



Verbana MENÚ

DESAYUNO

Villa Continental \$10

huevos al gusto, bacon, tostadas, queso fresco, frutas, café y jugo del día

Huevos a la cacerola \$8

huevos en salsa de tomate criollo, opción tortilla o tostada

Bowl de frutas con yogurt y granola \$8

base de yogurt con frutas de temporada, granola y miel de abeja

Waffles con crema y banana \$10

waffle crujiente con banana y crema batida, acompañado de huevo revuelto

Tortilla con ropa vieja \$9

Tortilla panameña de maíz coronada con carne desmechada queso prensado y cilantro

ENTRADA

Pork Belly \$10

panza de cerdo sazónada, crujiente, coronada con encurtido de cebolla

Quesadillas \$8

rellena de mozzarella y pollo

Tenders de pollo \$7

hechos en casa con pechugas tiernas

PLATO FUERTE

Ensalada Caesar \$8

clásica caesar con productos locales adicional de pollo +\$3

Ensalada Terra 692 \$12

lechugas, tomate cherry, cebolla encurtida, kalamatas, parmesano y reducción balsámico adicional de pollo +\$3

Chica London Burger \$12

1/2 libra, bbq de piña de la casa, bacon, cebolla caramelizada vegetales, pepinillo

Filete de la casa \$16

filete de pescado hervido a fuego lento con hierbas del huerto de la casa, toque de aceite extra virgen y ajo

Pasta Pomodoro \$10

spaguetti o penne en salsa pomodoro casera adicional de pollo +\$3

Ribeye \$32

sal y pimienta a la plancha

Entraña \$28

sal y pimienta a la plancha

Guarniciones: Ensalada Terra, Papas fritas, Papines salteados o yuca fritas

POSTRE

Volcan de chocolate y helado \$8

Flan de la casa \$5

BEBIDAS

Espresso/Americano \$2.5

Capuccino/Late \$3

Té / Infusiones \$3

Dulce Secreto \$2.5

Soda \$2.5

Jugo de frutas de temporada \$3

DRINKS



COCTELES SIGNATURE

Aperol Bliss \$9

aperol, tequila, triple sec, sirope, limón, soda

Mojito lemon grass \$8

mojito clasico y un toque de extracto de hierba de limón

Chica London \$8

seco, saril, tajin, secreto

CLASSIC COCKTAILS

Amaretto Sour \$9

Margarita limon/maracuya \$8

Espresso Martini \$10

Carajillo \$10

Villa Colada \$9

Sangria \$9

RON

Abuelo Añejo \$7

Abuelo 12 años \$12

Seco Herrerano \$5

Flor de Caña \$5

Carta Vieja 8 años \$8

Flor de Caña 7 años \$10

TEQUILA

Don Julio Blanco \$10

Don Julio Añejo \$14

Jimador Blanco \$7

Zignum Mezcal \$10

GIN

DTanqueray \$10

Hendricks \$12

Bombay \$10

WHISKEY

Ichiban Kuji \$12

JW Black \$9

Old Parr \$9

Buchanans \$9

Buchanas 18 \$15

DIGESTIVOS

Dissarono \$9

Licor 43 \$9

Jager meister \$9

VINO ROSE

Caprice de Lola Rose Botella \$32

VINO BLANCO

	Copa	Botella
Vino de la casa	\$5	\$20
Finca el Portillo Sauvig Blanc		\$30
Finca Las Moras Pinot Grigio		\$30
Gregal D Espiells		\$40
Soalheiro Allo Albariño/Loureiro		\$32

VINO TINTO

	Copa	Botella
Vino de la Casa	\$5	\$20
Morande Pinot Noir	\$8	\$30
Finca Las Moras Malbec	\$8	\$30
Morande Cabernet Sauvignon		\$32
Marquez de Riscal Vina Collada		\$32
Six Eight Nine Napa Valley		\$80