



vento

BEACH & RESIDENCE CLUB
PLAYA CARACOL, CHAME



ALMEJAS NAPOLITANAS	\$12
Salteadas en vino blanco con ajo, tomate fresco y un toque de perejil. Neapolitan clams sautéed in white wine with garlic, fresh tomato, and a hint of parsley.	
CEVICHE DE CORVINA	\$10
En leche de tigre con coco, cebolla morada, maíz, cilantro, un toque de ají chombo, acompañado de platanitos. Sea bass ceviche in coconut tiger's milk with red onion, corn, cilantro, and a touch of hot pepper, served with fried plantains.	
ALITAS (6 UNID.)	\$11
Crujientes, servidas con su salsa a elección: Creamy Buffalo Sticky Soy o BBQ de cerveza negra. Crispy chicken wings (6 pcs) with your choice of Creamy Buffalo Sticky Soy, or Dark Beer BBQ sauce.	
FRITTO MISTO	\$15
Mixto de pescado y mariscos fritos con salsa tártara. Fritto Misto - Crispy mix of fish and seafood served with tartar sauce.	
ARANCINIS	\$8
Croquetas de risotto rellenas de queso, servidas con salsa Marinara Arancini - Risotto croquettes stuffed with cheese, served with marinara sauce.	
PATACONES RELLENOS	\$8
Con opción de mariscos al ajillo o ropa vieja panameña. Stuffed plantains with garlic seafood or traditional Panamanian ropa vieja (shredded beef).	
BEACH CLUB SALAD	\$8
Mezcla de lechuga, aguacate, piña rostizada, tomates cherry, cebolla morada y quinoa crocante, con aderezo de cilantro-limón. Beach Club Salad - Fresh lettuce mix with avocado, roasted pineapple, cherry tomatoes, red onion, and crunchy quinoa with cilantro-lime dressing.	
Extras: camarones \$6, pollo \$4 Add: chicken \$4, shrimp \$6,	
ENSALADA CÉSAR	\$6
Con lechuga romana, huevo hervido, parmesano y crotones, servida con aderezo César. Caesar Salad - Romaine lettuce, boiled egg, parmesan, and croutons with classic Caesar dressing.	
Extras: camarones \$6, pollo \$4 Add: chicken \$4, shrimp \$6,	
CRUDITÉS	\$8
Vegetales frescos de temporada, acompañados de tzatziki y hummus. Fresh seasonal vegetables served with tzatziki and hummus.	

Todos los platos incluyen un acompañamiento a elección. All sandwiches and burgers are served with your choice of side.	
CLUB SÁNDWICH	\$12
Pollo a la plancha, huevo, bacon, lechuga, tomate y salsa rosada. Grilled chicken, egg, bacon, lettuce, tomato, and pink sauce.	
SURFSIDE CHICKEN SANDWICH	\$15
Pollo frito con queso mozzarella derretido, ensalada de repollo y salsa cremosa de ajo con parmesano. Crispy fried chicken with melted mozzarella, coleslaw, and creamy garlic-parmesan sauce.	
VENTO BURGER	\$17
Carne de 8 oz, queso provolone, mermelada de bacon y cebolla, en pan brioche con mayonesa de ajo rostizado. 8 oz beef patty with provolone, bacon-onion jam, served on brioche bread with roasted garlic mayo.	
CHEESY BACON BURGER	\$15.50
Carne de 8 oz, queso cheddar, doble bacon, con salsa Smash de la casa. 8 oz beef patty with cheddar cheese, double bacon, and our house Smash sauce.	
MEATBALL SUB	\$13.50
Albóndigas en pan hoagie, con salsa Marinara y queso mozzarella fundido. Juicy meatballs in a hoagie roll with marinara sauce and melted mozzarella.	

Menu RESTAURANT

PIZZAS / PIZZAS

MARGARITA	\$12
Salsa Pomodoro, mozzarella y albahaca fresca. Pomodoro sauce, mozzarella, and fresh basil.	
PEPPERONI CON HOT HONEY	\$12.50
Salsa Pomodoro, queso mozzarella, pepperoni con miel y hojuelas de pimienta roja. Pomodoro sauce, mozzarella, pepperoni with hot honey and red pepper flakes.	
CAPRICIOSA	\$14
Salsa Pomodoro, queso mozzarella, jamón cocido, champiñones, aceitunas negras y alcachofas. Pomodoro sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, black olives, and artichokes.	
TRUFADA	\$16
Salsa Pomodoro, queso mozzarella, champiñones, jamón cocido, rúcula y aceite de trufa. Pomodoro sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham, arugula, and truffle oil.	
BUFFALO	\$13
Salsa Pomodoro, queso mozzarella, boneless de pollo, salsa Creamy Buffalo y parmesano rallado. Pomodoro sauce, mozzarella, chicken bites, Creamy Buffalo sauce, and grated parmesan.	
ARGENTINA	\$18
Salsa Pomodoro, chorizo, trocitos de filete de res, queso mozzarella fresco, cebolla blanca, salsa verde y mantequilla de ajo en el borde. Pomodoro sauce, chorizo, beef bites, fresh mozzarella, white onion, green sauce, and garlic butter crust.	
VENTO SPECIAL	\$18
Salsa Pomodoro, queso mozzarella, langostinos al ajillo, tomates cherry, pimentón rostizado y salsa pesto. Pomodoro sauce, mozzarella, garlic shrimp, cherry tomatoes, roasted bell peppers, and pesto sauce.	

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

PARRILLADA MIXTA	Para 2 personas \$40 para 4 personas \$68
Incluye brochetas de pollo, medallones de filete de res, chorizo artesanal, dedos de corvina y acompañamientos a elección. (Para 4 personas incluye tres acompañamientos). Mixed Grill - For 2 or 4 people. Includes chicken skewers, beef medallions, artisan chorizo, fried sea bass fingers, and sides of your choice. (Three sides for 4 people).	
NY 8 OZ AL GRILL	\$27
Jugoso corte tipo NY a la parrilla, con salsa chimichurri y acompañamiento. NY Strip 8 oz grilled to perfection with chimichurri sauce and side of your choice.	
ENTRAÑA 8 OZ AL GRILL	\$30
Corte de res a la parrilla, con salsa chimichurri y acompañamiento. Grilled skirt steak 8 oz with chimichurri sauce and side of your choice.	
SURF & TURF	\$25
Filete de res con langostinos, salsa cremosa de ajillo y acompañamiento. Beef steak with shrimp in creamy garlic sauce, served with a side of your choice.	

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

POLLO ALLA PARMIGIANA \$15.50
Filete de pechuga empanizado con salsa Marinara, queso mozzarella y acompañamiento.
Breaded chicken breast topped with marinara sauce, mozzarella cheese, and side of your choice

BROCHETAS DE POLLO SATAY \$11
Brochetas de pollo en salsa cremosa de maní y leche de coco, con acompañamiento.
Chicken skewers with creamy peanut-coconut sauce, served with a side of your choice.

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA \$22.50
Pesca del día con salsa a escoger: ajillo, curry caribeño o mantequilla al limón.
Con acompañamiento.
Fresh catch grilled with your choice of garlic sauce, Caribbean curry, or lemon butter, served with a side.

LANGOSTINOS AL GRILL \$24
A la parrilla con salsa a escoger: ajillo, curry caribeño o mantequilla al limón. Con acompañamiento.
Grilled shrimp with your choice of garlic sauce, Caribbean curry, or lemon butter, served with a side.

ACOMPANAMIENTOS / SIDES

ENSALADA JARDINERA \$4
Lechuga mixta, tomates cherry, cebolla morada y pepino con vinagreta balsámica.
Garden salad with lettuce, cherry tomatoes, red onion, cucumber, and balsamic vinaigrette.

PAPAS FRITAS \$4
French fries.

PURÉ DE PAPAS \$4
Mashed potatoes.

PATACONES \$4
Fried green plantains.

YUCA FRITA \$4
Fried cassava.

VEGETALES SALTEADOS \$4
Sautéed vegetables.

ARROZ CON COCO \$4
Coconut rice.

ARROZ BLANCO \$4
White rice.

QUINUA BLANCA \$4
White quinoa

BOWLS & PASTAS / BOWLS & PASTA

VENTO BOWL \$8
Base de arroz o quinua, con aguacate, pico de gallo tropical, platanitos, frijoles negros y mayonesa de chipotle.
Extras: camarones \$6, pollo \$4, tiras de filete de res \$9
Rice or quinoa base with avocado, tropical pico de gallo, fried plantains, black beans, and chipotle mayo.
Add shrimp \$6, chicken \$4, beef Tenderloin strips \$9

LINGUINI MARINERO \$14
Pasta linguini con camarones y pan de ajo. Elige entre salsa blanca o marinara.
Linguini pasta with shrimp and garlic bread. Choice of white sauce or marinara.

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS \$12
Spaghetti con albóndigas y salsa marinara, acompañado de pan con ajo.
Spaghetti with meatballs in marinara sauce, served with garlic bread.

LASAGNA AL FORNO \$15
Capas de pasta con salsa boloñesa y queso mozzarella, acompañado de pan con ajo.
Layered lasagna with Bolognese sauce and mozzarella, served with garlic bread.

KIDS / KIDS MENU

BONELESS DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$11
Chicken tenders with French fries.

DEDITOS DE CORVINA CON PAPAS FRITAS \$8
Fried sea bass fingers with French fries.

QUESO HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS \$7
Cheeseburger with French fries.

QUESADILLAS DE POLLO CON QUESO CHEDDAR \$6
Chicken quesadillas with cheddar cheese.

MINI PIZZA DE PEPPERONI \$8
Mini pepperoni pizza.

MINI PIZZA MARGARITA \$7
Mini Margherita pizza.

POSTRES / DESSERTS

AÇAÍ BOWL \$11
Açaí cremoso con banana, fresas, muesli, coco tostado, miel y mantequilla de maní. | Creamy açai with banana, strawberries, muesli, toasted coconut, honey, and peanut butter.

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA \$6
Selección fresca de frutas de temporada. | Fresh seasonal fruit selection.

TIRAMISÚ \$6
Postre italiano con café, mascarpone y cacao. | Classic Italian tiramisu with coffee, mascarpone, and cocoa.

HELADO DE TEMPORADA \$6
Helados artesanales según la temporada. | Seasonal artisan ice cream.

ICE CREAM SANDWICH \$5
Galletas rellenas de helado artesanal. | Homemade cookie sandwich filled with artisan ice cream.

PAVLOVA \$6
Merengue crujiente por fuera y suave por dentro, con crema de limón y frutas frescas. | Crispy meringue with lemon cream and fresh fruit.

DEATH BY CHOCOLATE CAKE \$6
Bizcocho húmedo de chocolate con capas de ganache y chocolate fundido. | Moist chocolate cake layered with ganache and melted chocolate.