

La PANERA ROSA

COCINA CASERA NON STOP

📷 @LAPANERAROSA.CHILE WWW.LAPANERAROSA.CL



DESAYUNOS & MERIENDAS

De 8:00 a 12:30 hrs.
Incluye café o té
+ mini jugo de naranja

Agranda tu mini shot a Vitamina Naranja (350 cc) por \$ 3.000

CLÁSICO \$ 7.900
CON 2 MEDIALUNAS CASERAS.

PINK LIGHT \$ 9.900
PLATO DE FRUTA CON MIEL Y NUECES,
TOSTADAS DE PAN INTEGRAL, QUESO
CREMA Y MERMELADA CASERA.

OMELETTE \$ 9.900
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CUBETADO.

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO \$ 10.900

**TOSTA DE PALTA Y
HUEVO POCHADO** \$ 11.900

HEAVY \$ 13.900
HUEVOS REVUELTOS, TOSTADAS DE CAMPO,
MANTEQUILLA, MERMELADA Y SCONE DE QUESO.

AGREGADOS: PALTA \$ 2.500 | CHAMPIÑONES \$ 2.000
JAMÓN SERRANO \$ 3.000 | SALMÓN AHUMADO \$ 5.000 | HUEVO \$ 1.200

TOSTAS & CROISSANT

TOSTA DE PALTA Y HUEVO POCHADO \$ 7.900
PALTA FILETEADA Y HUEVO POCHADO.

TOSTA CHICKEN GUACAMOLE \$ 8.900
PAN INTEGRAL, RÚCULA, POLLO CON GUACAMOLE,
QUESO DE CABRA, TOMATE FRESCO, HUEVO POCHADO
Y MIX DE SÉSAMO.

TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA \$ 9.900
PALTA FILETEADA, SALMÓN AHUMADO Y HUEVO POCHADO.

TOSTA KETO \$ 10.900
HUMMUS DE GARBANZO, RÚCULA, PALTA
FILETEADA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA
Y HUEVO POCHADO.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO \$ 7.900

CROISSANT CAPRESE \$ 7.900
TOMATE, PESTO DE ALBAHACA Y QUESO CHANCO.

**CROISSANT DE RÚCULA
Y JAMÓN SERRANO** \$ 8.900
MOSTAZA MIEL, RÚCULA Y JAMÓN SERRANO.

PARA COMPARTIR

BRUNCH

Time

2 INFUSIONES \$ 38.900
+ LIMONADA
+ UNA PASTELERÍA SECA A ELECCIÓN
+ PLATO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS
+ PLATO DE QUESOS Y FIAMBRES
+ HUEVOS REVUELTOS
+ BASTONES DE POLLO CROCANTE

PINK

Tower

2 INFUSIONES \$ 38.900
+ LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE
+ TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO
+ TOSTADAS DE PAN DE CAMPO
CON MANTEQUILLA Y MERMELADA
+ BUDÍN DE MANZANA O LIMÓN
+ MINI ALFAJOR DE CHOCOLATE
+ CONITO DE DULCE DE LECHE
+ PORCIÓN DE TORTA A ELECCIÓN
+ ALFAJOR DE MAICENA

TENTACIONES

YOGURT NATURAL CON GRANOLA \$ 5.900
COPA DE YOGURT NATURAL CON FRUTAS DE
ESTACIÓN, GRANOLA, MERMELADA + CHÍA.

PLATO DE FRUTAS \$ 5.900
FRUTAS DE ESTACIÓN CON MIEL Y NUECES.

FRENCH TOAST CON FRUTAS \$ 10.900
TOSTADAS DE PAN BRIOCHE HÚMEDAS
ACOMPAÑADAS DE SALSA DE ARÁNDANOS
CON FRUTA FRESCA, PLÁTANO,
FRUTILLA, AZÚCAR FLOR Y MIEL.

COCINA CASERA

GNOCCHI DE PARMESANO Y CABRA \$ 12.900

DE PAPA, SALSA BECHAMEL CON QUESO PARMESANO Y QUESO DE CABRA GRATINADOS.

GOULASH \$ 13.900

GUIZO DE VACUNO, PAPRIKA Y MORRÓN CON ARROZ.

POLLO ARVEJADO \$ 13.900

POLLO EN GUIZO DE ARVEJADO CON ZANAHORIAS Y MONTADO SOBRE PURÉ DE BATATAS ALMENDRADO.

SORRENTINOS RELLENOS \$ 14.900

RELLENOS DE MOZZARELLA Y JAMÓN, CREMA Y QUESO PARMESANO GRATINADO.

RISOTTO DE CARNE \$ 14.900

CON QUESO PARMESANO Y CUBOS DE FILETE

RISOTTO DE CAMARÓN \$ 15.900

CAMARONES SALTEADOS CON CEBOLLA MORADA Y TOMILLO, EN CREMOSA DE CAMARÓN.

LOMO SALTADO \$ 15.900

CUBOS DE FILETE SALTEADOS CON CEBOLLA MORADA, TOMATE, ACOMPAÑADOS DE ARROZ Y PAPAS FRITAS.

SALMÓN CON VERDURAS \$ 16.900

SALMÓN A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS Y PEREJIL ACOMPAÑADO DE VERDURAS ASADAS; TOMATE, PAPA, CEBOLLÍN, ZAPALLO CAMOTE Y BRÓCOLI EN SALSA AGRIDULCE.

MILANESA DE LOMO \$ 18.900

CON QUESO GRATINADO, TOMATE Y ORÉGANO CON GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS Y DIP DE MAYONESA DE CHIMICHURRI.

MENÚ INFANTIL

hasta 10 años / Incluye agua o bebida

CHEESE BURGER \$ 8.900

CON PAPAS FRITAS.

CHICKEN FINGERS \$ 10.900

CON PAPAS FRITAS.

ENSALADAS

POLLO CROCANTE \$ 12.900

MIX DE LECHUGAS, POLLO REBOZADO EN ALMENDRAS Y PANKO, LAJAS DE PARMESANO, TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS Y ADEREZO DE ACETO, MIEL Y HIERBAS.

VEGETARIANA \$ 12.900

QUINOA BLANCA, MIX DE VERDES, CALABAZA HORNEADA, BRÓCOLI, PALTA GRILLADA, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y TOMATES ASADOS, CON VINAGRETA DE MARACUYÁ Y FOCACCIA.

DE CAMARÓN \$ 13.900

CAMARONES SALTEADOS, MIX VERDE, MANGO, GAJOS DE PALTA, TOMATE CHERRY, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS Y ADEREZO RANCH.

WRAPS

DE POLLO \$ 9.900

POLLO ASADO, FRESCO DE CEBOLLÍN, PIMENTÓN ROJO, MIX DE LECHUGA, PURÉ DE PALTA.

DE CAMARÓN \$ 10.900

CAMARONES SALTEADOS EN AJO CONFITADO, ACOMPAÑADOS DE QUESO CREMA CON CIBOULETTE, LECHUGA, PEPINO, TOMATE, CEBOLLA CRISPY.

SANGUCHES & HAMBURGUESAS

acompañados con papas fritas

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO \$ 6.900

TOSTADO DE JAMÓN PIERNA ARTESANAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

VEGETARIANO \$ 8.900

FOCACCIA, SALTEADO DE TOMATES CHERRY, CHAMPIÑONES SALTEADOS, QUESO DE CABRA, PALTA FILETEADA Y RÚCULA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

CROQUE MADAME \$ 9.900

PAN DE MASA MADRE TOSTADO, RELLENO CON JAMÓN, QUESO Y BECHAMEL CASERA, QUESO MOZZARELLA FUNDIDO, TERMINADO CON HUEVO A LA PLANCHA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

FOCACCIA CAPRESE \$ 10.900

FOCACCIA, JAMÓN SERRANO, QUESO CHANCO LAMINADO, TOMATE REBANADO Y PESTO DE ALBAHACA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

BARROS LUCO \$ 11.900

CHURRASCO EN PAN DE CAMPO Y QUESO FUNDIDO. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

POLLO TERIYAKI \$ 12.900

PAN CIABATTA, POLLO LAQUEADO EN TERIYAKI Y SÉSAMO BLANCO, MAYONESA PICANTE, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA MORADA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

BIG BURGER \$ 13.900

CON QUESO CHANCO, SALSA BBQ, PANCETA CROCANTE, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

PANERA ROSA \$ 13.900

FOCACCIA, POLLO GRILLADO, QUESO FUNDIDO, HUEVO A LA PLANCHA, PALTA FILETEADA Y TOMATE FRESCO. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

ITALIANO \$ 13.900

CHURRASCO EN PAN DE CAMPO, CON PALTA FILETEADA, TOMATE Y MAYO. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

PASTELERÍA

MEDIALUNA	\$ 2.500
CONITOS DE DULCE DE LECHE	\$ 2.500
MINI ALFAJORES DE DULCE DE LECHE (2 U)	\$ 3.600
MINI ALFAJORES DE NUTELLA (2 U)	\$ 3.600
COPA DE HELADO	\$ 4.900

CREPES & WAFFLES

CREPE DULCE DE LECHE Y FRUTAS DE ESTACIÓN CON NUECES Y CREMA BATIDA.	\$ 8.900
CREPE NUTELLA CON CREMA BATIDA, FRUTAS DE ESTACIÓN Y NUECES	\$ 9.900
WAFFLE SWEET CON BASE DE DULCE DE LECHE, FRUTAS DE ESTACIÓN, CREMA, GANACHE DE CHOCOLATE O MIEL.	\$ 9.900
WAFFLE DE NUTELLA UNTADO CON BASE DE NUTELLA, FRUTAS DE ESTACIÓN Y LLUVIA DE NUECES.	\$ 11.900

PANCAKES

GOLOSO TORRE DE PANCAKES, DULCE DE LECHE, PLÁTANO, FRUTILLA, NUECES Y SALSA DE CHOCOLATE.	\$ 10.900
APPLE'S TEMPTATION TORRE DE PANCAKES CON CORAZÓN DE CANELA, MANZANAS CARAMELIZADAS, LECHE CONDENSADA, LLUVIA DE CRUMBLE DE NUECES Y BOCHA DE HELADO.	\$ 10.900
PODEROSO TORRE DE PANCAKES UNTADOS CON NUTELLA, CREMA, PLÁTANO, NUECES Y SALSA DE CHOCOLATE.	\$ 11.900

SIN GLUTEN & altos en proteína

PROTEIN ALFAJOR BON O BON	\$ 5.900
PROTEIN ALFAJOR CHOCOLATE RELLENO	\$ 5.900
PROTEIN PRESTIGIO	\$ 5.900
EMPANADA DE POLLO	\$ 10.900

TORTAS

Pide tu torta completa con 48 hrs. de antelación

CRUMBLE DE MANZANA BASE SABLÉ, MANZANA COCIDA, COBERTURA CRUMBLE, SE SIRVE TIBIA. OPCIONAL: HELADO.	\$ 5.900 (Por porción)
PIE DE LIMÓN SABLÉ DE VAINILLA, CREMA DE LIMÓN CUBIERTO CON MERENGUE.	\$ 5.900 (Por porción)
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS BASE DE BROWNIE Y NUEZ, COBERTURA DE FRUTOS ROJOS	\$ 5.900 (Por porción)
TORTA DE CHOCOLATE (HELENA) BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE RELLENO DE DULCE DE LECHE CON PASTA DE MANÍ Y CREMA DE CHOCOLATE BLANCO GRANIZADO, COBERTURA GANACHE DE CHOCOLATE.	\$ 6.900 (Por porción)
CARROT CAKE TORTA DE ZANAHORIA Y NUEZ, RELLENA DE QUESO CREMA Y FROSTING.	\$ 6.900 (Por porción)
RED VELVET TERCIOPELO ROJO CON AZÚCAR GLASS Y QUESO CREMA.	\$ 6.900 (Por porción)
HOJARASCA DE FRAMBUESA DISCOS DE HOJARASCA INTERCALADOS CON DULCE DE LECHE, FRAMBUESA Y MERENGUE SUAVE.	\$ 6.900 (Por porción)



MENÚ GUAU-LICIOSO

SNACK DE VACUNO VACUNO Y CARNE DE CIERVO DESHIDRATADA (SUPLEMENTO APTO PARA TODAS LAS RAZAS A PARTIR DE LOS 2 MESES DE EDAD.)	\$ 3.800
BULLY STICK TRONCO DE VACUNO DESHIDRATADO CUBIERTO DE CARNE DE CIERVO DESHIDRATADA (SUPLEMENTO APTO PARA TODAS LAS RAZAS A PARTIR DE LOS 2 MESES DE EDAD)	\$ 3.900
SNACK DE CERDO CERDO Y CARNE DE CIERVO DESHIDRATADOS (SUPLEMENTO APTO PARA TODAS LAS RAZAS A PARTIR DE LOS 2 MESES DE EDAD)	\$ 5.100



CAFETERÍA

RISTRETTO	\$ 2.900
ESPRESSO	\$ 2.900
LUNGO	\$ 2.900
AMERICANO	\$ 2.900
ESPRESSO DOBLE	\$ 3.900
CAPPUCCINO	\$ 3.900
MOCCA	\$ 4.600
VAINILLA LATTE	\$ 4.600
CAFÉ CON LECHE AL VAPOR Y TOQUES DE VAINILLA.	
CARAMEL	\$ 4.600
CAFÉ, LECHE, CREMA BATIDA Y CARAMEL.	
BOMBÓN	\$ 4.900
CAFÉ, CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA.	
LA PANERA ROSA	\$ 4.900
CAFÉ, CREMA BATIDA, DULCE DE LECHE, ESPUMA DE LECHE, CANELA Y CHOCOLATE.	
ADICIONAL LECHE DE ALMENDRAS \$ 1.000	
AFFOGATO	\$ 4.900
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 4.900
CAFÉ HELADO	\$ 4.900
FRAPPUCCINO: CARAMEL / MOCCA / ITALIANO / VAINILLA	\$ 4.900
MILKSHAKE	\$ 4.900
EARL GREY	\$ 3.200
SIN CAFEÍNA ROOIBOS ORIGINAL	\$ 3.200
MATCHA PURO ORGÁNICO	\$ 3.200
SENCHA ROSE	\$ 3.200
OOLONG TI KUAN YIN	\$ 3.200
TÉ DE MARACUYÁ Y MANGO	\$ 3.200
MATCHA LATTE CHAI	\$ 4.900

AGUAS & BEBIDAS

VITAL CON O SIN GAS	\$ 2.800
BEBIDAS (COCA COLA - FANTA - SPRITE)	\$ 2.900
TÓNICA PREMIUM	\$ 3.900
SAN PELLEGRINO	\$ 4.900
ACQUA PANNA	\$ 4.900

JUGOS & BATIDOS

GREEN LIFE	\$ 4.600
KIWI, MENTA Y MIEL.	
LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 4.900
LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 4.900
LIMONADA VIBRAS ROSA	\$ 6.900
REFRESCANTE MEZCLA DE FRUTILLA, LIMÓN, MIEL Y MENTA, CON ESPUMA DE MATCHA, LYCHEE Y UN TOQUE DE AGUA CON GAS.	
POMELADA FROZEN	\$ 4.900
EXPRIMIDO DE POMELO, LIMA, MENTA Y HIELO.	
POMELADA CON LIMA Y MENTA	\$ 4.900
LA PANTERA FROZEN	\$ 4.900
POMELO ROSADO, MANZANA ROJA, LIMÓN Y MIEL.	
CÓCTEL DE MANGO	\$ 4.900
FRUTOS ROJOS, MANGO Y NARANJA.	
CÓCTEL VIRGEN	\$ 4.900
JUGO DE ARÁNDANOS, MIEL Y NARANJA.	
NEGRITO	\$ 4.900
JUGO DE KIWI Y DURAZNO.	
CITRUS	\$ 4.900
JUGO NATURAL DE NARANJA, LIMÓN, POMELO Y MIEL.	
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$ 4.900
EXPRIMIDO DE POMELO	\$ 4.900
LICUADOS CON LECHE O JUGO	\$ 5.200
PLÁTANO, FRUTILLA, DURAZNO, ANANÁ, MANZANA, KIWI, MELÓN O PERA.	
VASO PANERA ROSA MIX	\$ 5.200
JUGO NATURAL DE NARANJA, MARACUYÁ Y ZANAHORIA	
MIX DE FRUTAS	\$ 5.200
JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, MANGO Y MIEL.	
JARRA DE POMELADA CON LIMA Y MENTA	\$ 8.900
JARRA DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 8.900
JARRA DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 8.900
JARRA PANERA ROSA MIX	\$ 9.900
NARANJA, ZANAHORIA, MARACUYÁ Y JENGIBRE.	

COCTELERÍA *de Autor*

APPLE SWEET \$ 7.900

RAMAZZOTTI, MARTINI BIANCO,
JUGO DE MANZANA Y AGUA TÓNICA.

PANTERA ROSA \$ 7.900

GIN, SAINT GERMAIN, MARRASQUINO,
JUGO DE POMELO Y NARANJA.

BUTTERFLOWER \$ 7.900

GIN INFUSIONADO EN BUTTERFLY PEA, LICOR
DE DURAZNO Y TÓNICA ELDERFLOWER.

OASIS ROSA \$ 9.900

FLORAL Y HERBAL, A BASE DE GIN MACERADO
CON TÉ BUTTERFLY PEA, SYRUP DE FRUTOS
DEL BOSQUE Y AGUA TÓNICA ELDERFLOWER.

GATO ALICIA \$ 9.900

DESDE EL PAÍS DE LAS MARAVILLAS SE HACE
PRESENTE NUESTRO GATO CON RON BLANCO, REFRESCANTE
Y ATREVIDO, LA ESTRUCTURA PERFECTA DE LICORES DE PIÑA
Y COCO SE UNEN CON LA INFUSIÓN DE TÉ DE MANGO
Y MARACUYÁ, PERFECTA PARA LOS AMANTES DE
SABORES CARIBEÑOS.

CONEJO ROSA \$ 9.900

COMBINACIÓN DE NOTAS HERBALES DEL GIN
Y EL DULZOR TROPICAL DE LA PIÑA SE MEZCLAN CON
LA ZANAHORIA, EXPERIENCIA SORPRENDENTE Y REFRESCANTE.

COCTELERÍA *Clásica*

MIMOSA \$ 5.000

DAIQUIRI \$ 5.500

DAIQUIRI SABORES \$ 6.500

MANGO, MARACUYÁ, FRUTILLA

FERNET COLA \$ 5.500

MOJITO \$ 5.500

MARGARITA \$ 5.900

SOUR PERUANO \$ 5.900

APEROL SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI VIOLETTO \$ 6.900

ESPRESSO MARTINI \$ 6.900

ST. GERMAIN SPRITZ \$ 7.900

MOSCOW MULE \$ 8.900

MOCKTAILS

LA VIDA COLOR ROSA \$ 6.900

SYRUP DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESA,
MIX CÍTRICO E INFUSIÓN DE TÉ.

VIOLETTO TONIC \$ 6.900

SYRUP DE ENEBRO Y ROMERO, JUGO DE POMELO
Y LIMÓN, TÓNICA.

DESTILADOS

RON BACARDI \$ 6.000

WHISKY JOHNNIE WALKER RED \$ 5.000

WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK \$ 8.900

SHOT JOSÉ CUERVO \$ 5.000

SHOT JÄGER \$ 5.000

CERVEZAS

CORONA \$ 4.200

CORONA CERO \$ 4.200

HEINEKEN 0.0 \$ 4.200

AUSTRAL CALAFATE \$ 4.800

KUNSTMANN TOROBAYO \$ 4.800

AUSTRAL TORRES DEL PAINE \$ 4.800

AUSTRAL LAGER \$ 4.800

PISCOS

MISTRAL 35º \$ 5.000

MISTRAL 40º \$ 6.000

ALTO 35º \$ 5.000

ALTO 40º \$ 6.000

GIN

BOMBAY \$ 6.000

BEEFEATER \$ 6.000

BEEFEATER PINK \$ 6.900

HENDRICK'S \$ 9.900

VODKA

ABSOLUT \$ 6.000

VINOS

del Mundo

SAUVIGNON BLANC LA CANTERA	\$ 19.900
SAUVIGNON BLANC OUTER LIMITS	\$ 33.900
LATE HARVEST CONCHA Y TORO	\$ 12.900
CABERNET SAUVIGNON CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 25.900
CABERNET SAUVIGNON MONTES ALPHA	\$ 33.900
CARMÉNÈRE CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 25.900
CARMÉNÈRE MONTES ALPHA	\$ 33.900
CARMÉNÈRE PÉREZ CRUZ LTD EDITION	\$ 35.900
MALBEC ARG. RICCITELLI HEY MALBEC	\$ 24.900
MALBEC ARG. LUIGI BOSCA	\$ 35.900
PINOT NOIR BOYA	\$ 21.900
ROSÉ RICCITELLI HEY ROSÉ	\$ 24.900
MERLOT SANTA EMA GRAN RESERVA	\$ 22.900
ESPUMANTE UNDURRAGA	\$ 14.900
ESPUMANTE CHANDON BRUT	\$ 38.900
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	\$ 160.000

VINOS

por Copa

SAUVIGNON BLANC LA CANTERA	\$ 4.500
CABERNET SAUVIGNON CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 5.500
CARMÉNÈRE CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 5.500
MALBEC ARGENTINO RICCITELLI HEY	\$ 5.500
ESPUMANTE ARGENTINO CHANDON	\$ 7.500
ROSÉ RICCITELLI HEY ROSÉ	\$ 8.500

EVENTOS & CATERING

Cotiza en

EVENTOS@GRUPOLOSLIRIOS.CL
+56967666297 / VANESSA MENESES