

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

MILKSHAKE \$ 4.900

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 \$ 8.900
TOSTADAS DE PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE. ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.

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

CROISSANT

Receta original francesa, horneados a diario por nuestros panaderos

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

JAMÓN QUESO \$ 6.900

RÚCULA Y JAMÓN CRUDO \$ 7.900
MOSTAZA MIEL, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO.

OMELETTE \$ 8.900
OMELETTE CHAMPI Y SALSA ROSA.

NUEZ \$ 8.900
TIBIO, CON MANJAR Y NUECES, ACOMPAÑADO DE HELADO DE CHOCOLATE Y UN TOQUE DE LECHE CONDENSADA.

FRUTOS ROJOS \$ 8.900
CON MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE, ARÁNDANOS Y HELADO DE FRUTILLA, FINALIZADO CON LECHE CONDENSADA.

JAMÓN SERRANO Y HUEVO Poché \$ 9.900
RELLENO CON TOMATES CHERRY FRESCOS ALIÑADOS CON SAL, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA, LÁMINAS DE JAMÓN SERRANO, DOS HUEVOS Pochados Y LASCAS DE QUESO PARMESANO.

BENEDICTINO \$ 9.900
RELLENO CON LÁMINAS DE SALMÓN AHUMADO, DOS HUEVOS Pochados Y UN SUAVE TOQUE DE SALSA HOLANDESA.

PISTACHO \$ 10.900
RELLENO CON SALSA DE PISTACHO, PISTACHOS TROCEADOS Y HELADO DE VAINILLA, CON UN TOQUE DE LECHE CONDENSADA.

TOSTAS

en pan de miga horneado por nuestros panaderos

TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET \$ 6.900
PASTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.

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

TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA \$ 8.900
PALTA, SALMÓN AHUMADO Y HUEVO MOLLET.

TOSTA KETO \$ 10.900
TOSTADA KETO, HUMMUS DE GARBANZO, RÚCULA, PALTA MOLIDA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA Y HUEVO MOLLET.

TOSTAS ITALIANAS (3 UNIDADES) \$ 12.900
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.

BOWL DE AÇAÍ

CON GRANOLA, PLÁTANO, FRUTILLA Y ARÁNDANOS

\$ 10.900

BRUNCH

Time
para dos personas

- 2 INFUSIONES
- + 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. HUMMUS
2. FALÁFEL
3. BABA GANOUSH
4. BASTONES DE POLLO CROCANTE



*FOTO REFERENCIAL



*FOTO REFERENCIAL

PINK

Tower
para dos personas

- 2 INFUSIONES
- + 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

EMPANADA FRITA DE QUESO RELLENA DE QUESO PARMESANO Y QUESO MOZZARELLA	\$ 5.900
EMPANADA FRITA DE CAMARÓN QUESO CAMARONES, QUESO MOZZARELLA Y PARMESANO	\$ 6.900
EMPANADA DE CARNE PINO DE CARNE, PIMENTÓN ROJO Y ACEITUNA VERDE.	\$ 6.900
FALÁFEL CON YOGURT  CROQUETAS DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGUR Y MENTA.	\$ 6.900
HUEVOS REVUELTOS CON PAPAS RÚSTICAS, TOSTÓN DE PAN Y PANCETA.	\$ 6.900
OMELETTE HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN Y TOMATE CUBETEADO.	\$ 6.900
OMELETTE CHAMPI HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES.	\$ 7.900
HUMMUS  PURÉ DE GARBANZOS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	\$ 7.900
BABA GANOUSH  PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS CON OLIVA Y PAN CASERO.	\$ 7.900
SCONE DE QUESO RELLENO DE SALMÓN	\$ 7.900
PAPAS RÚSTICAS CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO.	\$ 9.900
BASTONES DE POLLO CROCANTE PECHUGAS DE POLLO APANADAS EN PANKO CON BBQ	\$ 10.900

ENSALADAS

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.	
VEGETARIANA	\$ 12.900
TRIGO BURGOL, MIX DE VERDES, CALABAZA HORNEADA, BRÓCOLI PALTA GRILLADA, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y TOMATES ASADOS, CON VINAGRETA DE MARACUYÁ Y FOCACCIA.	
DE CAMARÓN	\$ 12.900
CAMARONES SALTEADOS, MIX VERDE, MANGO, GAJOS DE PALTA, TOMATE CHERRY, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS Y ADEREZO RANCH.	
DEL JEFE	\$ 13.900
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

WRAPS Y POKES

WRAP DE POLLO	\$ 9.900
CUBO DE POLLOS ASADOS, FRESCO DE CEBOLLÍN, PIMENTÓN ROJO, MIX DE LECHUGA, PURÉ DE PALTA.	
WRAP DE CAMARÓN	\$ 10.900
CAMARONES SALTEADOS EN AJO CONFITADO, ACOMPAÑADOS DE QUESO CREMA CIBOULETTE, LECHUGA, PEPINO, TOMATE CUBETEADO CEBOLLA CRISPY.	
POKE DE CAMARÓN	\$ 12.900
CAMARÓN, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VERDEO, PALTA, DIP DE QUESO CREMA CIBOULETTE Y SALSA DE SOYA.	
POKE DE POLLO	\$ 12.900
POLLO, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VERDEO, PALTA, DIP DE QUESO CREMA CIBOULETTE Y DIP DE SALSA DE SOYA.	



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

SANGUCHES & HAMBURGUESAS

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.

CROQUE MONSIEUR \$ 8.900

PAN DE MASA MADRE, RELLENO DE JAMÓN, QUESO Y BECHAMEL CASERA CON QUESO MOZZARELLA FUNDIDO.

CROQUE MADAME \$ 9.900

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

POLLO TERIYAKI \$ 12.900

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

BIG BURGER \$ 13.900

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

PANERA ROSA \$ 13.900

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

IMPERDIBLE

FOCACCIA CAPRESE \$ 10.900

FOCACCIA, JAMÓN SERRANO, QUESO MOZZARELLA FIOR DE LATTE, TOMATE REBANADO Y PESTO DE ALBAHACA.

CREPES *Salados*

GREEN

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

\$ 9.900

NUEVOS

DE POLLO AL CHAMPI

CREPE DE POLLO RELLENO A LA CREMA Y CHAMPIÑÓN PARÍS

\$ 10.900

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

PASTAS Y PIZZAS

PENNE RIGATE AL POMODORO \$11.900
PENNE RIGATE, SALSA POMODORO, TOMATE CHERRY Y QUESO PARMESANO.

PENNE RIGATE CON VERDURAS SALTEADAS \$12.900
PENNE RIGATE, CALABAZA HORNEADA, BRÓCOLI, TOMATE ASADO, ALMENDRA FILETEADA, CEBOLLÍN, SALSA AGRIDULCE Y QUESO CREMA CIBOULETTE.

SPAGHETTI A LA BOLOGNESA \$12.900
SPAGUETTI, SALSA POMODORO, BOLOGNESA, PEREJIL Y QUESO PARMESANO.

SORRENTINO A LA FRANCESA \$14.900
SORRENTINOS RELLENOS DE MOZZARELLA Y JAMÓN, CREMA, QUESO PARMESANO GRATINADO.

GNOCCHI EN SALSA CREMOSA DE ESPINACA \$14.900
GNOCCHI DE PAPA, CREMA, ESPINACA Y QUESO PARMESANO.

PIZZA NAPOLITANA \$ 10.900
MOZZARELLA, SALSA DE TOMATES, TOMATES FRESCOS, AJO Y PEREJIL.

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

PIZZA PEPPERONI \$ 12.900
SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, PEPPERONI.

GAMBERETTI \$ 15.900
CON CAMARONES AL AJILLO Y SALSA DE TOMATES.

COCINA CASERA

POLLO ARVEJADO \$ 13.900
POLLO EN GUIZO DE ARVEJADO CON ZANAHORIAS CARAMELIZADAS Y MONTADO SOBRE PURÉ DE BATATAS ALMENDRADO.

GOULASH \$ 13.900
GUIZO DE VACUNO, PAPIKA Y MORRÓN CON ARROZ.

POLLO DE LA GRANJA \$ 14.900
PECHUGA DE POLLO CROCANTE, PAPINES CON ROMERO, CHAMPIÑONES Y CHERRYS SALTEADOS, HUEVO MOLLET Y EMULSIÓN DE ZANAHORIA.

LASAGNA BOLOGNESA \$ 14.900
CLÁSICA LASAGNA CON CARNE, SALSA POMODORO, QUESO EN MASA FRESCA TRADICIONAL.

RISOTTO CHAMPI \$ 14.900
CREMOSO ARROZ ARBÓREO CON CHAMPIÑONES FRESCOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE TOMILLO.

RISOTTO CAMARÓN \$ 15.900
CAMARONES SALTEADOS CON CEBOLLA MORADA Y TOMILLO, EN CREMOSA DE CAMARÓN.

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 BRÓCOLÍ EN SALSA AGRIDULCE.

COSTILLAR DE CERDO CON PURÉ PICANTE \$ 16.900
CERDO ASADO SOBRE PURÉ DE PAPAS PICANTE Y CASERO.

MILANESA DE LOMO \$ 18.900
CON QUESO GRATINADO, TOMATE Y ORÉGANO CON GUARNICIÓN DE PAPAS RÚSTICAS 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.

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.

APPLE CRUMBLE \$ 9.900

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



*FOTO REFERENCIAL



*FOTO REFERENCIAL

CREPES

Dulces

DULCE DE LECHE \$ 6.900
CON ALMENDRAS TOSTADAS & CREMA BATIDA.

DULCE DE LECHE Y FRUTAS DE ESTACIÓN \$ 8.900
CON NUECES & CREMA BATIDA.

NUTELLA & CREMA BATIDA \$ 7.900
CON ALMENDRAS TOSTADAS.

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.

TORTAS

*Pide tu torta completa
con 48hs 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)



CHEESE CAKE FRUTOS ROJOS

BASE DE BROWNIE Y NUEZ
Y 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.

\$ 5.900
(Por porción)



CARROT CAKE

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

\$ 5.900
(Por porción)



RED VELVET

TERCIOPELO ROJO CON AZÚCAR GLASS
Y QUESO CREMA.

\$ 5.900
(Por porción)



MERENGUE LÚCUMA

CAPAS DE MERENGUE RELLENO DE
DULCE DE LECHE Y DELICADO PURÉ DE
LÚCUMA MEZCLADO CON CREMA DE LECHE.

\$ 5.900
(Por porción)



HOJARASCA FRAMBUESA

DISCOS DE HOJARASCA INTERCALADOS
CON DULCE DE LECHE, FRAMBUESA Y
MERENGUE SUAVE.

\$ 5.900
(Por porción)

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

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

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



MENÚ GUAU-LICIOSO

SNACK DE VACUNO \$ 3.800

VACUNO Y CARNE DE CIERVO DESHIDRATADA
(SUPLEMENTO APTO PARA TODAS LAS RAZAS A PARTIR
DE LOS 2 MESES DE EDAD.)

BULLY STICK \$ 3.900

TRONCO DE VACUNO DESHIDRATADO CUBIERTO DE CARNE
DE CIERVO DESHIDRATADA
(SUPLEMENTO APTO PARA TODAS LAS RAZAS A PARTIR
DE LOS 2 MESES DE EDAD)

SNACK DE CERDO \$ 5.100

CERDO Y CARNE DE CIERVO DESHIDRATADOS
(SUPLEMENTO APTO PARA TODAS LAS RAZAS
A PARTIR DE LOS 2 MESES DE EDAD)

ASTA \$ 9.900

MORDEDOR 100% NATURAL DE HUESO DE ASTA.
(PARA PERRITOS QUE PESAN DE 1 A 8 KG)



CAFETERÍA

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
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 4.500
CAFÉ HELADO	\$ 4.900
FRAPPUCCINO: 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

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 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 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
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.

*Disponibles sólo en La Panera Rosa Parque Arauco

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, INFUSIÓN DE TÉ Y ALBAHACA.

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 JAGGER \$ 5.000

CERVEZAS

CORONA \$ 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

SCHOP STELLA ARTOIS (500cc) \$ 5.000

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

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