

EL TRAPICHE

EST. 1983



Ilustración publicada en el libro "Sugar and Slaves" de Richard S. Dunn.

VÍA ARGENTINA

Tel. 269-4353 • viaargentina@eltrapicherestaurante.com

ALBROOK MALL

Tel. 314-7426 • albrook@eltrapicherestaurante.com

SAN FRANCISCO

Tel. 381-0981 • sanfrancisco@eltrapicherestaurante.com

BRISAS DEL GOLF

Tel. 373-2007 • brisas@eltrapicherestaurante.com

BELLA VISTA

Tel. 263-7890 • bellavista@eltrapicherestaurante.com

Restaurante El Trapiche - Panamá

[eltrapichepty](https://www.instagram.com/eltrapichepty)

www.eltrapicherestaurante.com

Entradas

APPETIZERS

Ceviche Pescado **Fish** 6.95

Almejas al Ajillo o Criolla

Servidas con hojaldra 12.95

Clams in Garlic or Creole Sauce

Served with flour fritter

*Chicharrón de
Pork Belly*



**Puerco Frito con
Patacones** 6.25

Pork with Fried Green Plantains

Chicharrón de Pork Belly 7.25

Pork Belly Crackling

Croquetas de Chorizo Tableño

Servidas con mermelada

de ají chombo 5.95

Panamanian Chorizo Croquettes

Served with spicy scotch bonnet
pepper marmalade

*Patacón
con Ropa
Vieja*



**Queso Blanco
Nacional al Grill**

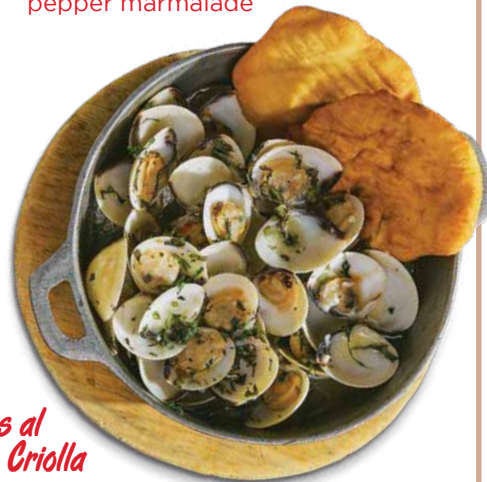
Servido con mermeladade ají
chombo y tortilla de maíz 5.95

Grilled Panamanian Fresh Cheese

Topped with spicy scotch bonnet
pepper marmalade, served with
corn tortilla

Patacón con Ropa Vieja 5.5

**Fried Green Plantain with
Shredded Beef**



*Almejas al
Ajillo o Criolla*

Frituras

PANAMANIAN DEEP FRIED SPECIALTIES

Empanada de Maíz

Corn Empanada

Carne Molida **Ground Beef** 1.3

Ropa Vieja **Shredded Beef** 1.85

Ropa Vieja de Plátano 1.95 

Shredded Plantain "Beef"

Queso **Cheese** 1.5

Pollo **Chicken** 1.3

Carne Vegana 1.5 

Empanada de Plátano (3 uni)

Rellena de pollo al curry

Plantain Empanada (3 units)

Filled with curried chicken 2.25

Carimañola Yucca Roll

Carne **Ground Beef** 1.1

Lenteja y Nuez

Lentil and Walnuts 1.25 

Hojaldra Flour Fritter 1

Plant based 1 

Tortilla Corn Tortilla 0.85

Almojábano Corn Stick 0.95

Bollo de Maíz Nuevo

Corn Roll 1.6

Patacones

Fried Green Plantains 1.5

Patacones de Yuca

Mashed Fried Yucca 1.85

Yuca Frita Fried Yucca Sticks 1.85

Chori Hojaldra

Pig in a Blanket 4.25

Chorizo Sausage 2.85

Chicharrón (orden de 3)

Pork Rinds (3 per order) 2.75

Maizitos Corn Bites 2.25

Yuca Bites Yucca Bites 2.25

Surtido de Picadas

Una carimañola, un almojábano,
dos patacones, dos yucas fritas
y un chicharrón

Mixed Panamanian Fritters

One yucca roll, one corn stick,
two fried green plantains, two
fried yucca sticks and a pork rind 3.5

Surtido de Picadas Vegano 

Carimañola de lenteja y nuez, tortilla,
hojaldrita, yuca frita y patacón
**Lentil & walnut yuca roll, tortilla, flour
fritter, yucca and fried plantain** 3.75

Bandejas para compartir

SHAREABLE PLATTERS

Bandeja Típica Pequeña

para 4 personas

Alitas de pollo, bollo frito, patacón,
chicharrón, tortilla, chorizo, yuca
frita, almojábano, carimañola y
empanada de carne 25

Small Typical

Panamanian Platter

Bandeja Típica Mediana

para 8 personas

Carne frita, alitas de pollo,
puerco frito, bollo frito, hojaldra,
patacón, chicharrón, yuca
frita, almojábano, carimañola y
empanada de carne 31.5

Medium Typical

Panamanian Platter



*Bandeja Típica
Mediana*

Bandeja Típica Grande

para 14 personas

Alitas de pollo, tasajo frito,
puerco frito, bollo frito, hojaldra,
patacón, chicharrón, yuca
frita, almojábano, carimañola y
empanada de carne 45

Large Typical

Panamanian Platter

Bandeja de Mariscos

para 4 personas

Ceviche, almejas en salsa criolla,
deditos de pescado, camarones
apanados y patacones 36.5

Seafood Platter

Especialidades

SPECIALTIES

Arroz con Pollo

Deliciosa combinación de arroz, pollo deshilachado y vegetales mixtos 6.5

Chicken and Rice

Ropa Vieja*

Carne deshilachada, preparada con vegetales en salsa roja 7.95

Shredded Beef in Homemade Sauce

Brocheta Mixta



Mondongo al Trapiche*

Cocinado con achiote, vegetales mixtos, chorizo, garbanzos, y aceitunas verdes 7.5

Seasoned Tripe

Tamal de Olla

Hecho con maíz molido, pollo deshilachado, aceitunas verdes y pasitas. Servido con arroz, patacones o yuca 6.95

Tamale Casserole Served with rice, plantain or yuca

Tamal Vegano **Vegan Tamale** 🌿 6.95

Gallo Pinto

Guacho de arroz, frijolitos chiricanos y rabito de puerco 6.85

Rice, Beans, and Pigtail Casserole

★ Fiesta Panameña

“De todo un poco,” comenzando con un sancocho, seguido por un plato con ropa vieja, arroz con pollo, tamal de olla, yuca frita, carimañola, patacón, almojábano y chicharrón 13.5

Typical Panamanian Specialties Platter



EL FAVORITO THE FAVORITE ★

Sancocho Panameño

Sancocho típico de gallina y ñame 5.95

Panamanian Chicken Soup

Made with chicken and a delicious root called ñame

Añade arroz Add rice +1.35

Puerco Asado

Pierna preparada con ajo, culantro, servido con gravy 7.95

Roasted Pork Prepared with garlic and culantro, topped with gravy

Pechuga de Pollo con Tocino y Sofrito Dulce* 7.95

Grilled Chicken Breast with Bacon and Sweet Sofrito Glaze

Pollo en Salsa de Hongos*

Pollo a la plancha con tocino y salsa de hongos 7.95

Grilled Chicken with Bacon in a Mushroom Sauce

Pollo Frito*

Delicioso y crujiente pollo frito a la perfección 7.25

Fried Chicken

Brocheta Mixta*

Pincho de tasajo, pollo, bistec, puerco, langostino, cebolla, tomate y pimentón, bañada en mermelada de sofrito dulce 13.95

Mixed Kebab, glazed with sweet sofrito

Bistec Apanado

Crujiente bistec de carne apanado 8.25

Country fried steak

Lo puedes también bañar en Salsa Criolla, Gravy o Salsa de Hongos y Tocino +1

Top it off with creole sauce, gravy or mushroom & bacon gravy +1



Bistec Picado*

Beef Strips with Vegetables

Carne o Tasajo 7.95

Beef strips or cured beef

Carne Frita o Tasajo Frito 7.25

Fried beef or fried cured beef

★ Pastel de Yuca

Deliciosa masa de yuca rellena de pollo deshilachado y cocido en guiso de vegetales y pasitas 10.95

Yucca Pie Yucca dough stuffed with shredded chicken, vegetables and raisins

Mariscos

SEAFOOD

Filete de Corvina a la Plancha, al Ajillo o Costa Arriba* ½ lb 16

Seabass Grilled or in garlic sauce

Corvina a la Chorrillera*

1 lb 15.25

Whole Fried Seabass, topped with pickled onions and cucumbers

Pargo Frito* Entero 1 lb 15.25

Whole Fried Red Snapper

Sopa de Mariscos

Mixto de mariscos frescos 9.95

Seafood Soup A variety of fresh seafood topped with a jumbo shrimp

Añade arroz Add rice +1.35

Camarones al Ajillo o a la Criolla* 12.95

Shrimp In garlic or creole sauce

Garbanzos al Ajillo o

a la Criolla 7.25 🌿

Chickpeas In garlic sauce

Camarones Apanados* 12.95

Fried Shrimp

Camarones Costa Arriba*

En salsa de coco y curry 13.5

Shrimp In coconut curry sauce

Garbanzos Costa Arriba 7.25 🌿

Chickpeas In coconut curry sauce

*Acompañadas de arroz, patacones o yuca frita; ensalada del día y plátano. Served with your choice of rice, fried plantains or fried yucca; salad and sweet plantain.

Langostinos a la Plancha o al Ajillo* 16.5

Jumbo Shrimp Grilled or in garlic sauce

Langostinos Costa Arriba* 16.95

En salsa de curry y coco

Jumbo Shrimp In coconut curry sauce

Corvina a la Chorrillera



Emparedados

SANDWICHES

PÍDELO EN ORDER IT ON:

★ HOJALDRA FLOUR FRITTER

★ TORTILLA CORN TORTILLA

PAN DE LA CASA HOUSE BREAD

El Patriota

Bistec apanado con queso mozzarella, cebollas salteadas, huevo frito y mayonesa de sofrito 8.95

Country fried steak, mozzarella cheese, sautéed onions, fried egg, and sofrito mayo



El Patriota

Emparedado de Panza

Cerdo, cebollas caramelizadas en raspadura y mayonesa de culantro 7.95

Pork belly with caramelized onions and culantro mayo

Emparedado de Ropa Vieja

Ropa vieja, queso mozzarella, cebollas encurtidas, mayonesa de culantro 7.95

Shredded beef, mozzarella cheese, pickled onions, and culantro mayo

El Vegano

Tajadas, frijolitos negros, zanahorias y tomates al grill, cebolla encurtida 7.25
Sweet plantain, black beans, grilled carrots and tomatoes, pickled onions

Emparedado de Pollo Criollo

Pollo criollo, queso mozzarella, tomate y mayonesa de culantro 7.95

Creole chicken, mozzarella cheese, tomato, and culantro mayo



El Vegano



Combinación

Pollo, pierna, jamón, queso amarillo y mozzarella, lechuga, tomate, ketchup, mayonesa y mostaza 8.95

Chicken, pork, ham, American and mozzarella cheese, lettuce, tomato, ketchup, mayo, and mustard

Pierna, Pollo o Jamón

Lechuga, tomate, ketchup, mayonesa y mostaza 7.5

Pork, Chicken or Ham

Lettuce, tomato, ketchup, mayo, and mustard

Agrega patacones +1.5, patacones de yuca o yuca frita +1.85, papas fritas +2.5. Add fried green plantains +1.5, mashed fried yuca or fried yuca sticks +1.85, french fries +2.5.

Ensalada

SALAD

Ensalada de Vegetales

Servida con aderezo de la casa 4.65

Tossed Salad Served with house dressing

Con Pollo With Chicken +3

MENÚ DE NIÑOS

KIDS MENU

— Pechuga de Pollo

a la Plancha* 6.25

Grilled Chicken Breast

— Deditos de Pollo* 4.25

Chicken Tenders

— Deditos de Pescado* 5.35

Fish Tenders

— Sancochito

Sancocho típico de gallina y ñame 5.25

Panamanian Chicken Soup

Añade arroz Add rice +1.35

— Arroz con Pollo 3.75

Chicken and Rice



*Acompañados de arroz, patacones, yuca frita o papas fritas
Served with rice, fried plantains, yuca sticks or fries

Bebidas

DRINKS

Agua de Pipa 3.75

Coconut Water

Limonada con Raspadura

Hecha en casa con limón y raspadura natural 2.75

Limonada de Fresa

Hecha en casa con limón y fresa natural 2.75

Chichas 2.35

Panamanian Fruit Refreshments

Chichas Especiales de la Casa 2.95

Specialty House Refreshments

Jugo de Caña

(Guarapo) 2.95

Sugar Cane Juice

Jugo de Naranja

(según estación) 2.95

Orange Juice

Soda 2.5

Té Frío Iced Tea 2.5

Agua de Botella 2

Bottled Water

Agua con Gas 4

Licudo de Frutas

(fruta en agua) 4

Blended Fruit Juice

Batido de Frutas

(fruta, en leche y helado) 4.25

Tropical Fruit Shake

Batido de Helado 4

Ice Cream Shake

Cafés Coffee

Espresso 2.15

Café con o sin leche 2.75

Coffee with or without milk

Capuccino 2.95

Té Caliente

con o sin Leche 1.95

Hot Tea with or without milk

Chocolate Caliente 2.5

Hot Chocolate

SUB: Leche de

Almendras +0.5

Almond Milk



Postres DESSERTS

Cheesecake de Nance o Maracuyá 5
Nance or Passion Fruit Cheesecake

Arroz con Leche 2.95
Rice Pudding

Pesada de Nance con Queso del País 3.95
Nance Pudding



Bolitas de Yuca con Manjar

Pie de Chayote 2.85
Chayote Squash Pie con helado +2.5 with ice cream

Flan de la Casa 4.25
Homemade Custard

Bolitas de Yuca con Manjar 2.25
3 unidades de masa de yuca rellena de manjar, fritas hasta dorar
Order of 3 yuca balls stuffed with caramel

Cocada 1.25
Coconut Sweets



Pie de Chayote

Sundae Caribeño 4.75
Helado de vainilla, sirope de maracuyá y coco tostado
Caribbean Sundae
Vanilla ice cream, passion fruit syrup and crispy coconut

Bola de Helado 2.5
Ice Cream Scoop



Cheesecake de Nance

Lleva el sabor de El Trapiche a tu casa

Empanada de Carne 3 uds.	3.25
Empanada de Carne Vegana 3 uds. 🌿	4.5
Tortillas de Maíz 10 uds.	3.75
Empanadas de Ropa Vieja 3 uds.	4
Carimañolas 6 uds.	5.25
Chicharrón ½ lb.	7.5
Empanada de Ropa Vieja Vegana 3 uds. 🌿	4.5
Carimañola Vegana 6 uds. 🌿	5.25
Tamalitos 4 uds.	8
Tamalitos Veganos 4 uds. 🌿	8
Almojábanos 6 uds.	2.75
Tortillas de Yuca 6 uds.	3
Empanadas de Queso 3 uds.	3.25
Bollos 4 uds.	6
Empanadas de Pollo 3 uds.	3.5
Chorizo 4 uds.	5.95
Salsa Criolla 16 oz.	3
Croquetas Chorizo 9 uds.	9
Masa de Hojaldra 2lb.	5
Masa de Hojaldra Vegana 2lb. 🌿	5
Picante Trapiche 5 oz.	3.75
Mermelada de Ají Chombo 8 oz.	5.5
Café en Grano 1lb.	8
Coco Crispy 85 g.	3.75



Almojábanos



Empanadas



Desayuno

BREAKFAST

7:00 A.M. - 12:00 P.M.

Huevos al Gusto* 4.25

Eggs Any Style

Con tocino, jamón o chorizo 5.25
With bacon, ham or sausage

Omelet (2 ingredientes) 5.95
Omelette (2 ingredients)

Ingredientes adicionales 0.3c/u

Additional ingredients

Huevos Revueltos del Chef*

Cebolla, tomate, pimentón
y chicharrón molido 4.65

Scrambled eggs with onions,
tomatoes, bell peppers,
and pork cracklins

Salchichas Guisadas* 4.25

Beef Franks in Creole Sauce

Agrega Add:

Queso Blanco **Fresh Cheese** +1

Queso Amarillo

American Cheese +0.75

Queso Mozzarella

Mozzarella Cheese +1

Frijolitos Negros **Black Beans** +1.5

Frijolitos y Queso Blanco

Beans and Fresh Cheese+2.5

Tocino **Bacon** +2.5

Jamón **Ham** 1.5

Salsa Criolla **Creole Sauce** +1



Desayuno Centenario

Desayuno Trapiche

Huevo frito, frijolitos negros,
queso blanco y tortilla con tocino,
chorizo o jamón 7.25

Fried eggs, black beans, fresh
cheese, and tortilla with your
choice of bacon, chorizo or ham

Desayuno Centenario

Huevos fritos sobre hojaldra o
tortilla, chicharrón molido, queso
desmenuzado y salsa criolla 6.85

Flour fritter or tortilla topped with
fried eggs, pork cracklins, grated
cheese, and creole sauce

*Acompañados de hojaldra o
tortilla. Served with your choice
of tortilla or flour fritter.

Después de las 12:00 p.m. el desayuno
ordenado incurrirá un recargo de 1.5 por
plato. After 12:00 p.m. breakfast orders
will incur a surcharge of 1.5 per plate.



Desayuno Via Argentina

Bistec de Hígado

Encebollado* 7.25

Liver Steak and Onions

Hígado a Caballo* 7.5

Liver Steak topped with creole
sauce and fried eggs

Bistec Encebollado* 7.25

Steak and Onions

Bistec a Caballo*

Huevos fritos y salsa criolla
sobre bistec de carne 7.5
Steak topped with creole
sauce and fried eggs

Desayuno San Francisco

Frutas servidas con dos huevos
escalfados y tortilla asada 7.25
Tropical fruit served with two
poached eggs and a baked tortilla

Desayuno Bijao 🌿

Tortilla, hojaldra, carimañola
vegana, salsa criolla
y frijolitos negros 5.25
Tortilla, flour fritter, vegan
carimañola, creole sauce, and
black beans

Desayuno Vía Argentina

Huevos revueltos con vegetales,
½ bistec con salsa criolla, queso
blanco, y carimañola 7.25
Scrambled eggs with vegetables,
½ steak with creole sauce, fresh
cheese, and a yucca roll

Ensalada de Frutas 4.65

Fruit Salad

Avena con canela,
en agua o leche 2.5

Oatmeal with cinnamon,
in water or milk

Agrega toppings Add toppings:

Pasitas **Raisins** +0.25

Coco Crispy **Crispy Coconut** +0.5



Surtido de Picadas

Frituras

PANAMANIAN DEEP FRIED SPECIALTIES

Empanada de Maíz

Corn Empanada

Carne Molida **Ground Beef** 1.3

Ropa Vieja **Shredded Beef** 1.85

Ropa Vieja de Plátano 1.95 🌿

Shredded Plantain "Beef"

Queso **Cheese** 1.5

Pollo **Chicken** 1.3

Carne Vegana 1.5 🌿

Empanada de Plátano (3 uni)

Rellena de pollo al curry

Plantain Empanada (3 units)

Filled with curried chicken 2.25

Carimañola Yucca Roll

Carne **Ground Beef** 1.1

Lenteja y Nuez

Lentil and Walnuts 1.25 🌿

Hojaldra Flour Fritter 1

Plant based 1 🌿

Tortilla Corn Tortilla 0.85

Almojábano Corn Stick 0.95

Bollo de Maíz Nuevo

Corn Roll 1.6

Patacones

Fried Green Plantains 1.5

Patacones de Yuca

Mashed Fried Yucca 1.85

Yuca Frita Fried Yucca Sticks 1.85

Chori Hojaldra

Pig in a Blanket 4.25

Chorizo Sausage 2.85

Chicharrón (orden de 3)

Pork Rinds (3 per order) 2.75

Maizitos Corn Bites 2.25

Yuca Bites Yucca Bites 2.25

Surtido de Picadas

Una carimañola, un almojábano,
dos patacones, dos yucas fritas
y un chicharrón

Mixed Panamanian Fritters

One yucca roll, one corn stick,
two fried green plantains, two
fried yucca sticks and a pork rind 3.5

Surtido de Picadas Vegano 🌿

Carimañola de lenteja y nuez, tortilla,
hojaldrita, yuca frita y patacón
Lentil & walnut yuca roll, tortilla, flour
fritter, yucca and fried plantain 3.75