÁ 16€
 Frango desossado panado com molho de mel picante, servido com duo de puré de milho e batata doce
 Breaded boneless chicken with spicy honey sauce, served with mashed corn and sweet potatoes duo

USA TEXAS BURGER 200gr 18€
 Hambúrguer de novilho Angus com bacon crocante, cheddar, pickles, chaksauce de chipotle, servido em pão brioche especial
 Angus beef burger with crispy bacon, cheddar, pickles, chipotle chaksauce, served in a special brioche bun

USA COSTILLAS CON MIEL, BARBACOA Y BOURBON 21€
 Entrecosto com mel, molho barbecue e bourbon
 Honey, BBQ and bourbon ribs

CRI PANCETA DE CERDO EN LA CAJA CHINA 22€
 Porco assado em baixa temperatura com pele crocante
 Low temperature roast pork with crispy skin

ARG TAPA DE CUADRIL 24€
 Picanha argentina grelhada, com puré de batata e molho chimichurri
 Grilled Argentinian picanha with mashed potatoes and chimichurri sauce



BRA LUBINA EN EL MOQUÉN 22€
 Robalo fumado na folha de bananeira em espuma de moqueca, com arroz de coco, farofa de castanhas do Brasil, molho de pimentos, cebola e tomate
 Smoked sea bass on banana leaf in moqueca foam, with coconut rice, Brazil nut farofa, pepper, onion and tomato sauce

USA GAMBAS JUMBO A LA MARYLAND 39€
 Camarão tigre grelhado ao estilo Maryland com puré de milho e banana frita
 Maryland-style grilled tiger prawns with corn mash and fried banana

ARG HAMBURGUESA 160gr 11€
 Hambúrguer no prato com batata frita
 Burger on a plate with French fries

USA MILANESA DE POLLO 12€
 Frango panado com batata frita
 Breaded chicken with French fries

*Até aos 8 anos Up to 8 years old

VEN YUCA FRITA CON DIP DE MAIO-SRIRACHA 5€
 Mandioca frita com molho de maionese de sriracha
 Fried cassava with sriracha mayo dip

ARG EMPANADA 2 un 9€
 Empanada de carne
 Meat empanada

CHL PASTEL DE MARISCO Y CHOCLO 10€
 Pastel de marisco e grão de milho
 Seafood and corn kernels pastry

USA ALITAS A LA BARBACOA 12€
 Asas de frango com molho barbecue
 BBQ chicken wings

COL MI CHICHARRÓN PICANTITO 12€
 Torresmos picantes
 Spicy pork rind

VEN TRÍO DE AREPAS (cerdo, frijoles y queso, reina pepiada) 12€
 Trio de arepas (porco, feijão e queijo, frango e abacate)
 Trio of arepas (pork, beans and cheese, chicken and avocado)

USA TEMPURA DE BOGAVANTE CON MAIONESA DE CHILI DULCE 18€
 Lagosta em tempura com maionese de chili doce
 Lobster tempura with sweet chilli mayo

MEX TACO VEGETARIANO 10€
 Tortilha crocante de milho com guacamole panado, molho de tomate e pimentos
 Crunchy corn tortilla with breaded guacamole, tomato sauce and bell peppers

MEX TAQUITO ALAMBRE 12€
 Tortilha mole de milho com carne em fatias finas
 Soft corn tortilla with thinly sliced meat

MEX TACO DE GAMBAS 14€
 Tortilha crocante de milho, gambas, molho de pimentos e manga
 Crunchy corn tortilla, prawns, bell pepper sauce and mango



ARG BIFE DE CHORIZO 200gr 24€
 300gr 32€
 A melhor carne argentina com molho chimichurri, grelhada em carvão ecológico
 The best Argentinian beef with chimichurri sauce, grilled over ecological charcoal

ARG OJO DE BIFE 200gr 26€
 300gr 35€
 Entrecôte argentino grelhado, com puré de batata e molho chimichurri
 Grilled Argentinian eye rib with mashed potatoes and chimichurri sauce

VEN YUCA FRITA 6€
 Mandioca frita
 Fried cassava

USA PATATA FRITA 6€
 Batata frita
 French fries

MEX FRIJOLES 6€
 Feijão preto
 Black beans

PER ENSALADA MIXTA 6€
 Salada de folhas mistas
 Mixed salad

MEX ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 6€
 Salada de tomate e cebola
 Tomato and onion salad

USA COLESLAW 6€
 Salada de couve roxa e couve verde, com molho doce de maionese
 Red and green cabbage salad with sweet mayo sauce

BRA ARROZ CON FRIJOLES 6€
 Arroz com feijão preto
 Rice with black beans

USA PATATA CHEDDAR Y BACON 7€
 Batata frita com molho cheddar y bacon
 Cheddar and bacon French fries



BOL WOK DE QUINOA 14€
 Quinoa com mix de legumes na wok
 Quinoa with mixed vegetables in the wok



ARG ROGEL 6€
 Massa folhada com doce de leite e suspiro italiano
 Puff pastry with dulce de leche and Italian meringue

CAN QUEBEC PEANUT BUTTER CON PECAN 8€
 Tarte de manteiga de amendoim com noz-pecã
 Peanut butter and pecan pie

ARG CHOCO-TORTA 8€
 Tarte de bolacha de chocolate com café e doce de leite
 Chocolate biscuit tart with coffee and dulce de leche

PER SUSPIRO LIMEÑO 9€
 Creme de lima e suspiro
 Lime cream and meringue







CARTA
BEBIDAS





COCKTAILS CLÁSSICOS CLASSIC



Margarita <i>Tequila, Cointreau, Lima</i>	8€
Mojito <i>Rum, Hortelã, Lima</i>	8€
Caipirinha <i>Cachaça, Lima</i>	9€
Old Fashioned <i>Bourbon Whisky, Bitter</i>	9€
Negroni <i>Gin, Vermute Rosso, Campari</i>	8€
Porto Tónico <i>Porto Seco, Tônica</i>	8€
Aperol Spritz <i>Aperol, Espumante</i>	8€
Dry Martini <i>Gin, Vermute Dry</i>	8€
Daiquiri <i>Rum, Açucar, Lima</i>	8€
Bloody Mary <i>Vodka, Tomate, Lima</i>	9€
Cosmopolitan <i>Vodka, Arando, Lima</i>	9€
Moscow Mule <i>Vodka, Lima, Espuma de Gengibre</i>	9€

Cocktail simples*

*Se existir algum cocktail que não esteja presente na carta solicite ao nosso barman, daremos o nosso melhor



SIGNATURE COCKTAILS

Não há Pisco como o nosso 11€
Pisco, Melancia, Poejo, Lima

Dark and cloudy Havana 7 Años, 11€
Pepino, Ginger Beer, Espuma Gengibre

Smash it Beefeater, Pimenta Preta, 11€
Manjeriço, Lima

Onde há fumo há fogo Mezcal Vida, 12€
Campari, Vermute Tinto, Laranja

UnderClover Absolut Elyx, Cereja, 12€
Pó de Framboesa

Palomas há muitas Tequila Altos, Agave, 12€
Pimento Assado, Toranja, Soda Toranja

MOCKTAILS

Mojito Desnudado 8€
Hortelã, Cereja, Arando, Soda

Malèna Maracujá, Leite Condensado, 9€
Baunilha

Chicha Morada Milho Roxo, Abacaxi, 9€
Maçã, Canela, Limão

REPUBLIC OF CHILE
ICAO: SCEL
IATA: PDL
COMODORO ARTURO MERINO BENÍTEZ
INTERNATIONAL AIRPORT

FORTIFICADOS

FORTIFIED WINES

ARGENTINA
7cl

Blackett Extra Dry Branco PORTO 7€

Vallado Branco PORTO 6€

Vallado Tawny PORTO 7€

Manoella Tawny 20 anos PORTO 16€

Secret Spot MOSCATEL DOURO 24€

Roxo Horácio Simões MOSCATEL SETÚBAL 9€

H. M. Borges Boal MADEIRA 15€

UNITED STATES OF AMERICA
ARRIVAL
ROSES
ROSE WINE

Casa da Ínsua Colheita
Touriga Nacional, Alfrocheiro

USA CHICAGO
garrafa bottle
POSTAGE
copo glass

DÃO 25€ 7€

Quinta de Ventozelo Colheita
Tinta Roriz

DOURO 31€ -

Monte da Raposinha
Touriga Nacional, Aragonez

ALENTEJO 38€ -

CHAMPANHE

CHAMPAGNE

26 JUN 2019

G.H. Mumm Cordon Rouge

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

75€

Perrier Jouet Blason Rosé

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

115€

Ruinart Blanc des Blancs

Chardonnay

160€

Krug Grand Cuvée

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

490€

ESPUMANTE

SPARKLING WINE

Casa da Ínsua Reserva

Encruzado, Malvasia-fina, Sémillon

DÃO

27€

6€

Soalheiro Brut

Alvarinho

VINHOS

VERDES

38€

-

Ventozelo Bruto Grande Reserva

Alvarinho

DOURO

50€

-

CAVA

SPARKLING WINE

Freixenet Blanc des Blancs

Macabeu, Xarel-lo, Parellada

25€

6€



Meandro

Rabigato, Arinto

DOURO 35€

Casa da Ínsua Encruzado

Encruzado

DÃO 25€ 7€

Chakall by Quinta da Atela

Sauvignon Blanc

TEJO 29€ 7€

Casa da Atela Gewuztraminer

Gewuztraminer

TEJO 28€ -

Reserva do Comendador

Antão Vaz, Verdelho, Viognier

ALENTEJO 42€ -

Adega Mayor Arinto

Arinto

ALENTEJO 29€ -

M.O.B. Vinha de Senna

Encruzado, Bical

DÃO 49€ -

Vallado Prima

Moscatel Galego Branco

DOURO 28€ -

Quinta de Ventozelo

Viosinho, Rabigato, Malvasia

DOURO 35€ -

Howard Folly Sonhador

Field Blend

ALENTEJO 33€ -

Três Bagos Reserva
Viosinho, Gouveio, Rabigato

DOURO 26€ -



Quinta da Boa Esperança
Sauvignon Blanc

LISBOA 33€ 8€

Arinto dos Açores Sur Lies
Arinto

AÇORES 55€ -

Quinta do Monte d´Oiro Reserva
Viognier

LISBOA 57€ -

Mirabilis Grande Reserva
Vinhas Velhas, Viosinho

DOURO 85€ -

Crasto
Viosinho, Gouveio, Rabigato

DOURO 28€ -

Pêra Manca
Antão Vaz, Arinto

ALENTEJO 90€ -

Quinta de Cidrô Chardonnay
Chardonnay

DOURO 46€ -

Soalheiro Primeiras Vinhas
Alvarinho

VINHOS VERDES 38€ 8€

Chocapalha Reserva
Chardonnay, Arinto

LISBOA 38€ -

Quinta dos Carvalhais Encruzado
Encruzado

DÃO 48€ -



TINTOS
RED WINE

Casa da Ínsua Grande Reserva

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

DÃO 45€



Chakall by Quinta da Atela

Castelão, Syrah, Petit Verdot

TEJO 29€ 7€

Casa da Ínsua Reserva

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

DÃO 29€ 7€

Meandro *Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet*

DOURO 33€ -

Reserva do Comendador

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah

ALENTEJO 54€ -

Quinta do Vale Meão

*Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz*

DOURO 265€ -

Quinta de Ventozelo Sousa

Sousão

DOURO 33€ -

Roquette & Cazes

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

DOURO 48€ 10€

Howard Folly Sonhador

Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

ALENTEJO 33€ -

Monte Meão Vinha dos Novos

Touriga Nacional

DOURO 59€ -

Três Bagos Reserva

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

DOURO 30€ -

Quinta do Vallado Field Blend Reserva*Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão*

DOURO

59€

garrafa
bottlecopo
glass**Quinta do Vale Dona Maria Vinhas Velhas**

DOURO

75€

Quinta Vale Dona Maria Vinha da Francisca*Sousão, Touriga Franca, Touriga Nacional,
Tinta Francisca, Rufete*

DOURO

120€

Vallado Adelaide Vinhas Velhas

DOURO

420€

M.O.B. Vinha de Senna*Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen*

DÃO

49€

Quinta do Crasto Superior Touriga Nacional,*Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão*

DOURO

33€

Dona Maria Amantis *Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot*

ALENTEJO

36€

8€

Qt.^a Nova de N.^a Sr.^a do Carmo Terroir Blend*Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta
Roriz, Tinto Cão*

DOURO

37€

Quinta do Monte d'Oiro Reserva Syrah

LISBOA

65€

Malhadinha *Alicante Bouschet, Aragonez,**Tinta Miúda, Touriga Nacional, Syrah,
Cabernet Sauvignon*

ALENTEJO

68€

Quinta da Leda Vinhas Velhas

DOURO

79€

Quinta do Crasto Tinta Roriz Tinta Roriz

DOURO

90€



UNIDOS MEXICANOS
**BRANCOS
INTERNACIONAIS**
INTERNATIONAL
WHITE WINES

OFFICER
CUSTOMS CHECK



Finca Flichman Estate Chardonnay Viognier

Chardonnay, Viognier

ARGENTINA **24€**

Portillo Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc

ARGENTINA **25€**

Los Boldos Tradition Sauvignon

Sauvignon Blanc

CHILE **22€**

Hess Chardonnay

Chardonnay

EUA **81€**

Crios Torrontes

Torrontes

ARGENTINA **35€**





Crios Malbec

Malbec

ARGENTINA 35€

Colome Estate Malbec

Malbec

ARGENTINA 55€

Los Boldos Tradition Carmenere

Carmenere

CHILE 22€

Los Boldos Tradition Reserva Merlot

Merlot

EUA 22€

Hess Select Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon

EUA 51€

Chakall Malbec

Malbec

ARGENTINA 25€

Passionado Cuatro Cepas

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Malbec e Merlot*

ARGENTINA 32€

Passionado Cabernet Franc

Cabernet Franc

ARGENTINA 28€









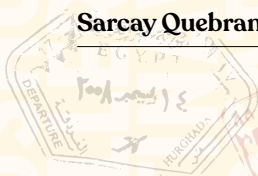
Havana Club 3 Años	7€
Havana Club Especial	9€
Havana Club 7 Años	14€
Bambu X.O.	19€
Plantation O.F.T.D. Overproof 69%	14€
Santa Tereza 1976	21€
Diplomático Reserva Exclusiva	17€
Zacapa 23	28€
Matusalem Gran Reserva 15 Años	12€
Del Maguey Vida	19€
Clase Azul Guerrero	65€
Casa Amigos	24€
Montelobos Espadin	16€
Le Tribute	24€
Contraluz Reposado	21€
Ojo Tigre Reposado	15€



Olmecca Silver	9€
Olmecca Altos Plata	15€
Olmecca Altos Reposado	15€
Olmecca Altos Añejo	18€
Clase Azul Reposado	48€
Clase Azul Plata	28€
Don Julio Anejo	19€
Casa Amigos Reposado	26€
Cazcabel Blanco	11€



1615 Puro Acholado	13€
1615 Puro Quebranta	13€
Sarcay Quebranta	10€



Janeiro 7€

Yaguara 14€

Leblon 16€

Absolut 7€

Absolut Lime 8€

Grey Goose 19€

Absolut Elix 20€

Beefeater Dry 7€

Beefeater Black 10€

Monkey 47 17€

Malfy 14€

Malfy Limon 14€

Hendrick's 14€

Martin miller's london dry 14€

Amazonian 10€



WHISKY



Jameson		8€
Jameson Black Barrel		15€
Chivas Regal 12 Anos		12€
Johnnie Walker Red Label		7€
Johnnie Walker Black Label		13€
Jack Daniel's		10€
Maker's Mark Red		13€
Four Roses		10€
The Glenlivet Founder's Reserve		16€
The Glenlivet 18 Years		30€
Ballantine's Finest		7€
The Macallan Single Malt 12 Years		35€
Nikka from the Barrel		21€

AGUARDENTES

WINE SPIRITS



Martel V.S.O.P		17€
Macieira X.O.	PORTUGAL	11€
Louriana X.O.	PORTUGAL	21€

LICORES LIQUORS

Macieira Cream	PORTUGAL	7€
Licor Beirão	PORTUGAL	7€
Ginjinha Mariquinhas	PORTUGAL	7€
Cointreau		9€
Limoncello Villa Massa		7€
Drambuie		9€
Disaronno		7€
Kahlúa		7€
Mangarocca		7€

VERMUTES & OUTROS

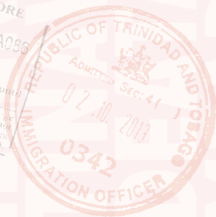
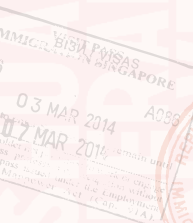
VERMUTS & OTHERS

Martini Rubino Speciale		7€
Martini Ambrato Speciale		7€
Noilly Prat Dry		9€
Campari		8€
Aperol		7€
Fernet Branca		9€



Estrella Galicia 0,0	4€
Estrella Galicia 1906 Black Coupage	3€
Estrella Galicia 1906 Red	3€
Estrella Galicia 1906 Irish Red Ale	3€
Estrella Galicia Sidra Doce	4€
Corona Extra	4€

Estrella Galicia Cerveza Especial	2.5€	4.5€
Estrella Galicia 1906 La Milenueve	2.9€	5.5€



REFRIGERANTES


SOFT DRINKS

Sumol Laranja	2.5€
Pepsi	2.5€
Pepsi Zero	2.5€
7 Up	2.5€
Guaraná	2.5€
Lipton Pêssego	2.5€
Lipton Limão	2.5€
Fever Tree Indian	3€
Fever Tree Ginger Beer	3€
Fever Tree Grapefruit	3€

Cabreiroá s/ gás	0.70cl	5€
Vimeiro s/ gás	0.25cl	2€
Vimeiro c/ gás	0.25cl	2€
Vimeiro c/ gás	0.70cl	5€

Sumo fresco de fruta	5€
-----------------------------	-----------

Solicite à nossa equipa quais as frutas disponíveis



Café Delta Bio	2.5€
Descafeinado	2.5€
Infusões	2.5€
Cappuccino, Latte, Meia de leite	3.5€

*Quaisquer outras bebidas de cafetaria, solicite à nossa equipa

Vegafina Nicarágua Robusto	7.5€
Vegafina 1998	8.8€
Vegafina Fortaleza 2 Robusto	7.7€
Monte Cristo Petit Tubos	15.6€
Cohiba Siglo I	37.5€
Cohiba Siglo II	42.5€
Cohiba Siglo III	57€
Cohiba Robustos	79.5€

*Valor apenas de referência, o valor do charuto será sempre o marcado no selo

Queremos servi-lo melhor.
Se for alérgico ou intolerante a algum alimento,
por favor consulte os nossos colaboradores.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for
solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



SIGUE ESTA RUTA
lapanamericana.pt