

SOBRE NOSOTROS

Bienvenidos a Mystic India Panamá, donde los vibrantes sabores de la cocina india y del sur de Asia se unen para ofrecer una experiencia culinaria como ninguna otra. Nuestro menú ha sido cuidadosamente diseñado para resaltar las ricas tradiciones y las audaces especias de la región, preparado para satisfacer una amplia variedad de paladares. Acompaña tu comida con cócteles artesanales, todo en un entorno creado para despertar tus sentidos.

En Mystic India, el servicio excepcional está en el corazón de todo lo que hacemos. Más que una experiencia gastronómica, buscamos crear un espacio de confort, alegría y conexión—un lugar donde puedas encontrar un verdadero respiro del día a día.



LOCATIONS

Grand Plaza, Punta Pacifica, Panama
dining@mysticindiapanama.com
mysticindiapanama.com

SOPA

Dal Soup

Lentejas amarillas con especias aromáticas y cilantro fresco.

Shorba Karaboti

Caldo sabroso con pollo y cordero, delicadamente especiado.

CHAAT

Pani puri

Crujientes puris rellenas de papa especiada y agua de tamarindo y hierbabuena.

Dahi puri

Puris crujientes rellenos de papa especiada, chutneys y yogur – dulce, ácido y crujiente

Samosa chaat

Samosa crujiente con garbanzos, chutneys, yogur y sev.

Palak Chaat

Hojas de espinaca crujientes, ligeramente rebozadas y fritas, cubiertas con yogur, chutney de tamarindo, chutney de menta, granada y sev, logrando un perfecto equilibrio entre sabores dulces, ácidos y texturas crujientes.

Pakora Chaat

Variedad de frituras de vegetales servidas con yogur frío, chutneys caseros, cebolla y especias chaat, ofreciendo una deliciosa experiencia al estilo de la comida callejera india.

Papdi Chaat

Crujientes obleas de harina acompañadas de papas, garbanzos, yogur, chutney de tamarindo, chutney de menta y una mezcla de especias aromáticas.

Aloo Tikki Chaat

Doradas croquetas de papa cubiertas con garbanzos, yogur, chutneys agri-dulces, hierbas frescas y sev crujiente, para una combinación de sabores y texturas irresistible.

ENSALADA

Kachumber Salad

Pepino, tomate y cebolla frescos con un toque de limón y hierbas.

Chicken Tikka Salad

Pollo tikka a la parrilla mezclado con lechuga y tomates, aderezado con una vinagreta de menta y cilantro.

ENTRADAS

Chilli Mushrooms Sizzler

Champiñones en salsa picante de chile, servidos chispeantes con hierbas frescas.

Cocktail Samosa (4pc)

Hojaldre salado relleno de papas especiadas y guisantes.

Malai Truffle Broccoli & Cauliflower

Brócoli y coliflor marinados en yogur cremoso y especias, asados a la perfección.

Tandoori Stuffed Mushrooms

Champiñones rellenos de queso y espinaca especiados, asados en el tandoor.

Onion Pakoda

Buñuelos crujientes de cebolla hechos con harina de garbanzo y especias indias.

Paneer Tikka

Queso cottage casero marinado con pimientos y cebolla servido con chutney de menta.

Okra Fry

Quimbombó (okra) crujiente frito, salteado con especias, hojas de curry y cebolla, ofreciendo un delicioso sabor al estilo del sur de la India.

Veg Seekh Kebab

Vegetales finamente picados mezclados con hierbas aromáticas y especias, moldeados en brochetas y cocinados en el tandoor.

Galafi Chicken Seekh Kebab

Jugosos kebabs de pollo molido, recubiertos con pimientos finamente picados y hierbas aromáticas, asados al carbón hasta alcanzar una cocción perfecta.



Saffron & Truffle Chicken Kebab

Pollo marinado con azafrán, trufa, cúrcuma, yogur y món.

Mutton chaap

Chuletas de cordero con hueso, tiernas y marinadas con especias aromáticas, luego asadas a la parrilla y cocinadas a fuego lento a la perfección para lograr un sabor rico, ahumado y jugoso.

Chicken Lahsooni Tikka

Kebabs de pollo / Infusionados con intenso sabor a ajo / Marinados en especias cremosas.

Tandoori Lobster Tikka

Marinado en especias mixtas y yogur / Chutney de menta.

ELIJA SU NIVEL DE PICANTE: SUAVE, MEDIO O PICANTE
TODOS LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 7 % DE ITBMS.

LOS PLATOS DEL MENÚ Y LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.
INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

Tandoori Chicken (Half) Pollo marinado en yogur y especias indias intensas Cocinado en tandoor	20
Chicken Tikka Pollo marinado en yogur y especias / Chutney de menta	17
Tandoori Truffle Oil Pearls Tiger Prawns Tikka Langostinos tigre jumbo delicadamente marinados en especias tandoori aromáticas, asados a la perfección y elegantemente terminados con perlas de aceite de trufa	25
Sea Bass Truffle Tikka Lubina a la parrilla en yogur al azafrán, terminada con un toque de trufa	20
Prawns Ghee Roast Jugosos camarones cocinados en una rica salsa de ghee al estilo de Mangalore, con una mezcla de especias tostadas y hojas de curry que aportan un sabor intenso y aromático.	28
Mutton Ghee Roast Tiernos trozos de cordero cocinados lentamente en ghee aromático, con una mezcla de especias tostadas de sabor intenso y hojas de curry, para una preparación tradicional llena de carácter.	28
Mutton Sheekh Kebab Cordero molido mezclado con especias y hierbas aromáticas / Cocinado en tandoor	20
Mystic Veg Platter  Una variedad de aperitivos vegetarianos (16 Pcs)	28
Mystic Non-Veg platter Una variedad de aperitivos no vegetarianos (16 pcs)	42

CHEF SPECIAL

Tandoori pomfret Fragante arroz basmati cocinado con una selección de vegetales frescos, hierbas aromáticas y especias tradicionales de la India, preparado a fuego lento para lograr una combinación perfecta de sabores y aromas.	36
Makhani Pan Seared Salmon Servido con arroz con comino y espinaca cremosa al comino	30
Jumbo Prawns Langostinos Jumbo / Servidos con arroz al comino y papas gratinadas al comino	36
Khadai Lobster Tail Langosta servida con lacha paratha y espinaca cremosa al comino	39



Vegetable Biryani 	17
Fragante arroz basmati cocinado con una selección de vegetales frescos, hierbas aromáticas y especias tradicionales de la India, preparado a fuego lento para lograr una combinación perfecta de sabores y aromas.	
Chicken Dum Biryani	22
Arroz basmati aromático con pollo especiado, cocido lentamente al estilo dum.	
Mutton Shahi Biryani	27
Cordero tierno y arroz basmati con azafrán y especias.	
PLATOS PRINCIPALES 	
Dal Makhni 	16
Lentejas negras cocidas a fuego lento / Cocinadas con mantequilla y crema / Sazonadas con especias suaves	
Dal Tadka 	14
Lentejas amarillas cocidas con cebolla y tomate terminadas con un temperado de ghee, comino, ajo y chiles rojos	
Chana Masala 	15
Garbanzos tiernos en salsa de tomate y cebolla delicadamente sazonados con especias indias	
Paneer Pasanda 	17
Delicados bolsillos de paneer rellenos, cocinados en una rica y cremosa salsa a base de tomate y anacardos.	
Paneer Lazeez 	17
Suaves cubos de paneer preparados en una lujosa salsa cremosa, aromatizada con especias suaves y hierbas seleccionadas.	
Paneer Khurchan 	17
Tiras de paneer salteadas con cebolla, tomate, pimientos y una mezcla de especias tradicionales de la India.	
Paneer Tikka Lababdar 	17
Paneer tikka asado al carbón y cocinado en una rica salsa Lababdar a base de tomate, terminada con crema y mantequilla para un sabor intenso y suave.	
Palak Paneer 	17
Cubos de paneer cocidos en salsa suave de espinacas. Delicadamente sazonados con especias aromáticas	
Malai Kofta 	17
Albóndigas de paneer y papa en salsa cremosa de tomate y anacardo / Sazonadas con especias aromáticas	



Mushroom Mutter Masala 	17
Champiñones y guisantes en salsa de tomate y cebolla. Con especias indias y toque de kasuri methi	

ELIJA SU NIVEL DE PICANTE: **SUAVE, MEDIO O PICANTE**
TODOS LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 7 % DE ITBMS.
LOS PLATOS DEL MENÚ Y LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.
INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

Bhindi Masala 	14
Okra tierna en salsa de tomate y cebolla / Con especias indias aromáticas	
Paneer Methi Malai 	17
Paneer casero cocido con hojas frescas de fenogreco En salsa cremosa de anacardo y especias suaves	
Aloo Gobhi 	14
Curry seco clásico de papas tiernas y floretes de coliflor Cocidos con especias aromáticas y hierbas frescas.	
Kerala Fish Curry	23
Pescado cocido en salsa de coco especiada / Con ajo, jengibre, hojas de curry y un toque de cúrcuma	
Bombay Salmon Curry	23
Salmón cocido en salsa de tomate y cebolla / Con especias aromáticas, un toque de coco y cilantro fresco	
Lobster Tikka Masala	34
Favorito de siempre: tiernos trozos de langosta, marinados en yogur especiado y anacardos, cocinados en una cremosa salsa de tomate con especias tradicionales de la India	
Prawn Tikka Masala	23
Camarones cocidos en salsa cremosa de tomate Con especias tikka, un toque de ajo y fenogreco	
Goan Prawn Curry	25
Camarones cocidos en curry de coco lleno de sabor Con especias de Goa, ajo y jengibre	
Butter Chicken	19
Pollo cocido en salsa cremosa de tomate y mantequilla Con mezcla de especias aromáticas	
Chicken Tikka Masala	19
Curry de pollo / Con especias caseras / Un favorito de siempre	
Chicken Peshawari	20
Tiernos trozos de pollo cocinados en una rica salsa de especias suaves, inspirada en los tradicionales sabores de Peshawar.	
Patiyala Chicken Masala	20
Curry de pollo al estilo tradicional punjabí, preparado con cebolla, tomate, yogur y una mezcla de especias intensas y aromáticas.	
Chicken Mughlai	20
Pollo cocinado en una lujosa salsa al estilo Mughlai, enriquecida con crema, frutos secos y especias aromáticas, ofreciendo un sabor suave y refinado.	
Mutton Rogan Josh	25
Cordero tierno cocido a fuego lento en salsa aromática Con especias de Cachemira y yogur para un plato sabroso y contundente	
Lal Maas	25
preparada con tiernos trozos de cordero cocidos lentamente en una intensa salsa de chiles rojos, yogur y especias aromáticas, que ofrece un sabor rico, auténtico y ligeramente picante.	
Mutton Kofta	28
Delicadas albóndigas de cordero molido cocinadas a fuego lento en una rica y sabrosa salsa tradicional.	
Mutton Seekh Masala	28
Jugosos kebabs de cordero molido preparados en una salsa masala picante a base de cebolla y tomate.	
Mutton Rara	28
Abundante especialidad punjabí que combina tiernos trozos de cordero con carne molida sazónada, cocinados en una salsa intensa y llena de sabor.	

ARROZ Y PANES	
Basmati rice	4
Jeera rice 	7
Arroz Basmati temperado con semillas de comino y ghee	
Smoked Herb & Garlic Pulao 	9
Arroz Basmati de grano largo salteado suavemente con ajo y hierbas ahumadas mixtas	
Kashmiri Truffle Pulao 	14
Arroz Basmati aromático cocido con frutos secos y especias suaves de Cachemira / Aceite de trufa	
Peshwari Naan	6
Pan plano indio suave relleno de frutos secos, nueces y coco / Cocido en tandoor	
Cheese naan/ Basil Pesto Naan/ Truffle Naan	6
Chilli Garlic Naan/ Butter Naan/ Garlic Naan/ Tandoori Roti	5
Onion Kulcha	3
Pan indio suave relleno de cebolla sazónada Horneado en tandoor	5
Laccha Paratha	5
Missi roti (Sin gluten)	4
Traditional gluten-free Indian flatbread prepared with gram flour and aromatic spices.	



ACOMPAÑAMIENTOS	
Mixed Raita	5
Yogur con cebolla y pepino, sazónado con comino y hierbas.	
Papad	2
Crujientes láminas de lentejas.	
Masala Papad	5
Papad crujiente con cebolla, tomate y especias.	
Creamed Cumin Spinach	10
Espinaca cremosa con comino y suaves especias.	
POSTRES	
Carrot Halwa Tart with Saffron & Pistachio Ice Cream	10
Pudin tibio de zanahoria rallada con helado de cardamomo y pistacho.	
Salted Caramel Kulfı	10
Helado indio tradicional con un toque de caramelo salado.	
Gulab Jamun	10
Suaves bolitas de leche bañadas en un aromático almíbar de cardamomo y azafrán, servidas tibias para una experiencia clásica de la repostería india.	

ELIJA SU NIVEL DE PICANTE: **SUAVE, MEDIO O PICANTE**
TODOS LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 7 % DE ITBMS.
LOS PLATOS DEL MENÚ Y LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.
INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.



KINGSTON | MONTEGO BAY | PANAMA CITY

SPIRITS			MYSTIC COCKTAILS - CÓCTELES		WINE COCKTAIL - CÓCTEL DE VINO	
Whisky			Cardamom Kiss	12	Bellini	10
Macallan Double Cask	18yrs	66	Tequila, lima y miel con un toque de cardamomo.		Prosecco / Schnapps de durazno	
Macallan	15yrs	29	Suave, aromático y sutilmente especiado.			
Macallan	12yrs	21	The Lotus	12	Ginger Sangria (Red/ Rose/ White)	10
Glenmorangie	12yrs	11	Ginebra infusionada con hinojo, lima, miel y fresa.		Mezcla de frutas frescas / Schnapps de durazno / Un	
	12yrs	11	Floral, equilibrado y refrescante.		toque de jugo de naranja	
	15yrs	14				
Glenlivet	18yrs	22	Kindred Spirit	10		
Buchanan's Deluxe 1	12yrs	11	Vodka, lichi y lima en perfecta armonía. Ligero,			
Buchanan's Reserve	2yrs	9	brillante y lleno de alma.			
	18yrs	14				
Johnnie Walker Blue Label		42	Masala Chai Martini	12		
Johnnie Walker Black Label		8	Vodka o ginebra con lima, comino, sal negra y chile			
Chivas Regal	12yrs	11	verde. Atrevido, exótico e inolvidable.			
Monkey Shoulder		10	Enlightened	11		
Jameson		8	Johnnie Walker Black con cítricos y espuma.			
Hibiki Master's Select		24	Ahumado, suave y discretamente poderoso.			
Yamazaki		39	Monk's Mule	9		
Jack Daniels Old No7		9	Vodka, infusión de jengibre artesanal, ralladura de			
Maker's Mark		9	naranja y lima. Nítido, fresco y revitalizante.			
Cognac			Mantra	12		
Remy Martin XO		34	Ron oscuro, Malibu y maracuyá. Dulce, tropical e			
Remy Martin VS OP		17	irresistiblemente suave.			
Hennessy VS		12	The Blue Mystic	11		
Hennessy VS OP		12	Vodka, Cointreau y curaçao azul. Vivo, cítrico y			
			elegantemente fresco.			
Rum - Ron			House Basil Mojito	11		
Ron Zacapa XO		22	Mojito con albahaca fresca y mandarina. Herbáceo,			
Ron Zacapa 23		10	cítrico y muy refrescante.			
Ron Abuelo Añejo		7	Cantankerous	11		
Bacardi Superior		6	Ginebra infusionada con cúrcuma y pepino.			
Tequila			Lavender Haze	11		
Don Julio Reposado		10				
Patron Silver		9				
Casamigos, Silver		10				
El Jimador Blanco		7				
Vodka						
Grey Goose		8				
Tito's		8				
Belvedere		8				
Absolut		7				
Gin						
Monkey 47		11				
Hendricks		10				
Tanqueray		7				
Tanqueray No.10		8				
Bombay Sapphire		8				
Liqueurs - Licores						
Campari		6				
Amaretto		6				
Cointreau		6				
Kahlua		6				
Bailey's Irish Cream, Ireland		6				
Beers - Cervezas						
Balboa		4				
Atlas Golden Light		4				
Panama Beer		4				
Red Stripe		4				
Corona		5				
Heineken		5				
Stella Artois		5				
Aerated						
Evian 500ml		4				
Perrier 330ml		4				
San Pellegrino 750ml		6				
Sodas		3				



ELIJA SU NIVEL DE PICANTE: **SUAVE, MEDIO O PICANTE**

TODOS LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 7 % DE ITBMS.

LOS PLATOS DEL MENÚ Y LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

