

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 |
| MILKSHAKE | \$ 4.900 |
| 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 DE PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE. ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS. | \$ 8.900 |
| FRENCH TOAST CON FRUTAS TOSTADAS DE PAN BRIOCHE HÚMEDAS ACOMPAÑADAS DE SALSA DE ARÁNDANOS CON FRUTA FRESCA, PLÁTANO, FRUTILLA Y AZÚCAR FLOR. | \$ 10.900 |

CROISSANT

Receta original francesa, horneados a diario por nuestros panaderos

| | |
|---|----------|
| CROISSANT CAPRESE TOMATE, PESTO DE ALBAHACA Y QUESO CHANCO. | \$ 6.900 |
| CROISSANT JAMÓN QUESO | \$ 6.900 |
| CROISSANT, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO MOSTAZA MIEL, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO. | \$ 7.900 |
| CROISSANT OMELETTE OMELETTE CHAMPI Y SALSA ROSA. | \$ 8.900 |

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. | \$ 8.900 |
| TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA PALTA, SALMÓN AHUMADO Y HUEVO MOLLET. | \$ 8.900 |
| TOSTA KETO TOSTADA KETO, HUMMUS DE GARBANZO, RÚCULA, PALTA MOLIDA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA Y HUEVO MOLLET. | \$ 10.900 |
| TOSTAS ITALIANAS (3 UNIDADES) 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. | \$ 12.900 |

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

| | |
|---|-----------|
| 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 |

PRUEBA NUESTROS BENEDICTINOS

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

 PLATO VEGANO  PLATO VEGETARIANO

ENSALADAS

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



*FOTO REFERENCIAL

WRAPS Y POKES

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

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 \$ 9.900

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

NUEVOS

DE POLLO AL CHAMPI \$ 10.900

CREPE DE POLLO RELLENO A LA CREMA Y CHAMPIÑÓN PARÍS

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 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.

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 BRÓCOLI EN SALSA AGRIDULCE.

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

CARNE BRASEADA Y PASTELERA \$ 18.900
CARNE DE RES BRASEADA EN SU SALSA SERVIDA CON PASTELERA DE CHOCLO.

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)

LÚCUMA

\$ 5.900
(Por porción)

HOJARASCA FRAMBUESA

\$ 5.900
(Por porción)

3 LECHE

\$ 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 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 |
| 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 |
| SAN PELLEGRINO | \$ 3.900 |
| TÓNICA PREMIUM | \$ 3.900 |
| ACQUA PANNA | \$ 4.900 |

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 \$ 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

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