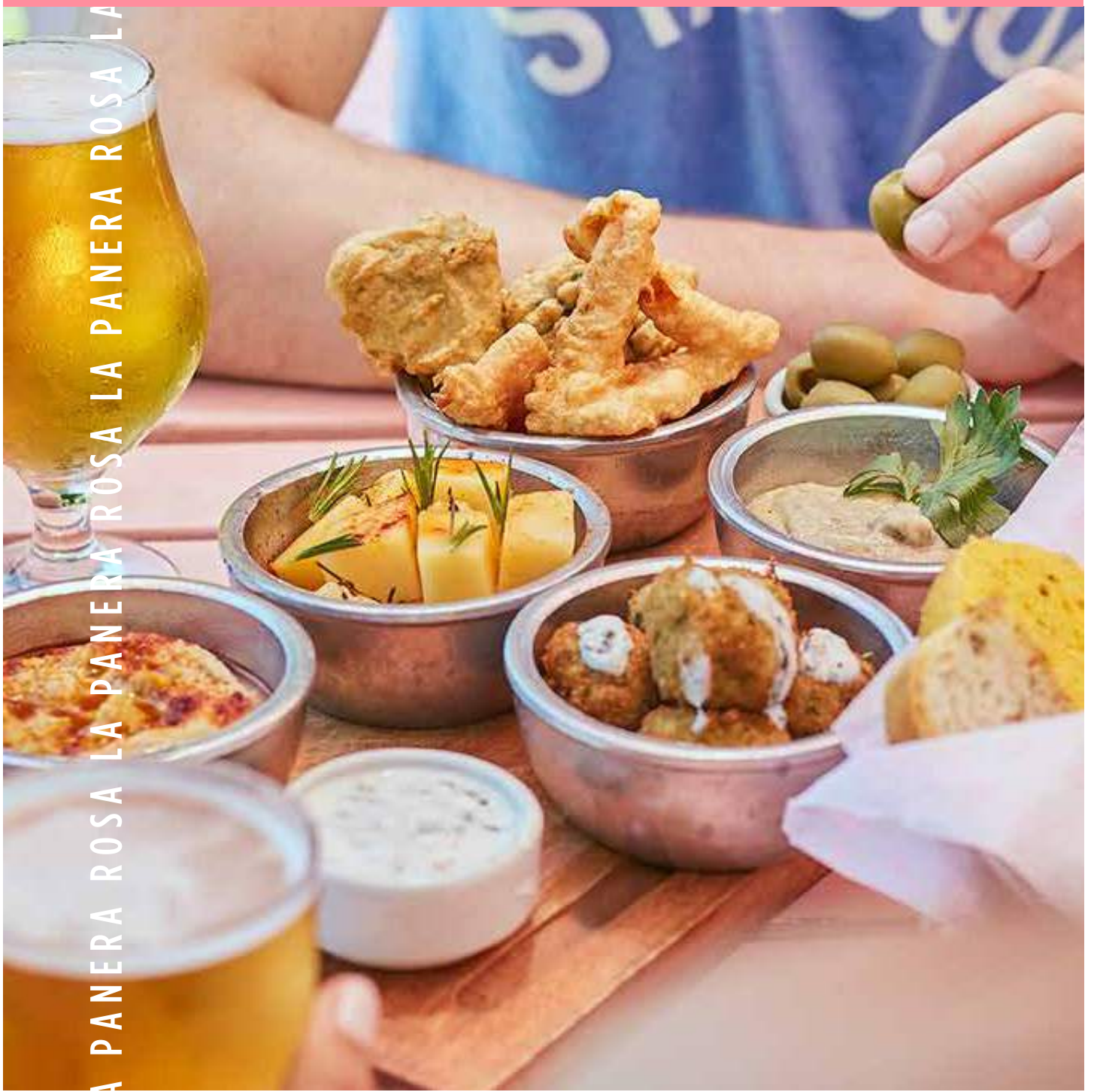


La **PANERA** ROSA
COCINA CASERA NON STOP
menú a la carta

LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA LA



ENTRANTES *Picoteo*

AROS DE CEBOLLA CON SALSA BBQ. 🌱	\$ 4.900
PAPAS RÚSTICAS CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO.	\$ 5.900
PINCHOS DE POLLO CROCANTE PECHUGAS DE POLLO APANADAS EN PANKO CON SALSA BBQ.	\$ 6.900
PINCHOS DE LANGOSTINOS EN TEMPURA CON DIP DE MAYONESA DE AJO Y CILANTRO.	\$ 9.900
TOSTAS ITALIANAS (3 UNIDADES) 1. PASTA DE PALTA, SAMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS 2. QUESO CREMA CON CIBOULETTE, JAMÓN CRUDO Y TAMATE CHERRY 3. PESTO DE TOMATE, BOCCOCINO AL PESTO, NUECES Y TOMATE CUBETEADO.	\$ 9.900
TOSTA DE SALMON AHUMADO Y PALTA PALTA, SALMON AHUMADO Y HUEVO MOLLET.	\$ 4.900
TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET PASTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.	\$ 4.900
HUEVOS REVUELTOS CON PAPAS RÚSTICAS, TOSTÓN DE PAN DE CAMPO Y PANCETA.	\$ 4.900
SCON DE QUESO RELLENO DE SALMÓN	\$ 2.400
OMELETTE HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN Y TOMATE CUBETEADO.	\$ 5.900
OMELETTE CHAMPI HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIGNONES.	\$ 6.900
MEDIALUNA DE JAMÓN & QUESO	\$ 1.900
EMPANADA DE CARNE (3 UNIDADES)	\$ 5.900
EMPANADA JAMÓN Y QUESO (3 UNIDADES).	\$ 4.900
TARTA DE CALABAZA Y QUESO AZUL 🌱	\$ 7.600
TARTA DE ATÚN	\$ 7.600
SOPA CREMA DE CALABAZA 🌱 CON QUESO RALLADO Y CROUTONES.	\$ 5.900
HUMMUS 🌱 CREMA DE PURÉ DE GARBANZOS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	\$ 5.400
BABAGANUSH 🌱 PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	\$ 5.400
FALAFEL CON YOGURT 🌱 CROQUETAS DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGURT Y MENTA.	\$ 5.400
TABLA PANERA (PARA 2) POLLO CROCANTE, LOMO SALTEADO, BONDIOLA BBQ, PAPAS RÚSTICAS, BATATAS, AROS DE CEBOLLA Y DIPS DE ADEREZOS.	\$13.900
TABLA PANERA ORIENTAL (PARA 2) 🌱 HUMUS, BABA GANUSH, TEMPURA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA, FALAFEL, QUESO CON HIERBAS Y PANES CASEROS.	\$12.900



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO



Ensalada
Poke de Salmón



ENSALADAS

DEL JEFE

POLLO SALTEADO CON SÉSAMO BLANCO, MIX DE LECHUGAS, BOCCONCINOS, TOMATE CHERRY, LAJAS DE QUESO PARMESANO Y ALMENDRAS TOSTADAS, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS, ADEREZO DE ACETO & MIEL Y FOCACCIA.

\$ 8.900

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.

\$ 8.600

DE MAR

TEMPURA DE LANGOSTINOS, SALMÓN SALTEADO, BOCCONCINOS, MIX DE VERDES, MANGO, PALTA, TOMATE CHERRY, CROUTONS, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS Y ADEREZO RANCH.

\$11.900

VEGETARIANA

TRIGO BURGOL, MIX DE VERDES, CALABAZA HORNEADA, BRÓCOLI SALTEADO, PALTA GRILLADA, TOFU Y TOMATES ASADOS, CON VINAGRETA DE MARACUYÁ Y FOCACCIA.

\$ 7.900

ENSALADA CAESAR

PECHUGA DE POLLO GRILLADA, LECHUGA CAPUCCINA, CROUTONS, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CAESAR.

\$ 8.600

POKE DE SALMÓN

SALMÓN ROSADO, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, TOMATES CHERRY, CEBOLLA MORADA, VERDEO Y PALTA. CON DIP DE QUESO CREMA CON CIBOULETTE Y DIP DE SALSA DE SOJA.

\$ 8.600

@LAPANERAROSA.CHILE



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

PRINCIPALES

CREPES SALADOS

acompañados con papas rústicas o batatas

BONDIOLA DESMECHADA \$ 8.600
BONDIOLA DESMECHADA SALTEADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO AZUL, Y LLUVIA DE CRUMBLE CROCANTE.

CLÁSICO \$ 7.900
POLLO DESMECHADO SALTEADO CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO CHEDDAR, Y LLUVIA DE CRUMBLE DE TOMATE.

CHICKEN PESTO \$ 8.900
POLLO DESMECHADO SALTEADO EN PESTO DE ALBAHACA Y ALMENDRAS, HONGOS DORADOS Y QUESO FUNDIDO.

GREEN  \$ 7.600
ESPINACAS, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RICOTA, PARMESANO, QUESO CON CIBOULETTE Y SALTEADO DE TOMATES Y NUEZ.

SALMÓN ROSADO \$ 9.600
SALMÓN ROSADO, SALTEADO EN VERDEO, BOCCONCINOS EN SUAVE QUESO CREMA DE CIBOULETTE, CEBOLLA MORADA Y CROCANTE DE CEBOLLA.



CARNES

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO \$12.900
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO CON QUESO GRATINADO Y TOMATE, CON BATATAS ASADAS Y MAYONESA DE CHIMICHURRI.

GUSTOSA BONDIOLA BBQ \$12.600
BONDIOLA BRASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, AROS DE CEBOLLA, ENSALADA COLESLOW, PAPAS FRITAS BAÑADAS EN CHEDDAR Y ROMERO.

BIFE DE CHORIZO BIEN ARGENTINO \$13.900
BIFE DE CHORIZO GRILLADO CON GUARNICIÓN DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA Y PAPAS RÚSTICAS.

MEDALLÓN DE LOMO \$13.900
CON CHAMPIÑONES Y PAPAS AL ROMERO.

POLLO DE LA GRANJA \$11.900
PECHUGA DE POLLO CROCANTE, TEMPURA DE CHAUCHAS CON JENGIBRE, PAPINES CON ROMERO, CHAMPIÑONES Y CHERRYS SALTEADOS, HUEVO MOLLET Y MAYONESA DE ZANAHORIA.

WAFFLES SALADOS

WAFFLE JAMÓN Y QUESO \$ 5.900
UNTADO CON QUESO CHEDDAR, JAMÓN COCIDO NATURAL, QUESO LAMINADO Y HUEVO A LA PLANCHA.

LOMO & CHAMPIÑÓN \$ 7.600
QUESO CHANCO, LOMO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, TOMATE CUBETEADO, CHAMPIÑONES Y HUEVO A LA PLANCHA.

BRIE & CHIKEN HOT \$ 7.900
POLLO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y CREMA DE PIMIENTOS PICANTE, CON HUEVO A LA PLANCHA Y QUESO BRIE.

SWEET BACON \$ 5.600
HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA SOBRE QUESO CHEDDAR, ROCIADO CON MIEL Y GARRAPIÑADA DE SEMILLAS.

PASTAS Caseras

PARPPARDELLE AL HUEVO \$ 8.900
CON SALSA CARBONARA.

TAGLIATELLE VERDI \$ 8.900
CON BONDIOLSA.

ÑOQUI RELLENO DE MOZZARELLA Y GRUYERE \$ 8.900
CON SALSA BLANCA.

RAVIOLÓN DE BERENJENAS  \$ 9.600
CON TOMATE CUBETEADO Y PESTO.

RAVIOLÓN DE JAMÓN Y QUESO \$ 8.900
CON TRILOGÍA DE TOMATES.

RAVIOLES DE VERDURA  \$ 9.600
CON SALSA ROSA, MANÍ Y VERDEO.

RAVIOL DE CALABAZA Y QUESO BRIE  \$10.900
CON CREMA Y TOMATE CUBETEADO.

RAVIOLONES CASEROS DE SALMÓN ROSADO \$11.900
CON CREMA DE ENELDO, TOMATE CHERRY Y ALCAPARRAS.

ADICIONAL MEDALLÓN DE BONDIOLA ESTOFADA

SANGUCHES

acompañados con papas rústicas o fritas

TOSTADO \$ 3.900
TOSTADO DE JAMÓN COCIDO ESPECIAL NATURAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO O PAN INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES.

CROISSANT JAMÓN QUESO \$ 3.900

BAGUETÍN DE CRUDO \$ 7.900
JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY UNTADO EN MANTECA DE DIJON.

PANERA ROSA \$ 7.600
PAN DE CALABAZA, POLLO GRILLADO, QUESO FUNDIDO, HUEVO A LA PLANCHA, PASTA DE PALTA Y TOMATE FRESCO.

SMOKED \$ 9.800
BAGEL, SALMON AHUMADO, QUESO CREMA CON CIBOULETTE, PALTA, RÚCULA Y ALCAPARRAS.

POLLO TERIYAKI \$ 8.600
PAN TRENZA DE CEBOLLA, POLLO LAQUEADO EN TERIYAKI Y SÉSAMO BLANCO, MAYONESA PICANTE, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA MORADA.

BONDIOLA BBQ \$ 9.600
PAN TRENZA DE CEBOLLA, BONDIOLA BASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RÚCULA Y COLESLAW.

LOMAZO \$ 8.900
BAGUETÍN, LOMITO VUELTA Y VUELTA, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA.

DESMECHADO DE LOMO \$ 7.600
PAN BAGUETIN, LOMO DESMECHADO, QUESO GRATINADO, TOMATES SECOS Y PASTA DE PALTA.

VEGETARIANO  \$ 6.900
PAN CASERO INTEGRAL CON FRUTOS SECOS, SALTEADO DE TOMATES CHERRYS, TOFU, BOCCONCINO, PALTA Y RÚCULA.



Big Burguer



Bondiola BBQ

HAMBURGUESAS

acompañadas con papas rústicas o batatas

BIG BURGER \$ 8.900
PAN DE HAMBURGUESA, SALSA BBQ, HAMBURGUESA CASERA DE BIFE DE CHORIZO, QUESO, PANCETA CROCANTE, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA.

POLLO CRISPY \$ 7.900
BAGEL, PECHUGA REBOZADA, GUACAMOLE, RÚCULA, AJO Y LAJAS DE QUESO PARMESANO.

QUINOA BURGER  \$ 7.600
PAN INTEGRAL, HAMBURGUESA CASERA DE QUINOA, QUESO TYBO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA DE ZANAHORIAS.

WRAPS

WRAP PANERA \$ 6.600
ROLL FRÍO UNTADO CON GUACAMOLE, POLLO, LECHUGA CAPUCHINA Y PIMIENTOS ROJOS.

@LAPANERAROSA.CHILE  



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO



PIZZAS

masa tradicional

NAPOLITANA  \$ 7.900
MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA,
TOMATES FRESCOS, ACEITUNAS, AJO Y PEREJIL.

RÚCULA & PARMESANO  \$ 8.900
MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA,
RÚCULA FRESCA, PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.

MENÚ INFANTIL

hasta 10 años/ incluye: agua o gaseosa

MAC AND CHEESE \$ 6.900
MACARRONES CON SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PARMESANO.

CHEESEBURGER \$ 6.900
CON PAPAS FRITAS

CHICKEN FINGERS \$ 6.900
CON PAPAS FRITAS



Propuestas PARA CELÍACOS

Propuestas saladas

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO \$ 3.900

Propuestas dulces

DESAYUNO / MERIENDA \$ 5.900
CAFÉ O TÉ CON LECHE CON 2 TOSTADAS DE PAN INTEGRAL
CON SEMILLAS, O BLANCO + QUESO CREMA + DULCE DE LECHE
CON JUGO DE NARANJA.

PLATO DE FRUTAS \$ 3.600

**YOGURT CON FRUTAS DE ESTACIÓN,
CHIA, ALMENDRAS Y NUECES** \$ 4.600

TORTA DE LÚCUMA \$ 3.900

TORTA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS \$ 3.900

BRUNCH *Time*

para dos personas

- 2 INFUSIONES \$18.900
+ LIMONADA
+ UNA PASTELERÍA SECA A ELECCIÓN
+ PLATO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS
+ PLATO DE QUESOS Y FIAMBRES
+ HUEVOS REVUELTOS Y PAPAS RUSTICAS

ELEGÍ UNA DE ESTAS 4 OPCIONES:

1. BASTONCITOS DE POLLO CROCANTE
2. HUMMUS
3. FALAFEL
4. SCONE DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO CREMA CON CIBULETTE



PINK Tower *para dos personas*

- 2 INFUSIONES \$22.900
+ LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE
+ TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO EN PAN DE CAMPO
+ TOSTADAS DE PAN DE CAMPO CON MANTECA Y MERMELADA
+ BUDÍN DE BANANA, CHOCOLATE, MANZANA O LIMÓN
+ BROWNIE
+ MINI ALFAJOR DE CHOCOLATE
+ CONITO DE DULCE DE LECHE
+ PORCIÓN DE TORTA A ELECCIÓN

ADICIONALES PINK TOWER:

- HUEVOS REVUELTOS
.....
MEDIALUNA CON JAMÓN Y QUESO
.....
SCONE QUESO
.....
HUMMUS
.....





CAFETERÍA

RISTRETTO	\$ 1.800
ESPRESSO	\$ 1.800
ESPRESSO DOBLE	\$ 2.600
LUNGO	\$ 2.200
AMERICANO	\$ 2.200
DESCAFEINADO	\$ 1.800
CAPUCHINO	\$ 2.600
MOCCA	\$ 2.600
VAINILLA LATTE CAFÉ CON LECHE AL VAPOR Y TOQUES DE VAINILLA.	\$ 2.600
CARAMEL CAFÉ, LECHE, CREMA BATIDA Y CARAMEL.	\$ 2.400
BOMBÓN CAFÉ, CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA.	\$ 3.000
LA PANERA ROSA CAFÉ, CREMA BATIDA, DULCE DE LECHE, ESPUMA DE LECHE, CANELA Y CHOCOLATE.	\$ 3.000
ADICIONAL LECHE DE ALMENDRAS	

PANERA *Frappus*

CARAMEL / MOCCA / ITALIANO / VAINILLA

\$ 3.900

TÉ *en sobres*

TE CHAMAN CHAI, ILUMINE, DON JUAN, AMAZONIA 12, SILENCIO ANDINO, INCA ROSE, PATAGONIA BEE.

TÉ *en hebras*

TÉ JASMÍN	\$ 2.200
TÉ MATCHA PURO ORGANICO	\$ 2.200
TÉ MATCHA LATE CHAI	\$ 2.200
TÉ EARLY GREY	\$ 2.000
TÉ OLOONG TIKUAN GIN	\$ 2.200
TÉ MARACUYA MANGO	\$ 2.200
TÉ SIN CAFEÍNA ROIBOS ORIGINAL	\$ 2.200



TENTACIONES

CROISSANT \$ 2.000

SCONE DE QUESO \$ 2.400

FRENCH TOAST \$ 4.900
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE, ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA, FRUTOS ROJOS Y SEMILLAS.

YOGURT NATURAL CON GRANOLA \$ 4.900
COPA DE YOGURT NATURAL CON FRUTAS DE ESTACIÓN, GRANOLA, MERMELADA Y CHIA.

PLATO DE FRUTAS \$ 3.900
FRUTAS DE ESTACIÓN CON MIEL Y LLUVIA DE NUECES.



DESAYUNOS & MERIENDAS

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

CLASSIC \$ 6.600
CON 2 MEDIALUNAS CASERAS Y CALENTITAS
Ó SCONE CLÁSICO Ó COOKIE.

COUNTRY \$ 7.600
TOSTADAS DE PAN DE CAMPO BLANCO Ó INTEGRAL CON NUECES
Y SEMILLAS, MERMELADA CASERA Y QUESO CREMA.

FRENCH TOAST \$ 6.900
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE.
ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA, FRUTOS ROJOS Y SEMILLAS.

PINK LIGHT \$ 7.600
PLATO DE FRUTA CON MIEL Y NUECES, TOSTADAS DE PAN INTEGRAL
CON NUECES Y SEMILLAS, QUESO CREMA LIGHT, MERMELADA CASERA.

HEAVY \$ 7.900
HUEVOS REVUELTOS, TOSTADAS DE CAMPO, QUESO CREMA Y
MERMELADA CASERA, SCONE DE QUESO Ó SCONE DE PANCETA Y QUESO.

PINK SALMÓN \$ 8.900
SCONE DE QUESO CON SALMÓN AHUMADO, CREAM CHEESE
CON CIBOULETTE, TOSTADA DE PAN DE CAMPO INTEGRAL,
QUESO CREMA LIGHT, MERMELADA CASERA.

ENERGIZER \$ 7.900
COPA DE YOGURT NATURAL CON FRUTAS DE ESTACIÓN, GRANOLA,
MERMELADA Y CHIA, TOSTADAS DE PAN DE CAMPO BLANCO Ó
INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES, QUESO CREMA
Y MERMELADA CASERA.

SWEET \$ 5.600
TÉ EN HEBRAS Ó CAFE CON LECHE MÁS TORTA A ELECCIÓN Ó DONA.

OMELETTE \$ 6.900
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CUBETEADO.

OMELETTE CHAMPI \$ 7.900
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO, TOMATE CUBETEADO,
CEBOLLA Y CHAMPIÑONES.

AVOCADO \$ 8.400
TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.

OPCIONAL: HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA O CLARAS
DE HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN NATURAL



WAFFLES DULCES

WAFFLE CON NUTELLA \$ 5.900

WAFFLE CON DULCE DE LECHE \$ 5.600

LA PANERA CHOCOROSA \$ 8.600

UNTADO CON NUTELLA, MINI TORTA CHOCOROSA, CORONA DE CREMA OREO, BOCHA DE HELADO DE CHOCOLATE ERSICCO", MINI OREOS Y NUECES, GANACHE DE CHOCOLATE.

SWEET \$ 6.900

UNTADO CON BASE DE DULCE DE LECHE, FRUTAS DE ESTACIÓN, COPO DE CREMA, GANACHE DE CHOCO O MIEL.

NUTELLA \$ 7.900

UNTADO CON BASE DE NUTELLA, FRUTAS DE ESTACIÓN Y LLUVIA DE NUECES.

CHOCO - ICE BROWNIES \$ 7.600

UNTADO CON BASE GANACHE DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA AMERICANA "PERSICCO", MINI BROWNIES, LLUVIA DE NUECES, SALSA DE CHOCOLATE NEGRO.

APPLE CRUMBLE \$ 6.900

UNTADO EN CREMA DE LECHE CONDENSADA, CORONA DE CREMA, BOCHA DE HELADO DE AMERICANA "PERSICCO", GOTA DE LECHE CONDENSADA, CRUMBLE DE NUECES, TALCO DE CANELA Y MANZANAS CARAMELIZADAS.

CREPES DULCES

DULCE DE LECHE \$ 6.600

CON LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS & CREMA BATIDA.

DULCE DE LECHE Y FRUTAS DE ESTACIÓN \$ 6.900

CON NUECES & CREMA BATIDA.

NUTELLA & CREMA BATIDA \$ 6.900

CON LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS.

NUTELLA \$ 6.600

CON CREMA BATIDA CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y NUECES.

PANCAKES

PODEROSO \$ 6.900

TORRE DE PANCAKES UNTADOS CON NUTELLA, CREMA, BANANA, NUECES Y SALSA DE CHOCOLATE.

GOLOSO \$ 6.900

TORRE DE PANCAKES, DULCE DE LECHE, BANANA, FRUTILLA, NUECES Y SALSA DE CHOCOLATE.

APPLE'S TENTATION \$ 6.600

TORRE DE PANCAKES CON CORAZÓN DE CANELA, MANZANAS CARAMELIZADAS, LECHE CONDENSADA, LLUVIA DE CRUMBLE DE NUECES Y BOCHA DE HELADO "PERSICCO".



TORTAS

Venta de tortas enteras con 48hs de antelación



TORTA OREO

DE CHOCOLATE RELLENA EN 3 CAPAS: CREMA CON OREO, MERENGUES ROTOS, GANACHE DE CHOCOLATE, NUECES, DULCE DE LECHE Y CHIPS DE CHOCOLATE.

\$ 4.900



CHOCOROSA

GALLETITAS DE CHOCOLATE, PASTA DE AVELLANAS "NUTELLA" CON DULCE DE LECHE Y QUESO CREMA.

\$ 4.900



TARTA BROWNIE

BASE BROWNIE DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE Y MERENGUE ITALIANO.

\$ 4.900



TORTA HELENA

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

\$ 4.900



CHEESE CAKE FRUTOS ROJOS

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

\$ 4.900



CHEESE CAKE OREO

BASE DE BROWNIE Y NUEZ, CHEESE CAKE DE CREMA OREO CON PEDACITOS DE GALLETA Y COBERTURA DE POLVO OREO.

\$ 4.900



CHEESE CAKE DUO

BASE DE BROWNIE CON NUECES, CHEESE CAKE DE MARACUYA Y MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO.

\$ 4.900



CARROT CAKE

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

\$ 4.900



CRUMBLE DE MANZANA

TORTA CRUMBLE DE MANZANA, BASE SABLÉE, MANZANA COCIDA, COBERTURA CRUMBLE SE SIRVE TIBIA / OPCIONAL: BOCHA DE HELADO PERISCO DE AMERICANA O CHOCOLATE +\$150.

\$ 4.900



LEMON PIE

SABLÉE DE VAINILLA, CREMA SUAVE DE LIMÓN CUBIERTO CON MERENGUE ITALIANO.

\$ 4.900



RED VELVET

TERCIOPELO ROJO CON AZÚCAR GLASS Y QUESO CREMA.

\$ 4.900



PASTELERÍA

MEDIALUNA	\$ 1.600
MUFFIN DE MARACUYÁ Y CHOCOLATE NEGRO	\$ 2.300
MUFFIN DE BANANA Y DULCE DE LECHE	\$ 2.300
MUFFIN DE CHOCOLATE NEGRO, BLANCO Y JENGIBRE	\$ 2.300
CUADRADO DE COCO Y DULCE DE LECHE	\$ 2.900
CUADRADO DE RICOTTA	\$ 2.900
BROWNIE Y NUEZ	\$ 2.900
COOKIE DE CHOCOLATE	\$ 1.600
COOKIE DE AVENA	\$ 1.600
ALFAJOR SABLEE DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO	\$ 1.900
ALFAJOR SABLEE DE CHOCOLATE	\$ 1.900
ALFAJOR DE NUEZ Y DULCE DE LECHE	\$ 1.900
ALFAJOR DE MAICENA	\$ 1.900
BUDÍN DE MANZANA, NUEZ Y CANELA	\$ 2.600
BUDIN DE LIMÓN	\$ 2.600
BUDIN DE BANANA	\$ 2.600
BUDIN DE CHOCOLATE	\$ 2.600
SCONE CLÁSICO	\$ 2.200
MINI ALFAJORES DE DULCE DE LECHE (2 U)	\$ 1.600
MINI ALFAJORES DE NUTELLA (2 U)	\$ 1.600
CONITOS DE DULCE DE LECHE	\$ 1.600



La PANERA ROSA
COCINA CASERA NON STOP

BEBIDAS

AGUAS & BEBIDAS

BEBIDAS	\$ 1.900
VITAL CON O SIN GAS	\$ 1.600
SAN PELLEGRINO	\$ 3.500
AQUA PANNA	\$ 3.500

JUGOS & BATIDOS

JARRA DE POMELODA CON LIMA Y MENTA	\$ 7.200
VASO DE POMELODA CON LIMA Y MENTA	\$ 3.900
JARRA DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 7.200
VASO DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 3.900
JARRA DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 7.200
VASO DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 3.900
JARRA PANERA ROSA MIX NARANJA, ZANAHORIA, MARACUYÁ Y JENGIBRE.	\$ 7.900
VASO PANERA ROSA MIX	\$ 4.200
POMELODA FROZEN EXPRIMIDO DE POMELO, LIMA, MENTA Y MUCHO HIELO.	\$ 4.200
LAPANTERA FROZEN POMELO ROSADO, MANZANA ROJA, LIMÓN Y MIEL.	\$ 4.200
NEGRITO KIWI Y DURAZNO	\$ 3.900
CÓCTEL DE MANGO FRUTOS ROJOS, MANGO, NARANJA Y JENGIBRE.	\$ 3.900
CÓCTEL VIRGEN JUGO DE ARÁNDANOS, MIEL Y NARANJA.	\$ 3.900
MIX DE FRUTAS JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, MANGO Y MIEL.	\$ 3.900
CITRUS JUGO NATURAL DE NARANJA, LIMÓN, POMELO Y MIEL.	\$ 4.200
MELÓN FREE MELÓN, ANANÁ Y MIEL.	\$ 3.900
GREEN LIFE KIWI, MENTA Y MIEL.	\$ 3.900
LICUADOS CON LECHE O JUGO BANANA, FRUTILLA, DURAZNO, ANANÁ, MANZANA, KIWI, MELÓN O PERA.	\$ 4.200
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$ 4.400
EXPRIMIDO DE POMELO	\$ 4.400

MILKSHAKES & SMOOTHIES

MILKSHAKE	\$ 3.900
SMOOTHIE DE MANGO Y SÉSAMO	\$ 3.900
SMOOTHIE PINK YOGUR DE VAINILLA, JUGO DE ARANDANOS, FRUTILLA, MIEL Y NUECES.	\$ 3.900



LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA

La vida en la Panera es de color Rosa

NUESTROS PRODUCTOS SON ARTESANALES Y DE ELABORACIÓN PROPIA

GRACIAS POR VISITARNOS HOY, ESPERAMOS QUE VUELVAS PRONTO

ESPAÑA | ARGENTINA | URUGUAY | CHILE

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

📷 🌐 @LAPANERAROSA.CHILE

Y COMPARTE TUS FOTOS USANDO NUESTRO #HASHTAG:

#LAPANERAROSA

WWW.LAPANERAROSA.CL

