



A&M

@AnnieMotts

BREAK FAST.

Tasajo de cerdo entomatado \$10

Con piña, huevos como quieras y tortillas de maíz fritas.

[Smoked pork with tomato and pineapple sauce, fried corn tortillas and eggs.](#)

Ropa vieja en salsa criolla \$11

Con arepa de queso asada, huevos revueltos y queso prensado a la plancha.

[Shredded beef in creole sauce with baked white corn tortillas and eggs.](#)

El desayuno KETO \$9

Con huevos como quieras, chorizos de desayuno y queso prensado a la plancha.

[Breakfast sausage, eggs and broiled white cheese.](#)

Cacerola de tostada Francesa \$11

Con blueberries y topping de azúcar.

[Blueberry French toast casserole.](#)

Rancheros con chorizo \$12

Tortilla de harina, 2 huevos fritos con salsa, frijoles refritos, chorizo, pico de gallo y queso mezclado.

[Fried eggs, chorizo, refried beans, salsa, pico de gallo, and cheese over a soft flour tortilla.](#)

Tostadas Rancheras \$10

2 huevos fritos sobre una tostada de maíz con frijoles refritos, salsa, queso y pico de gallo.

[Fried eggs, refried beans, salsa, pico de gallo, and cheese served over a crispy corn tortilla.](#)

Pancakes sencillos. \$8

[Pancakes.](#)

Pancakes con maíz dulce y tocino \$10

[Sweet corn and bacon pancakes.](#)

Pancakes con guineo y pecanas \$10

[Banana and caramelized pecan pancakes.](#)

Blueberry waffles \$10 Gluten Free \$12

Chocolate chip waffles \$10

Waffles sencillos \$8

Extras \$1.50 c/u. Nutella, sirope de chocolate, sirope de caramelo, crema batida, miel de abeja.

[Nutella, chocolate syrup, caramel, whipped cream, honey.](#)

Chorizo de desayuno 4u. \$4

[Breakfast sausage.](#)

Frittata de vegetales de estación con queso mozzarella. \$10

[Vegetable and mozzarella egg frittata.](#)

Breakfast Pizza \$11

Huevos estrellados con pimentones, cebolla, tocino y mozzarella sobre un flatbread con spread de alcachofa y espinaca.

[Eggs with onions, peppers, bacon and mozzarella over a flatbread with spinach and artichoke spread.](#)

AM Croissant \$9

Con huevo, mezcla de 4 quesos y tocino.

[With bacon, egg and cheese.](#)

Parfait de piña \$7

Con miel, almendras y coco rallado.

[Pineapple, coconut, almond and honey parfait.](#)

Bowl de frutas 8oz. \$5

[Seasonal fresh fruit bowl.](#)

Extras \$1.50 c/u. Yogurt natural, miel de abeja, granola.

[Natural yogurt, honey, granola.](#)

Orden de tortilla de maíz frita o arepa asada 2un. \$2.50

[Side of fried corn tortillas or roasted white corn arepa.](#)

SHARE.

Dip a la mesa \$12

6 oz. del dip de su escogencia con patacones CARLES.

- Maíz rostizado con chorizo español
- Alcachofas, espinaca y tocino
- Quesos, almendras y tocino
- Pollo búfalo

Your choice of dip served with plantain chips.

- Chorizo and roasted corn
- Spinach, bacon and artichoke
- Bacon, almond and cheese
- Buffalo chicken

Tostadas de pulled pork \$12

Puerco mechado servido sobre una tortilla de maíz tostada con frijoles refritos, pico de gallo y crema agria.

Corn tostadas topped with pulled pork, refried beans, pico de gallo and sour cream.

Quesadillas de chorizo \$12

Con 4 quesos y pico de gallo.

4 cheese quesadillas with chorizo.

Quesadillas 4 quesos \$10

4 cheese quesadillas.

Alitas de pollo 10u / \$13

En salsa de Miel y Sriracha (picantes).

Honey Sriracha chicken wings.

Empanadas horneadas \$3.25

- Pollo búfalo
- Queso y cebollín

Masa Hojaldrada \$2.25

- Ropa vieja
- Pollo

Baked empanadas

- Buffalo chicken
- Cheese and green onions

Puff pastry empanadas

- Shredded beef
- Chicken

Chili vegetariano \$10

De camote con frijoles negros y tostadas de maíz.

Vegetarian black bean and sweet potato chili.

SALADS.

Ensalada de manzana y nueces \$12

Lechuga green leaf, arúgula, con trozos de Manzanas, arándanos rojos, queso feta y pecanas caramelizadas con vinagreta de yogurt, menta y miel.

Green leaf, arugula, apples, cranberries, feta cheese and caramelized pecans with a yogurt, mint and honey dressing.

Ensalada Mediterránea \$12

Lechuga green leaf, alcachofas, aceitunas negras, pimentones rostizados, cebolla morada, tomates y vinagreta balsámica.

Green leaf, artichokes, black olives, roasted red peppers, onions and tomatoes with balsamic vinaigrette.

Pollo Adicional \$3.00

Add chicken

SOUPS.

Sopa de chorizo Italiano

Grande / Large. \$10 Chica / Small. \$7
Italian sausage soup.

Sopa del día

Grande / Large. \$7 Chica / Small. \$4
Soup of the day.

PASTAS.

Mac & Cheese con pulled pork \$15

Cheesy pasta with pulled pork.

Pasta penne con salmón \$16

Con salsa rosada cremosa de pimentones rostizados y maíz dulce.

Penne pasta with salmon, sweet corn and tomato cream sauce.

La Pasta de Annie \$14

Pasta penne con ragú de res y chorizo.

Penne pasta with beef and chorizo ragu.

BOWLS.

Goodness Bowls

Con arroz blanco \$14 Con quinoa \$16
With white rice With quinoa

Bowl Panameño: Tasajo de cerdo entomatado con piña, frijolitos chiricanos con sofrito, trocitos de plátano maduro, queso prensado.

Smoked pork with pineapple and tomato sauce, beans, ripe plantains and white crumbled cheese.

Bowl Thai: Cubos de pollo con cebolla, pimentones, calabacín, zanahorias y salsa cremosa a base de maní.

Opción vegetariana.

Diced chicken with onions, peppers, zucchini and carrots with a peanut Thai sauce. Vegetarian option available.

Bowl Mexicano: Puerco mechado, frijoles negros, pico de gallo y crema agria preparada.

Pulled pork, black beans with sweet potatoes, pico de gallo and sour cream.

Bowl Asia: Stir-fry con carne de res, brócoli, cebolla, pimentones, calabacín, y salsa asiática.

Beef stir fry with broccoli, onions, peppers, zucchini and Asian sauce.

Bowl Indi: Pollo, cebolla, papa y coliflor en cremosa salsa de curry y tonque de mango chutney.

Diced chicken in curry sauce with potatoes and cauliflower and mango chutney on top.

MEATS.

Filete de res \$17

Con salsa cremosa de vino y tocino, acompañado de puré de papas con ajo rostizado y vegetales salteados.

Sautéed beef tenderloin with bacon in a creamy red wine sauce, mashed potatoes and vegetables.

Chuleta de cerdo fresca \$16

7oz. a la plancha con compota de manzana-maracuyá, acompañado de arroz blanco y ensalada caribeña de frijoles negros con plátano maduro y tomate.

Fresh 7oz. pork chop with apple-passion fruit compote, white rice and a Caribbean black bean, tomato and plantain salad.

Filete de pollo a la plancha \$14

marinado en finas hierbas, ajo y limón, acompañado de ensalada Mediterránea. Sautéed chicken breast in a garlic, lemon and fine herb marinade, served with Mediterranean salad.

PIZZAS.

BBQ Pulled Pork con cebolla morada, queso mozzarella, cheddar y cilantro. \$12

BBQ Pulled pork, red onions, mixed mozzarella and cheddar and cilantro.

Tocino, aceitunas negras y cebolla. \$11

Bacon, black olives and onions.

Tomate, ajo y albahaca. \$9

Tomatom, garlic and basil.

Pepperoni. \$10

SAND WICHES.

*servidos con patacones CARLES

*served with CARLES plantain chips

Classic cheeseburger \$12

8 oz. de carne Angus, queso Americano, cebolla salteada, lechuga y tomate en pan brioche.

8 oz. Angus beef patty, American cheese, sautéed onions, lettuce and tomato on a brioche bun.

Anniemotts Burger \$14

8 oz. de carne Angus, queso Monterey Jack, tocino acaramelado, cebollas salsosas, lechuga y tomate en pan brioche.

8 oz. Angus beef patty, Monterey Jack cheese, saucy onions, lettuce and tomato on a brioche bun.

Salmon Burger \$15

Patty de salmón preparado en casa con mayonesa dulce de Sriracha, tomate y arugula en pan brioche.

Seasoned salmon patty with a sweet Sriracha mayo, tomato, arugula in a brioche bun.

Chicken BLT Sandwich \$14

Clásico emparedado de pechuga de pollo a la plancha, tocino ahumado, lechuga y tomate con mayonesa preparada.

Classic BLT bacon, lettuce and tomato with grilled chicken.

Pulled Pork Melt \$12

Derretido de 4 quesos con pulled pork en salsa de BBQ caribeña en pan de molde con crust de queso.

BBQ pulled pork with a 4 cheese melt in Pullman bread with cheesy crust.

Cheesy Melt \$12

Derretido de 4 quesos con spread de queso, tocino y almendras en pan de molde con crust de queso.

Cheese, bacon and almond spread with a 4 cheese mix in Pullman bread with cheesy crust.

Croissant con mozzarella, lechuga y tomate. \$8

Mozzarella, lettuce and tomato croissant.

Croissant con dip \$8

Con su escogencia de

- Maíz rostizado con chorizo español
- Alcachofas, espinaca y tocino
- Quesos, almendras y tocino
- Pollo búfalo

With your choice of dip

- Chorizo and roasted corn
- Spinach, bacon and artichoke
- Bacon, almond and cheese
- Buffalo chicken

KIDS.

Pancake sencillo. \$4

Plain pancake (1).

Pancakes con guineo. \$5

Plain pancake with bananas (1).

Waffles de chocolate chips \$5

Chocolate chip waffles. \$5

Waffles sencillos. \$4

Plain waffles.

Extras: Nutella, sirope de chocolate, sirope de caramelo, crema batida, miel natural. \$1 c/u.

Nutella, chocolate syrup, caramel, whipped cream, natural honey.

Pasta penne con salsa marinara. \$6

Penne pasta with marinara sauce.

Mac and cheese. \$8

Derretido de queso. \$6

Cheese melt.

Quesohamburguesa con lechuga y tomate y patacones carles. \$8

Cheeseburger with lettuce and tomato with plantain chips.

HOT DRINKS.

Café Espresso \$2.75

Café Macchiato \$3.25

Café Cortado \$3.25

Café Capuccino \$3.50

Café Capuccino doble \$5.00

Café Mochaccino \$4.75

Café Capuccino con sabores \$4.75
* Vainilla, Avellana, Crema Irlandesa,
Amaretto, Caramelo, Chocolate, Red Velvet.

Café Latte \$4.25

Café Americano \$3

Café con leche \$3.50

Flat White \$3.50

Chocolate caliente \$4.50

Té o infusiones \$3.00

Té Chai con leche \$3.75

Té Matcha en agua \$4.00

Té Matcha con leche \$4.75

Leches especiales \$0.50
*almendras, soya, deslactosada.

Infusiones y Tés 100% naturales y orgánicos
empacados en bolsa de 50g. \$6

*pregunta por nuestra variedad de Cafés
Filtrados.

COLD DRINKS.

Jugos Naturales \$3.75
* Sandía, piña, naranja-maracuyá, limonada
con raspadura, piña, zanahoria y limón.

Sodas \$2.25
* Coca Cola, Coca Cola Zero, Kiss Manzana,
Kiss Fresa, Ginger Ale, Root beer.

Agua Perrier \$3.25

Frappé de sabores \$5.00
Mocha, Caramelo, Galletas Oreo, Vainilla,
Avellana, Crema Irlandesa, Amaretto, Red
Velvet, Fresa, Matcha.

Frappuccino (con café) de sabores \$5.75
Mocha, Caramelo, Galletas Oreo, Vainilla,
Avellana, Crema Irlandesa, Amaretto, Red
Velvet, Fresa, Matcha.

Iced Coffee \$3.50

Iced coffee con sabores \$5.00
*Siropes saborizados: Vainilla, Avellana,
Crema Irlandesa, Amaretto, Caramelo,
Chocolate, Red Velvet.

Iced Latte \$4.50

Iced latte con sabores \$5.50
*Siropes saborizados: Vainilla, Avellana,
Crema Irlandesa, Amaretto, Caramelo,
Chocolate, Red Velvet.

Infusiones y tés fríos \$3.50

Kombucha Mia Jungla \$5.00
Ginger, Mango Sideral, Maracuyá

Hard Lemonade de Lavanda Zarcamora
\$5.00

Thank
YOU

Don't forget to share photos and your
experience tagging our account

@anniemotts and #eatsipsharerepeat

No olvides compartir tus fotos y
experiencia etiquetando nuestra cuenta

@anniemotts y #eatsipsharerepeat