

*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



## 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 CIABATTA, 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

## PASTAS Y PIZZAS

**FETTUCCINE** \$ 13.900  
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 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  
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.

**MARGARITA FIOR DE LATTE** \$ 13.900  
CON MOZARELLA FIOR DI LATTE, SALSA DE TOMATES, TOMATES FRESCOS Y PESTO DE ALBAHACA.

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

**GAMBERETTI** \$ 14.900  
CON CAMARONES AL AJILLO Y SALSA DE TOMATES.

## COCINA CASERA



\*FOTO REFERENCIAL

**POLLO ARVEJADO** \$ 12.900  
POLLO EN GUISO DE ARVEJADO CON ZANAHORIAS CARMELIZADAS 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, LASCAS DE COCO Y ALMENDRAS TOSTADAS.

### PINK VELVET \$ 11.900

WAFFLE DE FRESA CON FROSTING DE QUESO CREMA, MERMELEDA DE BERRIES, HELADO DE FRUTOS ROJOS, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS.



\*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.

### CHOCOLATE \$ 10.900

CON PLÁTANO Y DULCE DE LECHE.

## 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.



\*FOTO REFERENCIAL

## TORTAS

*Pide tu torta completa  
con 48hs de antelación*



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

\$ 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)



**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

**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 |
| 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 |
| FRAPUCCINO: CARAMEL / MOCCA / ITALIANO / VAINILLA                        | \$ 4.900 |
| EARLY GREY   | \$ 2.600 |
| SIN CAFÉINA 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** \$ 8.900  
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

**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

**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 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<br>CASA SILVA GRAN TERROIR | \$ 25.900  |
| CABERNET SAUVIGNON<br>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<br>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