

*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.

## 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.

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

## PRUEBA NUESTROS BENEDICTINOS

|  |          |
|--|----------|
| <b>BENEDICTINO FLORENTÍN</b><br>PAN BRIOCHE, ESPINACA SALTEADA, PALTA, HUEVO MOLLET, SALSA HOLANDESA, MIX DE SÉSAMO Y MICROGREENS.                       | \$ 6.900 |
| <b>BENEDICTINO SALMÓN</b><br>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><br>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><br>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><br>CAMARONES SALTEADOS, MIX VERDE, MANGO, GAJOS DE PALTA, TOMATE CHERRY, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS Y ADEREZO RANCH.   | \$ 12.900 |
| <b>DEL JEFE</b><br>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><br>FILETE DE RES SALTEADO, MIX DE LECHUGAS, TOMATES ASADOS, PALTA EN CUBOS, CEBOLLA CROCANTE, DRESSING DE ACETO.   | \$ 13.900 |



## WRAPS Y POKES

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

**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)



### 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)



### TRES LECHE

ESPONJOSO BIZCOCHO BAÑADO EN 3 LECHE:  
CONDENSADA, EVAPORADA Y CREMA. CON UN  
TOQUE DE DULCE DE LECHE Y CUBIERTA DE  
MERENGUE SUIZO.

\$ 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<br>CAFÉ CON LECHE AL VAPOR Y TOQUES DE VAINILLA.                            | \$ 3.600 |
| CARAMEL<br>CAFÉ, LECHE, CREMA BATIDA Y CARAMEL.  | \$ 3.600 |
| BOMBÓN<br>CAFÉ, CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA.  | \$ 3.900 |
| LA PANERA ROSA<br>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 |
| TÓNICA PREMIUM                       | \$ 3.900 |
| SAN PELLEGRINO                       | \$ 4.900 |
| ACQUA PANNA                          | \$ 4.900 |

## JUGOS & BATIDOS

|  |          |
|--|----------|
| GREEN LIFE<br>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<br>EXPRIMIDO DE POMELO, LIMA, MENTA Y HIELO.                                 | \$ 4.900 |
| LA PANTERA FROZEN<br>POMELO ROSADO, MANZANA ROJA, LIMÓN Y MIEL.                              | \$ 4.900 |
| CÓCTEL DE MANGO<br>FRUTOS ROJOS, MANGO, NARANJA Y JENGIBRE.                                  | \$ 4.900 |
| CÓCTEL VIRGEN<br>JUGO DE ARÁNDANOS, MIEL Y NARANJA.  | \$ 4.900 |
| NEGRITO<br>JUGO DE KIWI Y DURAZNO.   | \$ 4.900 |
| CITRUS<br>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<br>PLÁTANO, FRUTILLA, DURAZNO, ANANÁ, MANZANA, KIWI, MELÓN O PERA. | \$ 5.200 |
| VASO PANERA ROSA MIX<br>JUGO NATURAL DE NARANJA, MARACUYÁ Y ZANAHORIA                        | \$ 5.200 |
| MIX DE FRUTAS<br>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<br>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<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