

*La* PANERA ROSA  
COCINA CASERA NON STOP

📷 @LAPANERAROSA.CHILE WWW.LAPANERAROSA.CL

\*FOTO REFERENCIAL



## DESAYUNOS & MERIENDAS

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

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

**TOSTADO JAMÓN QUESO** \$ 9.900  
TOSTADO DE JAMÓN COCIDO ESPECIAL NATURAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO.

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

**PALTA** \$ 9.900  
TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.

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

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

**TOSTADAS FRANCESAS** \$ 10.900  
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.

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

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

Agranda tu mini shot a Vitamina Naranja (350cc) por \$3000

## TENTACIONES

**SCONE DE QUESO** \$ 2.900

**CROISSANT** \$ 2.900

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

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

**FRENCH TOAST** \$ 7.900  
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE. ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.

## CROISSANT

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

**CROISSANT CAPRESE** \$ 6.900  
TOMATE, PESTO DE ALBAHACA Y QUESO CHANCO.

**CROISSANT OMELETTE** \$ 6.900  
OMELETTE CHAMPI Y SALSA ROSA.

**CROISSANT, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO** \$ 6.900  
MOSTAZA MIEL, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO.

**CROISSANT JAMÓN QUESO** \$ 6.900



\*FOTO REFERENCIAL

## TOSTAS

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

**TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET** \$ 6.900  
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  
JAMÓN CRUDO, LASCAS DE PARMESANO, PESTO DE ALBAHACA, DE TOMATE, TOMATES CHERRY, GARRAPIÑA DE SEMILLAS Y MICROGREENS.

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

**TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA** \$ 8.900  
PALTA, SALMÓN 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.

# 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

# PINK

*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 YOGUR Y MENTA.

**HUMMUS**  \$ 7.900  
PURÉ DE GARBANZOS CON OLIVA Y PANES CASEROS.

**BABA GANOUSH**  \$ 7.900  
PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS CON OLIVA Y PAN CASERO.

**HUEVOS REVUELTOS** \$ 6.900  
CON PAPAS RÚSTICAS, TOSTÓN DE PAN Y PANCETA.

**OMELETTE** \$ 6.900  
HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN Y TOMATE CUBETEADO.

**OMELETTE CHAMPI** \$ 7.900  
HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES.

**BASTONES DE POLLO CROCANTE** \$ 7.900  
PECHUGAS DE POLLO APANADAS EN PANKO CON SALSA BBQ.

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

**PAPAS RÚSTICAS** \$ 8.900  
CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO.

## PRUEBA NUESTROS BENEDICTINOS

**BENEDICTINO FLORENTÍN** \$ 6.900  
PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, PALTA, HUEVO MOLLET, SALSA HOLANDESA, MIX DE SÉSAMO Y MICROGREENS.

**BENEDICTINO SALMÓN** \$ 7.900  
PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, HUEVO MOLLET, SALMÓN AHUMADO, SALSA HOLANDESA, TOCINO, GARRAPIÑA DE SEMILLAS Y MICROGREENS.

# ENSALADAS

**VEGETARIANA** \$ 10.900

TRIGO BURGOL, MIX DE VERDES, CALABAZA HORNEADA, BRÓCOLI 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, 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.



\*FOTO REFERENCIAL

## POKES

**DE POLLO** \$ 10.900

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

**CAMARÓN** \$ 11.900

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



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

# SANGUCHES

**TOSTADO** \$ 5.900  
TOSTADO DE JAMÓN PIERNA ARTESANAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO.

**VEGETARIANO** \$ 8.900  
FOCACCIA, SALTEADO DE TOMATES CHERRYS, CHAMPIÑONES SALTEADOS, QUESO DE CABRA, PALTA Y RÚCULA Y PAPAS RÚSTICAS.

**LOMAZO** \$ 10.900  
FOCACCIA, LOMO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

**POLLO TERIYAKI** \$ 10.900  
PAN CIABATTA, POLLO LAQUEADO EN TERIYAKI Y SÉSAMO BLANCO, MAYONESA PICANTE, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA MORADA. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

**BONDIOLA BBQ** \$ 11.900  
PAN BRICHOE, BONDIOLA BASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RÚCULA Y COLESLAW ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

**PANERA ROSA** \$ 11.900  
FOCACCIA, POLLO GRILLADO, QUESO FUNDIDO, HUEVO A LA PLANCHA, PASTA DE PALTA Y TOMATE FRESCO ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

## IMPERDIBLES

**FOCACCIA CAPRESE** \$ 10.900  
FOCACCIA, JAMÓN SERRANO, QUESO MOZZARELLA FIOR DE LATTE, TOMATE REBANADO Y PESTO DE ALBAHACA.

**FOCACCIA CARNÍVORA** \$ 12.900  
FOCACCIA, CARNE DESMECHADA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO MOZZARELLA

## HAMBURGUESAS

*acompañadas con papas rústicas*

**POLLO CRISPY** \$ 9.900  
PAN BRICHOE, PECHUGA REBOZADA, GUACAMOLE, RÚCULA, AJO Y LAJAS DE QUESO PARMESANO.

**BIG BURGER** \$ 12.900  
PAN DE HAMBURGUESA, SALSA BBQ, HAMBURGUESA CASERA DE BIFE DE CHORIZO, QUESO, PANCETA CROCANTE, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA.

## CREPES *Salados*

**GREEN** \$ 9.900  
ESPINACAS, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RICOTA, PARMESANO, QUESO CON CIBOULETTE Y SALTEADO DE TOMATES Y NUEZ.

**CHICKEN PESTO** \$ 11.900  
POLLO DESMECHADO SALTEADO EN PESTO DE ALBAHACA Y ALMENDRAS, HONGOS DORADOS Y QUESO FUNDIDO.

## NUEVOS

**DE POLLO AL CHAMPI** \$ 10.900  
CREPE DE POLLO RELLENO A LA CREMA Y CHAMPIÑÓN PARÍS

**CARNÍVORO** \$ 11.900  
CREPE RELLENO DE CARNE DESMECHADA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO MOZZARELLA.

## WAFFLES *Salados*

**SWEET BACON** \$ 9.900  
HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA SOBRE QUESO CHEDDAR, ROCIADO CON MIEL Y GARRAPIÑADA DE SEMILLAS.

**POLLO O LOMO & CHAMPIÑÓN** \$ 10.900  
LOMO O POLLO EN CUBOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE CUBETEADO, CHAMPIÑONES SALTEADOS, HUEVO A LA PLANCHA Y MIX DE SÉSAMO.

## PRODUCTOS *Sin gluten*

**TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO** \$ 5.900

**QUICHE DE VERDURAS** \$ 10.900

**PLATO DE FRUTAS** \$ 5.900

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

**TORTA DE LÚCUMA** \$ 6.900

## PASTAS Y PIZZAS

**FETTUCCINE** \$ 13.900  
CON SALSA CARBONARA.

**ÑOQUI RELLENO DE MOZZARELLA** \$ 12.900  
Y GRUYERE CON SALSA BLANCA.

**RAVIOL DE CALABAZA Y QUESO BRIE** \$ 13.900  
CON CREMA Y TOMATE CUBETEADO.

**RAVIOLONES CASEROS DE SALMÓN ROSADO** \$ 14.900  
CON CREMA DE ENELDO, TOMATE CHERRY Y ALCAPARRAS.

**ÑOQUI CON CARNE EN SU JUGO** \$ 13.900  
ÑOQUI DE PAPA TRADICIONAL SALTEADO EN OLIVA Y SERVIDO CON CARNE BRASEADA EN SU JUGO.

**PIZZA NAPOLITANA** \$ 10.900  
MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES FRESCOS, AJO Y PEREJIL.

**PIZZA RÚCULA & PARMESANO** \$ 11.900  
MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, RÚCULA FRESCA, PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.

**MARGARITA FIOR DE LATTE** \$ 13.900  
CON MOZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATE FRESCO Y PESTO DE ALBAHACA.

**AVOCADO DE CARNE** \$ 14.900  
CON CARNE BRASEADA Y PALTA EN REBANADAS.

**GAMBERETTI** \$ 14.900  
CON CAMARONES AL AJILLO.

## COCINA CASERA



\*FOTO REFERENCIAL

**POLLO ARVEJADO** \$ 12.900  
POLLO EN GUISO DE ARVEJADO CON ZANAHORIAS CARAMELIZADAS Y MONTADO SOBRE PURÉ DE BATATAS ALMENDRADO.

**GOULASH** \$ 12.900  
GUISO DE VACUNO, PAPIKA Y MORRÓN CON ARROZ.

**POLLO DE LA GRANJA** \$ 13.900  
PECHUGA DE POLLO CROCANTE, PAPINES CON ROMERO, CHAMPIÑONES Y CHERRYS SALTEADOS, HUEVO MOLLET Y EMULSIÓN DE ZANAHORIA.

**COSTILLAR DE CERDO CON PURÉ PICANTE** \$ 13.900  
CERDO ASADO SOBRE PURÉ DE PAPAS PICANTE Y CASERO.

**CARNE BRASEADA Y PASTELERA** \$ 14.900  
CARNE DE RES BRASEADA EN SU SALSA SERVIDA CON PASTELERA DE CHOCLO.

**GUSTOSA BONDIOLA BBQ** \$ 14.900  
BONDIOLA BRASEADA 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.

**SALMÓN A LA PLANCHA Y QUÍNOA NEGRA** \$ 16.900  
SALMÓN A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA DE ENELDO Y ALCAPARRAS SOBRE ESTOFADO DE QUÍNOA NEGRA, CEBOLLA MORADA, MANZANA VERDE, DUKKAH Y PEREJIL.

## MENÚ INFANTIL

*hasta 10 años / Incluye: agua o bebida*

**CHEESEBURGER / CHICKEN FINGERS** \$ 8.900  
CON PAPAS FRITAS.

**MAC AND CHEESE** \$ 11.900  
MACARRONES CON SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PARMESANO.



\*FOTO REFERENCIAL

# WAFFLES

## Dulces

### SWEET \$ 8.900

CON BASE DE DULCE DE LECHE, FRUTAS DE ESTACIÓN, CREMA, GANACHE DE CHOCOLATE O MIEL OPCIONAL.

### APPLE CRUMBLE \$ 9.900

UNTADO EN CREMA DE LECHE CONDENSADA, CORONA DE CREMA, BOCHA DE HELADO DE AMERICANA, GOTAS 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.

## PRUÉBALOS

### PEANUT BUTTER \$ 10.900

WAFFLE DE CACAO CON MANTEQUILLA DE MANÍ, HELADO DE VAINILLA, SALSAS DE CARAMELO, DULCE DE LECHE Y ALMENDRAS TOSTADAS.

### PINK VELVET \$ 11.900

WAFFLE DE FRESA CON FROSTING DE QUESO CREMA, MERMELADA DE BERRIES Y HELADO DE FRUTOS ROJOS.



\*FOTO REFERENCIAL



\*FOTO REFERENCIAL

## CREPES Dulces

### DULCE DE LECHE \$ 6.900

CON ALMENDRAS TOSTADAS & CREMA BATIDA.

### NUTELLA & CREMA BATIDA \$ 7.900

CON ALMENDRAS TOSTADAS.

### DULCE DE LECHE Y FRUTAS DE ESTACIÓN \$ 8.900

CON NUECES & CREMA BATIDA.

### NUTELLA \$ 9.900

CON CREMA BATIDA Y FRUTAS DE ESTACIÓN Y NUECES.

## PANCAKES

### GOLOSO \$ 9.900

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

### APPLE'S TENTATION \$ 9.900

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

### PODEROSO \$ 10.900

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

## IRRESISTIBLE

### CHOCOPANCAKE \$ 12.900

PANCAKE DE CHOCOLATE, RELLENO DE NUTELLA, CUBIERTO DE SALSA DE CHOCOLATE, FRUTILLAS Y ARÁNDANO.

## TORTAS

*Pide tu torta completa  
con 48hs de antelación*



### CRUMBLE DE MANZANA

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

\$ 4.900  
(Por porción)



### PIE DE LIMÓN

SABLÉ DE VAINILLA, CREMA DE  
LIMÓN CUBIERTO CON MERENGUE.

\$ 4.900  
(Por porción)



### CHEESE CAKE FRUTOS ROJOS

BASE DE BROWNIE Y NUEZ  
Y COBERTURA DE FRUTOS ROJOS.

\$ 4.900  
(Por porción)



### TORTA HELENA

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

\$ 4.900  
(Por porción)



### CARROT CAKE

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

\$ 4.900  
(Por porción)



### RED VELVET

TERCIOPELO ROJO CON AZÚCAR GLASS  
Y QUESO CREMA.

\$ 4.900  
(Por porción)



### CHEESE CAKE DULCE DE LECHE

BASE DE GALLETAS SABLÉ, CHEESECAKE  
DE DULCE DE LECHE, SALSA DE DULCE DE  
LECHE Y CRUMBLE DE NUECES.

\$ 4.900  
(Por porción)



### TORTA SIENNA

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

\$ 4.900  
(Por porción)



### TORTA DE HOJARASCA

CRUJIENTES DISCOS DE HOJARASCA  
INTERCALADOS CON MANJAR CASERO  
Y NUECES.

\$ 4.900  
(Por porción)

## HELADOS

### UN SABOR

\$ 2.900

### DOS SABORES

\$ 3.900

### TRES SABORES

\$ 4.900

## PASTELERÍA

### MEDIALUNA

\$ 1.900

### CONITOS DE DULCE DE LECHE

\$ 1.900

### ALFAJOR DE MAICENA

\$ 2.900

### SCONE CLÁSICO

\$ 2.900

### 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

# CAFÉ & TÉ EN HEBRAS

RISTRETTO	\$ 2.600
ESPRESSO	\$ 2.600
ESPRESSO DOBLE	\$ 3.900
LUNGO	\$ 2.900
AMERICANO	\$ 2.900
CAPUCCINO	\$ 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.	
BOMBÓN	\$ 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 \$1000	
AFFOGATO	\$ 3.900
CAFÉ HELADO	\$ 4.900
FRAPUCCINO: CARAMEL / MOCCA / ITALIANO / VAINILLA	\$ 4.900
EARLY GREY	\$ 2.600
SIN CAFEÍNA ROOIBOS ORIGINAL	\$ 2.900
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	\$ 3.200

# MILKSHAKES & Smoothies

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

# AGUAS & BEBIDAS

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

# JUGOS & BATIDOS

GREEN LIFE	\$ 4.600
KIWI, MENTA Y MIEL.	
LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 4.900
POMELADA CON LIMA Y MENTA	\$ 4.900
LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 4.900
POMELADA FROZEN	\$ 4.900
EXPRIMIDO DE POMELO, LIMA, MENTA Y HIELO.	
LA PANTERA FROZEN	\$ 4.900
POMELO ROSADO, MANZANA ROJA, LIMÓN Y MIEL.	
CÓCTEL DE MANGO	\$ 4.900
FRUTOS ROJOS, MANGO, NARANJA Y JENGIBRE.	
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  
MEZCLA DE TOQUES FLORALES Y FRUTOSOS, SANDÍA Y FRUTOS SILVESTRES, CULMINA CON LAS DELICADAS BURBUJAS DE UNA TÓNICA DE FLOR DE SAUCO.

**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.

\*Disponibles sólo en La Panera Rosa Parque Arauco

## 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

## MOCKTAILS

**LA VIDA COLOR ROSA** \$ 6.900

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

**VIOLETTA TONIC** \$ 6.900

SYRUP GIN & TONIC, 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 JAGGER** \$ 5.000

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

## PISCOS

**MISTRAL 35°** \$ 5.000

**MISTRAL 40°** \$ 6.000

**ALTO 35°** \$ 5.000

**ALTO 40°** \$ 6.000

## GIN

**BOMBAY** \$ 6.000

**BEEFEATER** \$ 6.000

**BEEFEATER PINK** \$ 6.900

**HENDRICKS** \$ 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
CARMENERE CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 25.900
CARMENERE MONTES ALPHA	\$ 33.900
CARMENERE 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 CHANDON BRUT	\$ 38.900
ESPUMANTE 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	\$ 5.500
ROSÉ RICCITELLI HEY ROSÉ	\$ 8.500
ESPUMANTE ARGENTINO CHANDON	\$ 7.500

**EVENTOS & CATERING**

*Cotiza en*

EVENTOS@GRUPOLOSLIRIOS.CL  
+56967666297 / VANESSA MENESES