

veró

Cocina casual y barra

by Andrés

Bienvenidos

*Un lugar para estar, sentir y saborear
sin prisa.*

Veró nació donde la familia se reunía sin mirar el reloj,
donde la comida era excusa para estar, reír, contar, sentir.

Veró nace de ahí, de ese recuerdo que aún se saborea.

Creamos este espacio para que vivas algo así.

Platos que abrazan, sabores que despiertan memoria,
rincones pensados para desconectarte del ruido y
reconectar con lo simple: buena comida, buena compañía,
buen momento.

Si estás leyendo esto, ya eres parte de la historia.

Todo empieza con una buena conversación y un plato en la mesa.

Entradas

¿Un poquito de todo? Este es el lugar perfecto para empezar a compartir.

Empanadas de carne

6 mini empanadas de maíz crocante con ají de la casa.

\$18.600

Crema de tomate

Tomates maduros de la región, asados, coronados con aguacate y trozos de queso servido con pan ciabatta tostado..

\$21.500

Arepa de Choclo con Queso

Rellena de queso fundido, dorada por fuera, suave por dentro, y servida con suero costeño.

\$21.500

Fajitas de Res Veró para compartir

Tiras de carne salteadas con pimentón y cebolla.

Vienen con tortillas artesanales y salsas: guacamole, pico de gallo y crema agria.

\$36.500

Taquitos de Res (2 uds.)

Carne desmechada con guacamole y pico de gallo sobre arepita de maíz.

\$23.500



*Esta imagen es representativa y está sujeta a cambios

Para Picar

Papas BBQ

Consalchicha caramelizada en salsa BBQ ahumada, alioli y queso parmesano.

\$20.500

Chicharrón de la Casa

150gr de chicharrón crocante con papa criolla sobre pure de aguacate.

\$31.500



Sándwich y hamburguesas

¿Con hambre de verdad? Aquí están los favoritos para quedarse a comer rico.

Hamburguesa clásica

150g de carne artesanal de res, tocineta crujiente, queso blanco fundido, tomate, cebolla, lechuga y salsa BBQ ahumada. En pan brioche con papas de la casa.

\$38.500

Hamburguesa Veró ★

150g de carne artesanal, mermelada de cebolla, queso blanco y salsa de la casa. Servida en pan brioche con papas de la casa.

\$36.500

Sándwich de Bondiola ★

Bondiola de cerdo cocida lentamente, con cebolla caramelizada y queso fundido. En pan ciabatta con papas francesas.

\$37.800

Sándwich de lomo cheddar

Laminas de lomo fino salteadas con cebolla caramelizada, queso cheddar fundido en pan Ciabatta, servido con papas a la francesa.

\$39.500



*Esta imagen es representativa y está sujeta a cambios

Platos de la casa

Lasaña tradicional Veró ★

capas de pasta artesanal, salsa boloñesa cocinada lentamente, pollo en salsa bechamel cremosa y queso gratinado al horno.

\$45.500

Espagueti Boloñesa

Receta de la casa, con pan de ajo crocante.

\$40.500

Spaguetis con pollo

Con pollo y tocineta en salsa blanca, gratinada con queso y pan de ajo.

\$40.500

Rollo de Pollo

Pechuga rellena de jamón y queso, bañada en salsa de champiñones. Acompañada de espagueti al ajo y tomate cherry.

\$46.500

*Esta imagen es representativa y está sujeta a cambios





*Esta imagen es representativa y está sujeta a cambios

Carnes

Sabores que se quedan. Carnes al punto, como te gustan.

Costillas BBQ

Costillas de cerdo cocidas lentamente y glaseadas en BBQ ahumada. Servidas con papas francesas.

\$51.500

Punta de Anca Parrillera

350g de res a la parrilla con papas francesas y ensalada fresca.

\$55.500

Bife de Chata al Vino

300g de bife en reducción de vino tinto con espagueti al ajo y tomate cherry salteado en aceite de oliva.

\$ 59.500

Bondiola al Horno

Cerdo al horno en cocción lenta con papa en cascotes al perejil.

\$ 52.500

Baby beef a la parrilla

Lomo fino de res con textura suave, acompañado de papa en cascotes al perejil y parmesano con ensalada fresca.

\$ 60.500

Pechuga a la parrilla

Suprema de pollo a la parrilla servida con papa francesa y ensalada.

\$ 48.500

Pechuga gratinada

Suprema de pollo a la parrilla con queso fundido servida con papas a la francesa y ensalada.

\$ 49.500

Medallón de lomo de cerdo

lomo de cerdo a la parrilla aderezando con chutney de uchuva, servido con papas en cascotes al perejil y parmesano.

\$ 50.500

Todo empieza con una buena conversación y un plato en la mesa.



*Esta imagen es representativa y está sujeta a cambios

Los recomendados de la casa ★

Lomo saltado

Tiras de lomo de res salteadas con cebolla, pimentón y tomate en salsa soya, servido con arroz blanco y papas rusticas.

\$ 51.500

Lomo stroganof

tiras de lomo fino salteado con champiñón y tocineta en salsa bechamel servido con arroz blanco y papas a la francesa.

\$ 52.500

Salmon chileno

Al sartén con mantequilla de ajo sobre cama de vegetales al wok y papas a la francesa.

\$ 60.500

Trucha al horno

Horneada en mantequilla de finas hierbas con papa rústica dorada y ensalada fresca.

\$ 52.500

Ensaladas

Campestre

Mix de lechugas frescas, tomate cherry, champiñones, aguacate y maíz.

Elige tu proteína:

- Camarón

\$35.500

- Pechuga de pollo a la parrilla

\$31.500



BEBIDAS DE LA CASA

El complemento perfecto para cada bocado: fresca, sabor y un brindis en cada sorbo.

Sodas saborizadas

Refrescantes, ligeras y con combinaciones inesperadas:

- Frutos rojos
- Tamarindo con lulo
- Sandía, limón y albahaca

\$14.500

Jugos de fruta natural en agua:

- Piña con hierbabuena
- Maracumango
- Mora
- Mango
- Maracuyá
- Lulo

\$10.500

Jugos naturales en leche:

- Guanábana
- Mora
- Lulo
- Maracuyá

\$12.500



*Esta imagen es representativa y está sujeta a cambios



*Esta imagen es representativa y está sujeta a cambios

Otras bebidas de la casa:

- Lulada con helado de vainilla \$19.500
- Limonada natural \$9.200
- Limonada de hierbabuena \$10.500
- Limonada cerezada \$11.500

Todo empieza con una buena conversación y un plato en la mesa.

VINOS Y CÓCTELES

Para brindar, relajar o celebrar. Aquí siempre hay razones para levantar la copa.

• Vino de la casa botella	\$88.000
• Vino de la casa copa	\$15.000
• Vino caliente copa	\$18.000
• Mojito hierbabuena	\$29.500
• Mojito Maracuyá	\$30.500
• Tinto de Verano	\$25.500
• Margarita Clásico	\$30.500
• Margarita Maracuyá	\$29.500
• Gin Tonic Clásico	\$37.000
• Tequila Sunrise	\$30.500
• Sangria	\$30.000
• Cuba libre	\$29.000



*Esta imagen es representativa y está a sujeta a cambios

Cerveza y gaseosa

• Coca-cola / Ginger	\$6.000
• Agua con gas y sin gas	\$4.500
• Corona	\$12.500
• Stella Artois	\$12.500
• Club Colombia (roja o dorada)	\$10.500



Gracias por venir

En Veró, cada plato es una excusa para compartir.

Aquí cocinamos como en casa, pero para todos.

¡Te esperamos de nuevo muy pronto!

by Andrés

Encuétranos y conéctate

Carrera 6 #3-14 Barrio Centro

¿Te encantó la experiencia?

Síguenos en Instagram @verococinacasual antojarte, mira nuestras novedades y comparténos tu momento Veró.

¿Reservas o pedidos?

Escríbenos por WhatsApp: **321 3431034**

Siempre estamos al otro lado, listos para atenderte.

Bebidas calientes, tortas y más

- Americano sencillo \$5.500
- Americano doble \$9.500
- Cappuccino \$8.500
- Capuchino con crema de whisky \$13.500
- Espresso sencillo \$5.500
- Espresso doble \$9.500
- Mocaccino \$9.500
- Carajillo (1oz aguardiente) \$9.900
- Aromática de hierbas \$6.000
- Aromática frutal (frutos amarillos o frutos rojos) \$7.500
- Chocolate tradicional \$7.500
- Chocolate con marmeladas \$9.500
- Aguapanela con queso \$7.500
- Milo caliente \$7.500
- Milo frío \$7.500

Panadería

- Torta de amapola \$10.500
- Torta de temporada \$12.500
- Galletas de chips de chocolate \$6.800
- Galletas de chips de arándanos \$6.800
- Alfajores de arequipe \$6.800
- Rollo de canela con chocolate líquido \$9.500
- Rollo de canela con helado \$14.500

Helados

Delirio de Frutos Rojos

Copa de helado de vainilla suave, acompañada con frutos rojos macerados y trozos de galleta artesanal.

\$13.000

Brownie Veró

Brownie tibio con corazón suave de chocolate, coronado con helado de vainilla y un toque de salsa de frutos rojos.

\$14.000



*Esta imagen es representativa y está sujeta a cambios