

*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*

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

**CROISSANT JAMÓN QUESO** \$ 6.900

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

**CROISSANT OMELETTE** \$ 8.900  
OMELETTE CHAMPI Y SALSA ROSA.

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

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

**CROISSANT 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 a diario 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 \$ 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. HUMMUS
2. FALÁFEL
3. BABA GANOUSH
4. BASTONES DE POLLO CROCANTE



\*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

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

## PRUEBA NUESTROS BENEDICTINOS

<b>BENEDICTINO FLORENTÍN</b> PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, PALTA, HUEVO MOLLET, SALSA HOLANDESA, MIX DE SÉSAMO Y MICROGREENS.	\$ 6.900
<b>BENEDICTINO SALMÓN</b> PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, HUEVO MOLLET, SALMÓN AHUMADO, SALSA HOLANDESA, TOCINO, GARRAPIÑA DE SEMILLAS Y MICROGREENS.	\$ 9.900

 PLATO VEGANO  PLATO VEGETARIANO

# ENSALADAS

<b>POLLO CROCANTE</b> 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.	\$ 11.900
<b>VEGETARIANA</b> TRIGO BURGOL, MIX DE VERDES, CALABAZA HORNEADA, BRÓCOLI PALTA GRILLADA, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y TOMATES ASADOS, CON VINAGRETA DE MARACUYÁ Y FOCACCIA.	\$ 12.900
<b>DE CAMARÓN</b> CAMARONES SALTEADOS, MIX VERDE, MANGO, GAJOS DE PALTA, TOMATE CHERRY, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS Y ADEREZO RANCH.	\$ 12.900
<b>DEL JEFE</b> 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.	\$ 13.900
<b>CARNÍVORA</b> FILETE DE RES SALTEADO, MIX DE LECHUGAS, TOMATES ASADOS, PALTA EN CUBOS, CEBOLLA CROCANTE, DRESSING DE ACETO.	\$ 13.900



\*FOTO REFERENCIAL

## WRAPS Y POKES

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

# 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 GUISO DE ARVEJADO CON ZANAHORIAS CARAMELIZADAS Y MONTADO SOBRE PURÉ DE BATATAS ALMENDRADO.

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

**QUICHE DE CHUPE DE JAIBA** \$ 13.900  
CARNE DE JAIBA CREMOSA, GRATINADA ENVUELTA EN MASA FILO.

**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