

*La* **PANERA** ROSA  
COCINA CASERA NON STOP

📷 @LAPANERAROSA.CHILE [WWW.LAPANERAROSA.CL](http://WWW.LAPANERAROSA.CL)

\*FOTO REFERENCIAL



## DESAYUNOS & MERIENDAS

*todos con café con leche o té  
+ mini jugo exprimido de naranja*

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CLÁSICO</b><br>CON 2 MEDIALUNAS CASERAS Y CALENTITAS.   | \$ 6.900  |
| <b>TOSTADO JAMÓN QUESO</b><br>TOSTADO DE JAMÓN COCIDO ESPECIAL NATURAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO.  | \$ 9.900  |
| <b>PINK LIGHT</b><br>PLATO DE FRUTA CON MIEL Y NUECES, TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON NUECES Y SEMILLAS, QUESO CREMA Y MERMELADA CASERA.           | \$ 9.900  |
| <b>PALTA</b><br>TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.   | \$ 9.900  |
| <b>OMELETTE</b><br>OMELETTE DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CUBETEADO.  | \$ 9.900  |
| <b>OMELETTE CHAMPI</b><br>OMELETTE DE JAMÓN, QUESO, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES.   | \$ 10.900 |
| <b>TOSTADAS FRANCESAS</b><br>TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS. | \$ 10.900 |
| <b>HEAVY</b><br>HUEVOS REVUELTOS, TOSTADAS DE CAMPO, MANTEQUILLA, MERMELADA Y SCONE DE QUESO.  | \$ 12.900 |
| <b>PINK SALMÓN</b><br>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

|   |          |
|---|----------|
| <b>SCONE DE QUESO</b>   | \$ 2.900 |
| <b>CROISSANT</b>  | \$ 2.900 |
| <b>MILKSHAKE</b>  | \$ 4.900 |
| <b>YOGURT NATURAL CON GRANOLA</b><br>COPA DE YOGUR NATURAL CON FRUTAS DE ESTACIÓN, GRANOLA, MERMELADA.                                      | \$ 5.900 |
| <b>PLATO DE FRUTAS</b><br>FRUTAS DE ESTACIÓN CON MIEL Y LLUVIA DE NUECES.   | \$ 5.900 |
| <b>FRENCH TOAST</b><br>TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE. ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS. | \$ 7.900 |

## MILKSHAKES & Smoothies Bowls

Sin Gluten y Alto en Proteína.

|   |          |
|---|----------|
| <b>SMOOTHIE BOWL TROPICAL</b><br>A BASE DE YOGURT NATURAL GRIEGO, MANGO, PLÁTANO, PIÑA Y DECORADO CON FRUTAS, ALMENDRAS FILETEADAS Y HOJAS DE MENTA | \$ 7.900 |
| <b>SMOOTHIE BOWL DE FRUTILLAS</b><br>A BASE DE YOGURT NATURAL GRIEGO, PLÁTANO, FRUTILLAS, DECORADO CON FRUTA, GRANOLA Y HOJAS DE MENTA              | \$ 7.900 |
| <b>SMOOTHIE BOWL DETOX</b><br>A BASE DE YOGURT NATURAL GRIEGO, KIWI, PLÁTANO, ESPINACA, PIÑA, ESPINACA, SEMILLAS DE CHÍA Y GRANOLA                  | \$ 7.900 |

## CROISSANT

*Receta original francesa, horneados a diario por nuestros panaderos*

|   |          |
|---|----------|
| <b>CROISSANT CAPRESE</b><br>TOMATE, PESTO DE ALBAHACA Y QUESO CHANCO.                           | \$ 6.900 |
| <b>CROISSANT OMELETTE</b><br>JAMÓN, QUESO, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA, CHAMPIÑONES Y SALSA ROSA. | \$ 6.900 |
| <b>CROISSANT, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO</b><br>MOSTAZA MIEL, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO.                   | \$ 6.900 |
| <b>CROISSANT JAMÓN QUESO</b>  | \$ 6.900 |

## TOSTAS

*en pan de miga horneado a diario por nuestros panaderos*

|   |           |
|---|-----------|
| <b>TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET</b><br>PASTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.  | \$ 6.900  |
| <b>TOSTA CHICKEN GUACAMOLE</b><br>PAN INTEGRAL, RÚCULA, POLLO CON GUACAMOLE, QUESO DE CABRA, TOMATE FRESCO, HUEVO MOLLET Y MIX DE SÉSAMO.   | \$ 6.900  |
| <b>TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA</b><br>PALTA, SALMÓN AHUMADO Y HUEVO MOLLET.   | \$ 8.900  |
| <b>TOSTAS ITALIANAS (3 UNIDADES)</b><br>1. PASTA DE PALTA, SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS<br>2. QUESO CREMA CON CIBOULETTE, JAMÓN CRUDO Y TOMATE CHERRY<br>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

**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.



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

# SANGUCHES & HAMBURGUESAS

## TOSTADO \$ 5.900

TOSTADO DE JAMÓN PIERNA ARTESANAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO.

## BIG BURGER \$12.900

CON QUESO CHANCO, SALSA BBQ, PANCETA CROCANTE, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA.

## 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.

## 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 CHANCO, 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

**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

**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 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** \$ 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*

**CHEESEBURGER** \$ 8.900  
CON PAPAS FRITAS.

**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 |
| CAFÉ HELADO  | \$ 4.900 |
| FRAPPUCCINO: CARAMEL / MOCCA / ITALIANO / VAINILLA                       | \$ 4.900 |
| EARLY GREY   | \$ 2.600 |
| SIN CAFÉÍNA 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 |
| 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<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