

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 CON 2 MEDIALUNAS CASERAS Y CALENTITAS.	\$ 6.900
TOSTADO JAMÓN QUESO TOSTADO DE JAMÓN COCIDO ESPECIAL NATURAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO.	\$ 9.900
PINK LIGHT PLATO DE FRUTA CON MIEL Y NUECES, TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON NUECES Y SEMILLAS, QUESO CREMA Y MERMELADA CASERA.	\$ 9.900
PALTA TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.	\$ 9.900
OMELETTE OMELETTE DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CUBETEADO.	\$ 9.900
OMELETTE CHAMPI OMELETTE DE JAMÓN, QUESO, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES.	\$ 10.900
TOSTADAS FRANCESAS TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.	\$ 10.900
HEAVY HUEVOS REVUELTOS, TOSTADAS DE CAMPO, MANTEQUILLA, MERMELADA Y SCONE DE QUESO.	\$ 12.900
PINK SALMÓN SCONE DE QUESO, SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA CON CIBOULETTE, TOSTADA INTEGRAL, MERMELADA CASERA.	\$ 12.900

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

TENTACIONES

SCONE DE QUESO	\$ 2.900
CROISSANT	\$ 2.900
YOGURT NATURAL CON GRANOLA COPA DE YOGUR NATURAL CON FRUTAS DE ESTACIÓN, GRANOLA, MERMELADA.	\$ 5.900
PLATO DE FRUTAS FRUTAS DE ESTACIÓN CON MIEL Y LLUVIA DE NUECES.	\$ 5.900
FRENCH TOAST TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE. ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.	\$ 7.900

CROISSANT

Receta original francesa, horneados a diario por nuestros panaderos

CROISSANT CAPRESE TOMATE, PESTO DE ALBAHACA Y QUESO CHANCO.	\$ 6.900
CROISSANT OMELETTE OMELETTE CHAMPI Y SALSA ROSA.	\$ 6.900
CROISSANT, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO MOSTAZA MIEL, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO.	\$ 6.900
CROISSANT JAMÓN QUESO	\$ 6.900



*FOTO REFERENCIAL

TOSTAS

en pan de miga horneado a diario por nuestros panaderos

TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET PASTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.	\$ 6.900
TOSTA CHICKEN GUACAMOLE PAN INTEGRAL, RÚCULA, POLLO CON GUACAMOLE, QUESO DE CABRA, TOMATE FRESCO, HUEVO MOLLET Y MIX DE SÉSAMO.	\$ 6.900
TOSTA IBÉRICA JAMÓN CRUDO, LASCAS DE PARMESANO, PESTO DE ALBAHACA, DE TOMATE, TOMATES CHERRY, GARRAPIÑA DE SEMILLAS Y MICROGREENS.	\$ 6.900
TOSTA CABREADA QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATES DESHIDRATADOS, GARRAPIÑA DE SEMILLAS, PESTO DE ALBAHACA, CEBOLLA CROCANTE Y MICROGREENS.	\$ 6.900
TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA PALTA, SALMÓN AHUMADO Y HUEVO MOLLET.	\$ 8.900
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 BRIOCHE, 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 BRIOCHE, 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

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 CAFÉ CON LECHE AL VAPOR Y TOQUES DE VAINILLA.	\$ 3.600
CARAMEL CAFÉ, LECHE, CREMA BATIDA Y CARAMEL.	\$ 3.600
BOMBÓN CAFÉ, CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA.	\$ 3.900
LA PANERA ROSA CAFÉ, CREMA BATIDA, DULCE DE LECHE, ESPUMA DE LECHE, CANELA Y CHOCOLATE.	\$ 3.900
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 YOGUR DE VAINILLA, JUGO DE ARÁNDANOS, FRUTILLA, MIEL Y NUECES.	\$ 4.900

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 KIWI, MENTA Y MIEL.	\$ 4.600
LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 4.900
POMELADA CON LIMA Y MENTA	\$ 4.900
LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 4.900
POMELADA FROZEN EXPRIMIDO DE POMELO, LIMA, MENTA Y HIELO.	\$ 4.900
LA PANTERA FROZEN POMELO ROSADO, MANZANA ROJA, LIMÓN Y MIEL.	\$ 4.900
CÓCTEL DE MANGO FRUTOS ROJOS, MANGO, NARANJA Y JENGIBRE.	\$ 4.900
CÓCTEL VIRGEN JUGO DE ARÁNDANOS, MIEL Y NARANJA.	\$ 4.900
NEGRITO JUGO DE 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 PLÁTANO, FRUTILLA, DURAZNO, ANANÁ, MANZANA, KIWI, MELÓN O PERA.	\$ 5.200
VASO PANERA ROSA MIX JUGO NATURAL DE NARANJA, MARACUYÁ Y ZANAHORIA	\$ 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

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