

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.

SMOOTHIE BOWL TROPICAL \$ 7.900
A BASE DE YOGURT NATURAL GRIEGO, MANGO, PLÁTANO, PIÑA Y DECORADO CON FRUTAS, ALMENDRAS FILETEADAS Y HOJAS DE MENTA

SMOOTHIE BOWL DE FRUTILLAS \$ 7.900
A BASE DE YOGURT NATURAL GRIEGO, PLÁTANO, FRUTILLAS, DECORADO CON FRUTA, GRANOLA Y HOJAS DE MENTA

SMOOTHIE BOWL DETOX \$ 7.900
A BASE DE YOGURT NATURAL GRIEGO, KIWI, PLÁTANO, ESPINACA, PIÑA, ESPINACA, SEMILLAS DE CHÍA Y GRANOLA

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 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. HUMMUS
2. FALÁFEL
3. 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

FALÁFEL CON YOGURT  \$ 5.600
CROQUETAS DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGUR Y MENTA.

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.

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

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

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, SALSAS HOLANDESA, MIX DE SÉSAMO Y MICROGREENS.

BENEDICTINO SALMÓN \$ 7.900
PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, HUEVO MOLLET, SALMÓN AHUMADO, SALSAS 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 SALSAS DE SOYA.

CAMARÓN \$ 11.900

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

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

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.

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

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

FETTUCCINE \$ 13.900
CON SALSA CARBONARA.

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

RAVIOLONES CASEROS DE SALMÓN ROSADO \$ 14.900
EN MASA TEÑIDA CON TINTA DE CALAMAR Y SERVIDOS 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 MOZZARELLA 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

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

GOULASH \$ 12.900
GUIJO 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.

MILANESA DE LOMO \$ 15.900
CON QUESO GRATINADO, TOMATE Y ORÉGANO CON GUARNICIÓN DE PAPAS RÚSTICAS 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

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.

\$ 5.600
(Por porción)



PIE DE LIMÓN
SABLÉ DE VAINILLA, CREMA DE
LIMÓN CUBIERTO CON MERENGUE.

\$ 5.600
(Por porción)



CHEESE CAKE FRUTOS ROJOS
BASE DE BROWNIE Y NUEZ
Y COBERTURA DE FRUTOS ROJOS.

\$ 5.600
(Por porción)



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

\$ 5.600
(Por porción)



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

\$ 5.600
(Por porción)



RED VELVET
TERCIOPELO ROJO CON AZÚCAR GLASS
Y QUESO CREMA.

\$ 5.600
(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.

\$ 5.600
(Por porción)



TORTA DE HOJARASCA
CRUJIENTES DISCOS DE HOJARASCA
INTERCALADOS CON MANJAR CASERO
Y NUECES.

\$ 5.600
(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 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

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

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

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) \$ 5.000

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