

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 CABREADA \$ 8.900
QUESO CREMA CIBOULETTE, CEBOLLA CARAMELIZADA, PESTO ALBAHACA, TOMATES DESHIDRATADOS, GARRAPIÑADA SEMILLAS, QUESO CABRA Y MICROGREENS

TOSTA IBÉRICA \$ 8.900
JAMÓN CRUDO, LASCAS DE PARMESANO, PESTO DE ALBAHACA, DE TOMATE, TOMATES CHERRY, GARRAPIÑA DE SEMILLAS Y MICROGREENS.

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

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

FALÁFEL CON YOGURT  \$ 6.900
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 \$ 9.900
CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO.

BASTONES DE POLLO CROCANTE \$ 10.900
PECHUGAS DE POLLO APANADAS EN PANKO CON BBQ

PRUEBA NUESTROS BENEDICTINOS

BENEDICTINO FLORENTÍN \$ 6.900
PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, PALTA, HUEVO MOLLET, SALSAS HOLANDESA, MIX DE SÉSAMO Y MICROGREENS.

BENEDICTINO SALMÓN \$ 8.900
PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, HUEVO MOLLET, SALMÓN AHUMADO, SALSAS HOLANDESA, TOCINO, GARRAPIÑA DE SEMILLAS Y MICROGREENS.

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

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.

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.

POLLO TERIYAKI \$ 12.900

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

LOMAZO \$ 12.900

FOCACCIA, LOMO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA. ACOMPAÑADO 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.

HAMBURGUESAS

acompañadas con papas rústicas

POLLO CRISPY \$ 9.900

PAN BRIOCHE, PECHUGA REBOZADA, GUACAMOLE, RÚCULA, AJO Y LAJAS DE QUESO PARMESANO.

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

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 CUBETEADO.

RAVIOLONES CASEROS DE SALMÓN ROSADO \$ 14.900
EN MASA TEÑIDA CON TINTA DE CALAMAR Y SERVIDOS CON CREMA DE ENELDO, TOMATE CHERRY Y ALCAPARRAS

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.

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

COCINA CASERA

POLLO ARVEJADO \$ 12.900
POLLO EN GUISO DE ARVEJADO CON ZANAHORIAS CARAMELIZADAS 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 \$ 14.900
CERDO ASADO SOBRE PURÉ DE PAPAS PICANTE Y CASERO.

CARNE BRASEADA Y PASTELERA \$ 15.900
CARNE DE RES BRASEADA EN SU SALSA SERVIDA CON PASTELERA DE CHOCLO.

MILANESA DE LOMO \$ 16.900
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

CHICKEN FINGERS \$ 10.900
INCLUYE 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.

\$ 5.600
(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 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