

# La PANERA ROSA

COCINA CASERA NON STOP

LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA

*Lorem ipsum*

LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA

\*FOTO REFERENCIAL

## DESAYUNOS & MERIENDAS

*todos con café con leche o té  
+ mini jugo exprimido de naranja*

**CLASSIC** \$6.900  
CON 2 MEDIALUNAS CASERAS Y CALENTITAS.

**TOSTADO JAMÓN QUESO** \$8.900  
TOSTADO DE JAMÓN COCIDO ESPECIAL NATURAL Y QUESO EN PAN.

**PINK LIGHT** \$8.900  
PLATO DE FRUTA CON MIEL Y NUECES, TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON NUECES Y SEMILLAS, QUESO CREMA Y MERMELADA CASERA.

**AVOCADO** \$8.900  
TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.

**FRENCH TOAST** \$9.600  
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.

**OMELETTE** \$9.900  
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CUBETEADO.

**OMELETTE CHAMPI** \$10.900  
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES.

**HEAVY** \$12.900  
HUEVOS REVUELTOS, TOSTADAS DE CAMPO, MANTEQUILLA, MERMELADA CASERA Y SCONE DE QUESO.

**PINK SALMÓN** \$12.900  
SCONE DE QUESO CON SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA CON CIBOULETTE, TOSTADA DE PAN DE CAMPO INTEGRAL, QUESO CREMA, MERMELADA CASERA.

## TOSTAS

*en pan de miga horneado a diario por  
nuestros panaderos*

**TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET** \$ 5.900  
PASTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.

**TOSTA CHICKEN GUACAMOLE** \$6.900  
PAN INTEGRAL, RÚCULA, POLLO CON GUACAMOLE, QUESO DE CABRA, TOMATE FRESCO, HUEVO MOLLET Y MIX DE SÉSAMO.

**TOSTA IBÉRICA** \$6.900  
PAN DE CAMPO, JAMÓN CRUDO, LASCAS DE PARMESANO, PESTO DE ALBAHACA, PESTO DE TOMATE, TOMATES CHERRY, GARRAPIÑA DE SEMILLAS Y MICROGREENS.

**TOSTA CABREADA** \$6.900  
PAN DE CAMPO, QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATES DESHIDRATADOS, GARRAPIÑA DE SEMILLAS, PESTO DE ALBAHACA, CEBOLLA CROCANTE Y MICROGREENS.

**TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA** \$ 7.900  
PALTA, SALMON AHUMADO Y HUEVO MOLLET.

**TOSTAS ITALIANAS (3 UNIDADES)** \$11.900  
1. PASTA DE PALTA, SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS  
2. QUESO CREMA CON CIBOULETTE, JAMÓN CRUDO Y TOMATE CHERRY  
3. PESTO DE TOMATE, QUESO DE CABRA AL PESTO, NUECES Y TOMATE CUBETEADO.



\*FOTO REFERENCIAL

## CROISSANT

*Receta original francesa, horneados a  
diario por nuestros panaderos*

**CROISSANT CAPRESE** \$5.200  
CROISSANT, TOMATE, PESTO DE ALBAHACA Y QUESO CHANCO.

**CROISSANT OMELETTE** \$5.900  
CROISSANT, OMELETTE CHAMPI Y SALSA ROSA.

**CROISSANT, RUCULA Y JAMÓN CRUDO** \$5.900  
CROISSANT, MOSTAZA MIEL, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO.

**CROISSANT JAMÓN QUESO** \$5.900

## TEMPTATIONS

**SCONE DE QUESO** \$2.600

**CROISSANT** \$2.900

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

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

**FRENCH TOAST** \$6.400  
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE. ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

# BRUNCH

*Time*  
para dos personas

2 INFUSIONES \$32.900  
 + LIMONADA  
 + UNA PASTELERÍA SECA A ELECCIÓN  
 + PLATO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS  
 + PLATO DE QUESOS Y FIAMBRES  
 + HUEVOS REVUELTOS Y PAPAS RÚSTICAS

### ELIGE UNA DE ÉSTAS OPCIONES:

1. BASTONCITOS DE POLLO CROCANTE
2. HUMMUS
3. FALAFEL
4. BABA GANOUSH



\*FOTO REFERENCIAL

\*FOTO REFERENCIAL



# BRUNCH

*Tower*  
para dos personas

2 INFUSIONES \$32.900  
 + LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE  
 + TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO  
 + TOSTADAS DE PAN DE CAMPO CON MANTECA  
 Y MERMELADA  
 + BUDÍN DE MANZANA O LIMÓN  
 + MINI ALFAJOR DE CHOCOLATE  
 + CONITO DE DULCE DE LECHE  
 + PORCIÓN DE TORTA A ELECCIÓN

### ADICIONALES PINK TOWER:

SCONE QUESO	\$ 2.900
HUMMUS	\$ 5.900
HUEVOS REVUELTOS	\$ 6.900

# ENTRANTES

## & Picoteos

**FALAFEL CON YOGURT**  \$ 5.600

CROQUETAS DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGURT Y MENTA.

**HUMMUS**  \$ 5.900

CREMA DE PURÉ DE GARBANZOS CON OLIVA Y PANES CASEROS.

**BABA GANOUSH**  \$ 5.900

PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS CON OLIVA Y PANES CASEROS.

**BENEDICTINO FLORENTÍN** \$ 5.900

PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, PALTA FILETEADA, HUEVO MOLLET, SALSA HOLANDESA, MIX DE SÉSAMO Y MICROGREENS.

**BENEDICTINO SALMÓN** \$ 6.900

PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, HUEVO MOLLET, SALMÓN AHUMADO, SALSA HOLANDESA, TOCINO CROCANTE, GARRAPIÑA DE SEMILLAS Y MICROGREENS.

**HUEVOS REVUELTOS** \$ 6.900

CON PAPAS RÚSTICAS, TOSTÓN DE PAN DE CAMPO Y PANCETA.

**OMELETTE** \$ 6.900

HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN Y TOMATE CUBETEADO.

**OMELETTE CHAMPI** \$ 7.900

HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIGNONES.

**PAPAS RÚSTICAS** \$ 7.900

CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO.

**BASTONES DE POLLO CROCANTE** \$ 7.900

PECHUGAS DE POLLO APANADAS EN PANKO CON SALSA BBQ.

**SCONE DE QUESO RELLENO DE SALMÓN** \$ 7.900

**TABLA PANERA ORIENTAL (PARA 2)**  \$15.900

HUMMUS, BABA GANOUSH, TEMPURA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA, FALAFEL, QUESO DE CABRA Y PANES CASEROS.

**TABLA PANERA (PARA 2)** \$19.900

POLLO CROCANTE, LOMO SALTEADO, BONDIOLA BBQ, PAPAS RÚSTICAS Y SALSA CHEDDAR CON VERDEO.





# ENSALADAS

## VEGETARIANA

\$10.900

TRIGO BURGOL, MIX DE VERDES, CALABAZA HORNEADA, BRÓCOLI SALTEADO PALTA GRILLADA, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y TOMATES ASADOS, CON VINAGRETA DE MARACUYÁ Y FOCACCIA.

## POLLO CROCANTE

\$11.900

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.

## DE CAMARÓN

\$12.900

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

## DEL JEFE

\$12.900

POLLO SALTEADO CON SÉSAMO BLANCO, MIX DE LECHUGAS, QUESO DE CABRA, TOMATE CHERRY, LAJAS DE QUESO PARMESANO Y ALMENDRAS TOSTADAS, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS, ADEREZO DE ACETO & MIEL Y FOCACCIA.

## CARNÍVORA

\$13.900

FILETE DE RES SALTEADO, MIX DE LECHUGAS, TOMATES ASADOS, PALTA EN CUBOS, CEBOLLA CROCANTE, DRESSING DE ACETO.

## POKES DE POLLO

\$9.900

POLLO, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VERDEO, PALTA, DIP DE QUESO CREMA CIBOULETTE Y DIP DE SALSA DE SOYA.

## POKES DE CAMARÓN

\$10.900

CAMARÓN, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VERDEO, PALTA, DIP DE QUESO CREMA CIBOULETTE Y DIP DE SALSA DE SOYA.



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

@LAPANERAROSA.CHILE @ f



## SANGUCHES

*Pan hecho en casa,  
amasado y horneado a diario  
por nuestros panaderos*

### TOSTADO \$4.900

TOSTADO DE JAMÓN PIERNA ARTESANAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO O PAN INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES.

### VEGETARIANO \$8.600

PAN CASERO INTEGRAL CON FRUTOS SECOS, SALTEADO DE TOMATES CHERRYS, CHAMPIÑONES SALTEADOS, QUESO DE CABRA, PALTA Y RÚCULA ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

### DESMECHADO DE LOMO \$8.900

PAN BAGUETÍN, LOMO DESMECHADO, QUESO CHANCO GRATINADO, TOMATES DESHIDRATADOS Y PURÉ DE PALTA.

### BAGUETÍN DE CRUDO \$9.900

JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY UNTADO EN MANTECA DE DIJÓN. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

### LOMAZO \$9.900

BAGUETÍN, LOMITO VUELTA Y VUELTA, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

### POLLO TERIYAKI \$9.900

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

### BONDIOLA BBQ \$10.900

PAN TRENZA DE CEBOLLA, BONDIOLA BASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RÚCULA Y COLESLAW ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS

### PANERA ROSA \$10.900

PAN DE CALABAZA, POLLO GRILLADO, QUESO FUNDIDO, HUEVO A LA PLANCHA, PASTA DE PALTA Y TOMATE FRESCO. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

## HAMBURGUESAS

*acompañadas con papas rústicas*

### POLLO CRISPY \$9.900

PAN BRIOCHE, PECHUGA REBOZADA, GUACAMOLE, RÚCULA, AJO Y LAJAS DE QUESO PARMESANO.

### BIG BURGER \$12.900

PAN DE HAMBURUESA, SALSA BBQ, HAMBURGUESA CASERA DE BIFE DE CHORIZO, QUESO, PANCETA CROCANTE, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA.

# PRINCIPALES

## CREPES

*Salados*

*acompañados con papas rústicas*

### GREEN \$ 9.600

ESPINACAS, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RICOTA, PARMESANO, QUESO CON CIBOULETTE Y SALTEADO DE TOMATES Y NUEZ.

### CLÁSICO \$ 9.900

POLLO DESMECHADO SALTEADO CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO CHEDDAR, Y LLUVIA DE CRUMBLE DE TOMATE.

### CHICKEN PESTO \$ 10.600

POLLO DESMECHADO SALTEADO EN PESTO DE ALBAHACA Y ALMENDRAS, HONGOS DORADOS Y QUESO FUNDIDO.

### BONDIOLA DESMECHADA \$ 10.900

BONDIOLA DESMECHADA SALTEADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO AZUL, Y LLUVIA DE CRUMBLE CROCANTE.

## PASTAS

*Homemade*

### FETTUCCINE \$12.900

CON SALSA CARBONARA.

### ÑOQUI RELLENO DE MOZZARELLA Y GRUYERE \$12.900

CON SALSA BLANCA.

### RAVIOL DE CALABAZA Y QUESO BRIE \$13.900

CON CREMA Y TOMATE CUBETEADO.

### RAVIOLONES CASEROS DE SALMÓN \$13.900

CON CREMA DE ENELDO, TOMATE CHERRY Y ALCAPARRAS.

## WAFFLES

*Salados*

### SWEET BACON \$ 9.900

HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA SOBRE QUESO CHEDDAR, ROCIADO CON MIEL Y GARRAPIÑADA DE SEMILLAS.

### POLLO & CHAMPIÑÓN \$ 10.900

LOMO O POLLO EN CUBOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE CUBETEADO, CHAMPIÑONES SALTEADOS, HUEVO A LA PLANCHA Y MIX DE SÉSAMO.

### LOMO & CHAMPIÑÓN \$ 10.900

QUESO CHANCO, LOMO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, TOMATE CUBETEADO, CHAMPIÑONES Y HUEVO A LA PLANCHA.

*Tenderloin & Mushroom*



\*FOTO REFERENCIAL

## CARNES

### POLLO DE LA GRANJA \$13.900

PECHUGA DE POLLO CROCANTE, PAPINES CON ROMERO, CHAMPIÑONES Y CHERRYS SALTEADOS, HUEVO MOLLET Y EMULSIÓN DE ZANAHORIA.

### ESCALOPINES DE LOMO \$13.900

ESCALOPINES DE LOMO EN COSTRAS DE PARMESANO Y PEREJIL, SOBRE SALTEADOS DE PAPAS, CHAMPIÑONES Y VERDEO.

### GUSTOSA BONDIOLA BBQ \$14.900

BONDIOLA BRASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, ENSALADA MIXTA, COLESLAW, PAPAS FRITAS BAÑADAS CON SALSA CHEDDAR.

### MILANESA DE LOMO \$15.900

MILANESA DE LOMO, QUESO GRATINADO, TOMATE Y ORÉGANO CON GUARNICIÓN DE BATATAS ASADAS Y DIP DE MAYONESA DE CHIMICHURRI.



\*FOTO REFERENCIAL



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

## COCINA CASERA

**GOULASH** \$ 11.900

GUIISO DE VACUNO, PAPIKA Y MORRÓN SERVIDO CON BROCOLI, ZANAHORIAS Y PAPAS ASADAS.

**POLLO ARVEJADO** \$ 12.900

DADOS DE POLLO EN GUIISO DE ARVEJADO, CON ZANAHORIAS CARAMELIZADAS Y MONTADO SOBRE PURÉ DE BATATAS ALMENDRADO.

## PIZZAS

**NAPOLITANA** \$ 8.900

MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES FRESCOS, AJO Y PEREJIL.

**RÚCULA & PARMESANO** \$ 9.900

MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, RÚCULA FRESCA, PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.

## MENÚ INFANTIL

*hasta 10 años / Incluye: agua o bebida*

**CHEESEBURGER** \$ 8.900

CON PAPAS FRITAS.

**CHICKEN FINGERS** \$ 8.900

CON PAPAS FRITAS.

**MAC AND CHEESE** \$ 11.900

MACARRONES CON SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PARMESANO.



## PRODUCTOS SIN GLUTEN

*Propuestas Saladas*

**TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO** \$ 4.900

**QUICHE DE VERDURAS** \$ 10.900

*Propuestas Dulces*

**PLATO DE FRUTAS** \$ 5.900

**YOGURT CON FRUTAS DE ESTACIÓN, CHÍA, ALMENDRAS Y NUECES** \$ 5.900

**TORTA DE LÚCUMA** \$ 6.900



## WAFFLES

### Dulces

**WAFFLE CON DULCE DE LECHE** \$ 7.900

**WAFFLE CON NUTELLA** \$ 8.900

**SWEET** \$ 8.900

UNTADO CON BASE DE DULCE DE LECHE, FRUTAS DE ESTACIÓN, COPO DE CREMA, GANACHE DE CHOCO O MIEL OPCIONAL.

**APPLE CRUMBLE** \$ 8.900

UNTADO EN CREMA DE LECHE CONDENSADA, CORONA DE CREMA, BOCHA DE HELADO DE AMERICANA, GOTA DE LECHE CONDENSADA, CRUMBLE DE NUECES, TALCO DE CANELA Y MANZANAS CARAMELIZADAS.

**NUTELLA** \$ 10.900

UNTADO CON BASE DE NUTELLA, FRUTAS DE ESTACIÓN Y LLUVIA DE NUECES.

**CHOCO - ICE BROWNIES** \$ 10.900

UNTADO CON BASE GANACHE DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA AMERICANA, MINI BROWNIES, LLUVIA DE NUECES, SALSA DE CHOCOLATE NEGRO.

## WAFFLES

### Dulces

**DULCE DE LECHE** \$ 6.900

CON LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS & CREMA BATIDA.

**NUTELLA & CREMA BATIDA** \$ 7.900

CON LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS.

**DULCE DE LECHE Y FRUTAS DE ESTACIÓN** \$ 7.900

CON NUECES & CREMA BATIDA.

**NUTELLA** \$ 9.900

CON CREMA BATIDA CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y NUECES.



\*FOTO REFERENCIAL

\*FOTO REFERENCIAL



## PANCAKES

**GOLOSO** \$ 8.900

TORRE DE PANCAKES, DULCE DE LECHE, PLÁTANO, FRUTILLA, NUECES Y SALSA DE CHOCOLATE.

**APPLE'S TENTATION** \$ 8.900

TORRE DE PANCAKES CON CORAZÓN DE CANELA, MANZANAS CARAMELIZADAS, LECHE CONDENSADA, LLUVIA DE CRUMBLE DE NUECES Y BOCHA DE HELADO.

**PODEROSO** \$ 9.900

TORRE DE PANCAKES UNTADOS CON NUTELLA, CREMA, PLÁTANO, NUECES Y SALSA DE CHOCOLATE.

@LAPANERAROSA.CHILE @ f

# TORTAS

*Pide tu torta completa con 48hs de antelación*



## CRUMBLE DE MANZANA

\$ 4.900

TORTA CRUMBLE DE MANZANA, BASE SABLÉE, MANZANA COCIDA, COBERTURA CRUMBLE  
**SE SIRVE TIBIA / OPCIONAL:** BOCHA DE HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE.



## LEMON PIE

\$ 4.900

SABLÉE DE VAINILLA, CREMA SUAVE DE LIMÓN CUBIERTO CON MERENGUE ITALIANO.



## CHEESE CAKE FRUTOS ROJOS

\$ 4.900

CHEESECAKE BASE DE BROWNIE Y NUEZ Y COBERTURA DE FRUTOS ROJOS.



## TORTA HELENA

\$ 4.900

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE RELLENO DE DULCE DE LECHE CON MANTECOL Y CREMA DE CHOCOLATE BLANCO GRANIZADO, COBERTURA GANACHE DE CHOCOLATE.



## CARROT CAKE

\$ 4.900

TORTA DE ZANAHORIA Y NUEZ, RELLENO DE QUESO CREMA Y FROSTING.



## RED VELVET

\$ 4.900

TERCIOPELO ROJO CON AZÚCAR GLASS Y QUESO CREMA.



## CHEESE CAKE DULCE DE LECHE

\$ 4.900

BASE DE GALLETA SABLE, CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE, SALSA DE DULCE DE LECHE Y CRUMBLE DE NUECES.



## TORTA SIENNA

\$ 4.900

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, PASTA DE MANÍ, MANÍ CROCANTE, CREMA, CHOCOLATE BLANCO, MACARONS Y BAÑO DE CHOCOLATE AMARGO.



## HELADOS

UN SABOR	\$ 2.900
DOS SABORES	\$ 3.900
TRES SABORES	\$ 4.900

## PASTELERÍA

MEDIALUNA	\$ 1.600
CONITOS DE DULCE DE LECHE	\$ 1.900
ALFAJOR DE MAICENA	\$ 2.600
SCONE CLÁSICO	\$ 2.600
BUDÍN DE MANZANA, NUEZ Y CANELA	\$ 2.900
BUDIN DE LIMÓN	\$ 2.900
MINI ALFAJORES DE NUTELLA (2 U)	\$ 3.000
MINI ALFAJORES DE DULCE DE LECHE (2 U)	\$ 3.000

## CAFETERÍA

RISTRETTO	\$ 2.600
ESPRESSO	\$ 2.600
LUNGO	\$ 2.900
AMERICANO	\$ 2.900
ESPRESSO DOBLE	\$ 2.900
CAPUCHINO	\$ 3.600
MOCCA	\$ 3.600
VAINILLA LATTE	\$ 3.600
CAFÉ CON LECHE AL VAPOR Y TOQUES DE VAINILLA.	
CARAMEL	\$ 3.600
CAFÉ, LECHE, CREMA BATIDA Y CARAMEL.	
BONBÓN	\$ 3.900
CAFÉ, CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA.	
LA PANERA ROSA	\$ 3.900
CAFÉ, CREMA BATIDA, DULCE DE LECHE, ESPUMA DE LECHE, CANELA Y CHOCOLATE.	
ADICIONAL LECHE DE ALMENDRAS.	
AFFOGATO	\$ 3.900



## PANERA *Frappus*

CARAMEL / MOCCA / ITALIANO / VAINILLA \$ 4.900

## TÉ *en Hebras*

TÉ EARLY GREY	\$ 2.600
TÉ SIN CAFEÍNA ROIBOS ORIGINAL	\$ 2.900
TÉ MATCHA PURO ORGANICO	\$ 3.200
TÉ SENCHA ROSE	\$ 3.200
TÉ OLOONG TIKUAN GIN	\$ 3.200
TÉ MARACUYA MANGO	\$ 3.200
TÉ MATCHA LATE CHAI	\$ 3.200

# BEBIDAS

## AGUAS & BEBIDAS

VITAL CON O SIN GAS	\$ 2.400
BEBIDAS (COCA COLA - FANTA - SPRITE)	\$ 2.800
SAN PELLEGRINO	\$ 3.900
AQUA PANNA	\$ 3.900
TÓNICA PREMIUM	\$ 3.900

## JUGOS & BATIDOS

VASO DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 4.900
VASO DE POMELADA CON LIMA Y MENTA	\$ 4.900
VASO DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 4.900
POMELADA FROZEN EXPRIMIDO DE POMELO, LIMA, MENTA Y MUCHO HIELO.	\$ 4.900
LAPANTERA FROZEN POMELO ROSADO, MANZANA ROJA, LIMÓN Y MIEL.	\$ 4.900
GREEN LIFE KIWI, MENTA Y MIEL.	\$ 4.600
CÓCTEL DE MANGO FRUTOS ROJOS, MANGO, NARANJA Y JENGIBRE.	\$ 4.900
CÓCTEL VIRGEN JUGO DE ARÁNDANOS, MIEL Y NARANJA.	\$ 4.900
NEGRITO KIWI Y DURAZNO.	\$ 4.900
CITRUS JUGO NATURAL DE NARANJA, LIMÓN, POMELO Y MIEL.	\$ 4.900
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$ 4.900
EXPRIMIDO DE POMELO	\$ 4.900
LICUADOS CON LECHE O JUGO BANANA, FRUTILLA, DURAZNO, ANANÁ, MANZANA, KIWI, MELÓN O PERA.	\$ 5.200
VASO PANERA ROSA MIX	\$ 5.200
MIX DE FRUTAS JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, MANGO Y MIEL.	\$ 5.200
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 NARANJA, ZANAHORIA, MARACUYÁ Y JENGIBRE.	\$ 9.900



\*FOTO REFERENCIAL

## MILKSHAKES & SMOOTHIES

MILKSHAKE	\$ 4.900
SMOOTHIE DE MANGO Y SÉSAMO	\$ 4.900
SMOOTHIE PINK YOGUR DE VAINILLA, JUGO DE ARANDANOS, FRUTILLA, MIEL Y NUECES.	\$ 4.900

# BAR

## MOCKTAILS

**LA VIDA COLOR ROSA** \$ 6.900  
SYRUP DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESA, MIX CÍTRICO, INFUSIÓN DE TÉ Y ALBAHACA.

**VIOLETTO TONIC** \$ 6.900  
SYRUP GIN & TONIC, JUGO DE POMELO Y LIMÓN, TÓNICA.

## COCTELERÍA *de Autor*

**APPLE SWEET** \$ 7.900  
RAMAZZOTTI, MARTINI BIANCO, JUGO DE MANZANA Y ESPUMANTE.

**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.

## COCTELERÍA *Clásica*

**MIMOSA** \$5.000

**DAIQUIRI** \$5.500

**FERNET COLA** \$5.500

**MOJITO** \$5.500

**MARGARITA** \$5.900

**SOUR PERUANO** \$5.900

**APEROL SPRITZ** \$6.900

**RAMAZZOTTI SPRITZ** \$6.900

**ST. GERMAIN SPRITZ** \$7.900

**MOSCOW MULE** \$8.900

## DESTILADOS

### Rum

**BACARDI** \$6.000

### Whisky

**JHONNIE WALKER RED** \$5.000

**JHONNIE WALKER BLACK** \$8.900

### Shots

**JOSE CUERVO** \$5.000

**JAGGER** \$5.000



\*FOTO REFERENCIAL

## CERVEZAS

**CORONA** \$4.200

**STELLA ARTOIS 0.0** \$4.200

**AUSTRAL CALAFATE** \$4.800

**KUNSTMANN TOROBAYO** \$4.800

**AUSTRAL TORRES DEL PAINE** \$4.800

**AUSTRAL LAGER** \$4.800

## SCHOP

**SCHOP STELLA ARTOIS (500cc)** \$4.500

### Pisco

**MISTRAL 35°** \$5.000

**ALTO 35°** \$5.000

**MISTRAL 40°** \$6.000

**ALTO 40°** \$6.000

### Gin

**BOMBAY** \$6.000

**BEEFEATER** \$6.000

**BEEFEATER PINK** \$6.900

**HENDRICKS** \$9.900

### Vodka

**ABSOLUT** \$6.000

# VINOS

## SAUVIGNON BLANC

LA CANTERA \$19.900

OUTER LIMITS \$33.900

## LATE HARVEST

CONCHA Y TORO \$12.900

## CABERNET SAUVIGNON

CASA SILVA GRAN TERROIR \$25.900

MONTES ALPHA \$33.900

## CARMENERE

CASA SILVA GRAN TERROIR \$25.900

MONTES ALPHA \$33.900

PEREZ CRUZ LIMITED EDITION \$35.900

## MALBEC ARGENTINO

RICCITELLI HEY MALBEC \$24.900

LUIGI BOSCA \$35.900

## PINOT NOIR

BOYA \$21.900

## ROSÉ

RICCITELLI HEY ROSÉ \$24.900

## MERLOT

SANTA EMA GRAN RESERVA \$22.900

## ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON BRUT \$38.900

## ESPUMANTE NACIONAL

UNDURRAGA \$14.900

## CHAMPAGNE

MOET CHANDON \$160.000

## VINOS *por Copa*

## SAUVIGNON BLANC

LA CANTERA \$4.500

## CABERNET SAUVIGNON

CASA SILVA GRAN TERROIR \$5.500

## CARMENERE

CASA SILVA GRAN TERROIR \$5.500

## MALBEC ARGENTINO

RICCITELLI HEY MALBEC \$5.500

## ROSÉ

RICCITELLI HEY ROSÉ \$8.500

## ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON \$7.500



\*FOTO REFERENCIAL

# La PANERA ROSA

*La vida en la Panera es de color Rosa*

NUESTROS PRODUCTOS SON ARTESANALES Y DE ELABORACIÓN PROPIA

GRACIAS POR VISITARNOS HOY, ESPERAMOS QUE VUELVAS PRONTO

ESPAÑA | ARGENTINA | URUGUAY | PARAGUAY | CHILE

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

📷 📌 @LAPANERAROSA.CHILE

Y COMPARTE TUS FOTOS USANDO NUESTRO #HASHTAG:

#LAPANERAROSA

WWW.LAPANERAROSA.CL

