



vento
menú





Zuppe E Insalate

SOPAS & ENSALADAS - SOUPS & SALADS



Insalata Cesare \$12.00

Lechuga romana, croutones, aderezo de anchoas hecho en casa.

Romain lettuce, croutons, home-made anchovies dressing.

Insalata Napoletana \$8.00

Mix de lechugas, tomates, aceitunas negras, cebolla morada, albahaca fresca, prosciutto, queso parmesano.

Mixed Lettuce, tomatoes, black olives, red onions, fresh basil, prosciutto, parmesan cheese



Zuppa di Tomato & Basil \$6.00

Cremosa sopa de tomates y albahaca servida con pan de ajo.

Creamy Tomatoes & Basil soup served with garlic bread.

Zuppa di Lenticci \$5.50

Deliciosa Sopa de Lentejas.

Delicious Lentil Soup.

Minestrone Alla Toscana \$6.00

Sopa tradicional de minestrone.

Classic minestrone soup.



Insalata Capressa \$13.00

Queso mozzarella de búfala, tomates, aceite de oliva y albahaca.

Mozzarella di búfala, tomatoes, olive oil, basil.



Biglietti

ENTRADAS - APPETIZER

Carpaccio di Manso \$8.50

Laminas finas de carne con alcaparras, aceite de oliva, limón, sal, pecorino.
Thin sliced raw filet with capers, olive oil, lemon, salt, pecorino.

Melanzana Parmesana \$11.00

Berenjenas gratinadas en mozzarella, parmesano, aceite de oliva, albahaca y salsa pomodoro.
Baked eggplants with mozzarella, Parmesan, olive oil, basil and pomodoro sauce.

Fritto di Calamari \$8.00

Nuestras tradicionales arañitas de calamar doradas a perfección, en salsa pomodoro.
Perfectly golden fried Calamari with Pomodoro Sauce.

Polpetta Ripiena \$14.00

Albóndigas rellenas de queso, vegetales, prosciutto y pasitas. En salsa roja.
Large meatballs stuffed with vegetables, prosciutto, cheese & raisins. In red sauce.

Tagliere Misto \$31.50

Tabla mixta de quesos madurados acompañados con una variedad de charcutería importada.
Mixed cheese platter with prosciutto, salami, soppressata, grana padana, pecorino & provolone.



Bruschetta Italiana \$7.50

Cuñas de pan tostado en oliva, tomates, albahaca, alcaparras y lascas de parmesano.
Toasted bread in olive oil, fresh tomatoes, basil, capers, parmesan cheese.

Piatto Principale

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Gamberonis \$28.50

Langostinos al grill, marinados al ajo y especias.
2 acompañamientos de su elección.
*Grilled prawns, marinated in garlic and spices.
2 accompaniment of your choice.*

Filetto di Manso \$24.00

Filete mignon, romero, salsa a base de vino tinto
Filet Mignon, rosemary, wine sauce.

Pollo Alla Parmigiana \$15.50

Filete de Pechuga empanizado en panko, salsa pomodoro, queso mozzarella, acompañado de pasta al gusto.
Breaded Chicken Breast Fillet in Panko, Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, served with pasta of your choice.

Tono Scottato con Semi di Sesamo \$20.00

Filete de atún fresco sellado en altas temperaturas para mantener su jugosidad y sabor. Luego, se cubre con semillas de ajonjolí mezcladas con una salsa a base de soja y aceite de sésamo, creando una costra crujiente y sabrosa.
Fresh tuna steak seared at high temperatures to maintain its juiciness and flavor. Then, it is covered with sesame seeds mixed with a sauce made of soy sauce and sesame oil, creating a crispy and tasty crust.



Parmesan Crusted Corvina \$20.00

Filete de corvina con costra de parmesano, acompañado con una salsa de mantequilla y limón.
Parmesan-crusted corvina fillet, served with a butter and lemon sauce.

Acompañamientos:

Espárragos al grill, spaghetti Marinara, Ensalada verde, spaghetti Oleo, puré de papa en ajo rostizado, papas fritas, patacones

Side dishes: Grilled asparagus, marinara spaghetti, green salad, garlic-roasted mashed potatoes, french fries, plantain fritters

Salmone Provenzale \$22.00

Salmón fresco a la parrilla acompañado de tomates frescos, cebolla morada, pimientos, en salsa de vino blanco.
Grilled fresh salmon served with fresh tomatoes, red onion, peppers, in a white wine sauce.



Carne alla Griglia

CARNE A LA PARRILLA - GRILLED MEAT



Steak New York \$26.00

Fino corte Angus Importado a la parrilla acompañado de una ensalada de Mézclum cuya combinación es de distintas hojas verdes como lechugas, rúcula, espinacas.
Grilled Imported Angus Fine Cut accompanied by a Mesclun salad consisting of different green leaves such as lettuce, arugula and spinach.

Steak Entraña \$30.00

Tierno corte de filete de res Angus Importado a la parrilla, aromatizado con vegetales al saiteados.
Grilled tender Angus beef steak, flavored with steamed vegetables.

Punta de Palomilla \$22.50

Este filete de res es un corte muy tierno y jugoso, a la parrilla con sal, pimienta y algunas hierbas aromáticas acompañadas de patacones (son rodajas de plátano verde).
Beef steak is a very tender and juicy cut, grilled with salt, pepper, and some aromatic herbs accompanied by patacones, which are slices of green plantain.

Pasta

Spaghetti & Meatballs \$14.00

Spaghetti con albóndigas en salsa marinara y queso parmesano.

Spaghetti with meatballs, parmesan cheese, marinara sauce

Pollo Alla Cacciatore \$12.50

Filete de pechuga al estilo cacciatore servido sobre spaghetti.

Chicken breast Cacciatore style over spaghetti.

Lasagna al Forno \$15.00

Láminas de pasta intercaladas con queso mozzarella, salsa boloñesa, cubiertas con queso provolone y a elección salsa marinara o salsa de carne.

Pasta sheets layered with mozzarella cheese, bolognese sauce, topped with provolone cheese and choice of marinara or meat sauce.



Ravioli di Ricota \$15.50

Raviolis rellenos de queso ricota en salsa pomodoro

Ricotta cheese ravioli with marinara sauce.

Spaghetti Mare Monte \$16.00

Spaguetti con camarones salteados en ajos, hongos y especias. Salsa rosada.

Sauteéd shrimps in spaghetti with fresh mushrooms, garlic & species. Pink sauce.



Risotto



Risotto Agli Asparagus

& Gamberi \$18.00

Risotto con espárragos tiernos acompañados de camarones y queso parmesano.

Risotto with tender asparagus accompanied by shrimp and Parmesan cheese.



Risotto ai Funghi \$16.50

Risotto con champiñones frescos, vino blanco, pecorino.

Risotto with fresh mushrooms, white wine, pecorino cheese.

Hamburger & Panninis



Caracol Burger \$16.50

Increíble experiencia gourmet, nuestra Caracol Burger sobre un tierno y esponjoso pan de hamburguesa casero. Acompañamos esta delicia con una guarnición de papas fritas y una salsa especial de la casa que ha sido ligeramente tostado para darle ese crujiente extra

Incredible gourmet experience, our Caracol Burger on a tender and fluffy homemade burger bun. We accompany this delight with a side of french fries and a special house sauce which has been lightly toasted to give it that extra crunch.

Panninis de Pollo al Pesto \$12.50

Tiras de filete de pechuga al pesto, tomate, lechuga mézclum, mozzarella, papas fritas.

Chicken bread slices in pesto sauce, tomatoes, mixed lettuce, mozzarella, fries.

Pannini de Pavo \$15.50

Pechuga de pavo cocida, mozzarella, tomate, ensalada mézclum, papas fritas.

Smoked Turkey breast, mozzarella, tomatoes, mesclun salad, fries.

Meatball Sándwich \$13.50

Sándwich hecho con deliciosas albóndigas caseras sazonadas en salsa de tomate y con queso provolone derretido, servido en una baguette ligeramente tostada acompañada de papas fritas.

Meatball sub made with deliciously seasoned homemade meatballs, tomato sauce and melted provolone cheese served on a lightly toasted baguette.

Pizzas

EN HORNO DE LEÑA - WOOD FIRED OVEN



Margheritta \$8.00

Nuestra pizza italiana margherita tiene pocos ingredientes para ser tan sabrosa. Se compone de sólo tres elementos básicos: salsa de tomate, albahaca y queso mozzarella.

Our Italian margherita pizza has few ingredients to be so tasty. It consists of only three basic elements: tomato sauce, basil and mozzarella cheese

Bufalina \$16.50

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca.
Tomato, buffalo mozzarella and basil.

Caprichosa \$12.00

Jamón ahumado, aceitunas negras, orégano, albahaca, aceite de oliva, champiñones.

Smoked Ham, black olives, fresh basil, olive oil, fresh mushrooms, oregano.

4 Stagioni \$20.00

Pepperoni, mozzarella de búfala, prosciutto, hongos frescos, aceitunas negras, tomate & albahaca.

Pepperoni, buffalo mozzarella, prosciutto, fresh mushrooms, black olives, tomato & basil.



Pepperoni \$12.50

Pepperoni, mozzarella, pomodoro.
Classic pepperoni pizza.

Colazione

DESAYUNO - BREAKFAST



Bowl de Frutas \$6.00

Fresco bowl de frutas, granola y miel de Abeja.
Fresh bowl of fruits, granola and honey.

Omelette \$8.00

Relleno de hongos frescos, tomate, queso cheddar y jamón, tostadas de pan o papas rayadas.
With fresh mushrooms, tomatoes, cheddar, smoked ham, toasted bread or hash browns.

All Americana \$12.50

Disfruta de Huevos al gusto acompañado de tocino o jamón, pan tostado o panqueques, mantequilla y mermelada, jugo de naranja, café, té o chocolate.
Enjoy eggs to your liking accompanied with bacon or ham, toasts or pancakes, butter and jam, orange juice or coffee, tea or chocolate.

Continental \$10.00

Bowl de cereales con yogurt, pan tostado o panqueques, mantequilla y mermelada, jugo de naranja, café, té o Chocolate.
Cereal bowl with yogurt, toast or pancakes, butter and jam, orange juice, coffee, tea or hot chocolate.

Pane e Nutella \$4.50

Una combinación deliciosa y sencilla que consiste en untar una capa de nutella sobre una rebanada de pan.
A delicious and simple combination that consists of spreading a layer of Nutella on a slice of bread."

Prosciutto e Melone \$8.50

Abraza la combinación de sabor del melón dulce y el prosciutto salado.
Embrace the flavor combination of sweet melon and salty prosciutto.

ADICIONALES - EXTRAS

Tocino - Bacon	\$3.50
Papas rayadas - Hash brown	\$3.00
Frutas Variadas - Mixed Fruits	\$4.50
Variedad de Cereales - Cereals	\$4.50
Corn Flakes, Nesquik, Granola o Fitness	
Variedad de Yogurt - Yogurt	\$3.00
Leche - Milk	\$2.50
Entera, Descremada O Deslactosada	

Bambini

Penne en Salsa Blanca con Trocitos de Pollo \$8.50

Kids pasta with chicken breast bites in white sauce.

Mini Pizza de Pepperoni \$8.00

Kids pepperoni pizza.

Mozzarella Marinara con papas fritas \$13.50

Breaded mozzarella with fries, marinara sauce.

Boneless de pollo con papas \$11.00

Boneless chicken breast with fries.

Mini Hamburguesa con Papas Fritas \$10.50

Mini Burger with French Fries.

INCLUYEN SODA



Dolce



Brownie con helado \$7.00

Brownie caliente con helado de vainilla y salsa de Chocolate
Warm brownie with vainilla ice cream and chocolate sauce.

Cheesecake de Nutella \$7.50

Combinación entre el sabor cremoso del queso con el chocolate y las avellanas.

Combination of the creamy flavor of cheese with chocolate and hazelnuts.

Panacota \$8.50

Budín suave y cremoso elaborado a base de nata fresca, azúcar, gelatina y vainilla aportándoles un ligero toque dulce.

Smooth and creamy pudding made with fresh cream, sugar, gelatin and vanilla, giving it a slight sweet touch.

Tiramisú \$8.00

Combinación de bizcocho humedecido en café y licor, suave crema de queso mascarpone y cacao en polvo.

Combination of cake soaked in coffee and liquor, smooth mascarpone cheese cream and cocoa powder.



Accompagnamenti Extra

Pan de ajo – <i>Garlic bread</i>	\$3.00
Ensalada verde – <i>Green salad</i>	\$4.00
Papas fritas – <i>French fries</i>	\$4.00
Espárragos al grill (extra bacon) - <i>Grilled asparagus (extra bacon)</i>	\$4.00
Vegetales salteados – <i>Sauteed vegetables</i>	\$4.00
Aceitunas verdes – <i>Green Olives</i>	\$4.00
Patacones – <i>Plantain chips</i>	\$4.00
Pasta al gusto – <i>Pasta to taste</i>	\$10.00

Caffè

Espresso	\$4.00
Americano	\$2.00
Capuccino	\$4.00
Latte	\$4.00
Macchiato	\$4.00
Cocoa Caliente	\$3.00
Té Caliente	\$3.00

Bevande

Agua Perrier	\$4.00
Agua Panama Blue	\$4.00
Sodas	\$2.50
Jugos Naturales	\$3.00
Limonada Natural	\$3.50



7% DE IMPUESTO (ITBMS) SERÁ AGREGADO A SU CUENTA FINAL



vento
menú
Licores



Aperitivo / Digestivo

AMARETO DISARONO	\$6.00
BAILYS IRIS CREAM	\$7.00
MARTINI	\$6.00
SAMBUCA BASILICA	\$5.00

Rum

BACARDÍ CARTA BLANCA	\$4.00
CACHAÇA	\$4.00
ZACAPA 23 AÑOS	\$14.50
ABUELO 12 AÑOS	\$8.00
ABUELO 7 AÑOS	\$5.00
ABUELO TWO OAKS	\$15.00
ABUELO XV FINISH	\$22.00
COLLECTION OLOROSO	
ABUELO AÑEJO	\$4.00
SECO HERRERANO	\$4.00
CACHAÇA	\$4.00

Whiskey

BUCHANANS 12 AÑOS	\$12.00
BUCHANANS 18 AÑOS	\$23.50
JACK DANIEL	\$6.00
JOHNNIE WAKER BLACK	\$12.00
OLD PARR	\$7.00
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$10.00
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$18.50
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$28.00

Vodka

ABSOLUT	\$4.00
FINLANDIA	\$4.50
GREY GROSE	\$5.00
SMIRNOFF	\$4.00
STANISLAV	\$4.00

Tequila

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	\$5.00
JOSE CUERVO REPOSADO	\$5.00
DON JULIO REPOSADO	\$22.00

Gin

BOMBAY SAPPHIRE	\$7.00
GORDON'S	\$5.00
TANQUERAY	\$8.00

Aguardiente

AGUARDIENTE SIN AZUCAR	\$4.00
AGUARDIENTE CON AZUCAR	\$4.00

Cocktails

ISLAND VENTO	\$9.00
SEXY SANGRÍA	\$9.00
AMAPOLA	\$9.00
PIÑA COLADA	\$9.00
MARGARITA FROZEN	\$9.00
MOJITO STRAWBERRY / MANGO	\$9.00
MARTINI STRAWBERRY	\$9.00
SEÑORITA PANAMEÑA / FROZEN	\$9.00
ELECTRIC LIMONADA	\$9.00
MANGO TROPICAL	\$9.00
ABUELO LIBRE	\$9.00
DAIQUIRI STRAWBERRY / MANGO	\$9.00
MAI TAI	\$9.00
MIAMI VICE	\$9.00
VODKA TONIC	\$9.00
JARRA DE SANGRÍA DE CAVA	\$28.00

Cervezas Importadas

MILLER DRAFT	\$4.00
MILLER LITE	\$4.00
CORONA	\$4.00
HEINEKEN	\$4.00
MODELO	\$4.00
STELLA ARTOIS	\$6.00
ESTRELLA GALICIA	\$6.00

Cervezas Nacionales

ATLAS GOLDEN	\$3.00
BALBOA ROJA	\$3.00
BALBOA ICE	\$3.00
PANAMA	\$3.00
PANAMA LIGTH	\$3.00

Vinos Tintos

PINOT NOIR

ERATH

Oregón, U.S.A.

\$40.00

LA CREMA

Sonoma, U.S.A

\$105.00

MERLOT

MARQUES DE CASA CONCHA

Maule, Chile

\$60.00

CHATEAU STE. MICHELLE

Columbia, USA

\$65.00

MALBEC

ALTOS LAS HORMIGAS

Valle de Uco, Argentina

\$30.00

TRAPICHE

Mendoza, Argentina

\$24.00

CARMENERE

TARAPACA

Buin, Chile

\$26.00

SANGIOVESE

DANZANTE, CHIANTI DOCG

Chianti, Italia

\$45.00

TEMPRANILLO

CUNE ROBLE

Rioja Alavesa, España

\$35.00

RED BLENDS

CALVET COTE DU RHONE

Rhone, Francia

\$36.00

BANFI, CENTINE

Toscana, Italia

\$45.00

TRIO CABERNET SAUVIGNON

Maipo, Chile

\$35.00

SHIRAZ

LINDEMAN'S BIN 50

South, Australia

\$35.00

CABERNET SAUVIGNON

BARON PHILIPPE ROSTCHILD

Bordeaux, Francia

\$40.00

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN

Mendoza, Argentina

\$50.00

APOTHIC RED

California, U.S.A.

\$55.00



Vinos Blancos

PINOT GRIGIO
TRAPICHE \$24.00
Mendoza, Argentina

ALBARIÑO
MARTIN CODAX \$50.00
Rías Baixas, España

SAUVIGNON BLANC
ALO ALTO \$26.00
Maule, Chile

VERDEJO
ALMA TERRA ALBARIÑO \$45.00
Rueda, España

TORRONTES
CRIOS, SUSANA BALBO \$33.00
Lujan de Cuyo, Mendoza

CHARDONNAY
ALAMOS \$30.00
Mendoza, Argentina
LA CREMA \$95.00
Sonoma, U.S.A.
MARQUES DE CASA CONCHA \$60.00
Limarí, Chile
APOTHIC WITHE WINE \$55.00
California, U.S.A.

RIESLING
CHATEAU ST. MICHELLE \$45.00
Columbia, U.S.A.

Espumantes

VEUVE CLICQUOT BRUT \$225.00
Reims, Francia
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL \$195.00
Epernay, Francia

CAVA - SPARKLING WINE
CODORNIU ANNA ICE ROSÉ \$55.00
Penedés, España
CHANDON EXTRA BRUT \$60.00
Mendoza, Argentina

PROSECCO
MIONETTO \$50.00
Veneto, Italia

Rosado

CHANDON ROSE \$60.00
Provence, Francia
JP. CHENET ICE EDITION ROSE \$50.00
Languedoc, Francia
PIZARRAS DE OTERO \$40.00
Penedés, España
APOTHIC ROSE \$55.00
California, U.S.A.

Vino de la Casa - Copa

TINTO \$6.00
California, U.S.A.
BLANCO \$6.00
California, U.S.A.
ROSADO \$6.00
California, U.S.A.







Bienvenido a Vento Beach & Residences Club, donde la esencia italiana y la aventura del Pacífico se unen en un escenario paradisíaco. Al entrar, serás acogido por un oasis de confort y exquisitez; nuestro restaurante italiano, promete deleitar tu paladar con auténticas recetas, mientras que nuestra coctelería fina añade un toque de fascinación a tus tardes frente al océano. Cada día en Vento es una invitación a explorar lo extraordinario: surfear las olas, avistar ballenas, descubrir cascadas escondidas y explorar los mágicos manglares. Tras un día de aventura, la piscina de Vento te espera para un relajante chapuzón. Este no es sólo un destino, sino el inicio de una travesía llena de comodidad y aventuras inolvidables. Bienvenido a la vida Vento.

Reserva tu experiencia aquí

www.ventoclub.com