

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



LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA LA

# DESAYUNOS & MERIENDAS

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



**CLASSIC** \$ 7.200  
CON 2 MEDIALUNAS CASERAS Y CALENTITAS  
O SCONE CLÁSICO O COOKIE.

**COUNTRY** \$ 6.600  
TOSTADAS DE PAN DE CAMPO BLANCO O INTEGRAL CON NUECES  
Y SEMILLAS, MERMELADA CASERA Y MATEQUILLA.

**FRENCH TOAST** \$ 7.900  
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE.  
ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

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

**HEAVY** \$ 9.900  
HUEVOS REVUELTOS, TOSTADAS DE CAMPO,  
MANTEQUILLA, MERMELADA CASERA, Y SCONE DE 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 O  
INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES, MANTEQUILLA  
Y MERMELADA CASERA.

**SWEET** \$ 6.900  
TÉ EN HEBRAS O CAFE CON LECHE MÁS TORTA A ELECCIÓN

**OMELETTE** \$ 7.900  
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CUBETEADO.

**OMELETTE CHAMPI** \$ 8.900  
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO, TOMATE CUBETEADO,  
CEBOLLA Y CHAMPIÑÓN.

**AVOCADO** \$ 7.200  
TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.

**TOSTADO JAMÓN QUESO** \$ 6.400  
TOSTADO DE JAMÓN COCIDO ESPECIAL NATURAL Y QUESO EN PAN  
DE CAMPO O PAN INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES.

## TENTACIONES

**CROISSANT** \$ 2.000

**SCONE DE QUESO** \$ 2.600

**TOSTADO** \$ 3.900

TOSTADO DE JAMÓN PIERNA ARTESANAL Y QUESO EN PAN  
DE CAMPO O PAN INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES.

**CROISSANT JAMÓN QUESO** \$ 3.900

**YOGURT NATURAL CON GRANOLA** \$ 4.900

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

**PLATO DE FRUTAS** \$ 4.900

FRUTAS DE ESTACIÓN CON MIEL Y LLUVIA DE NUECES.

**FRENCH TOAST** \$ 5.900

TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE,  
ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA, FRUTOS ROJOS Y SEMILLAS.



# BRUNCH *Time*

*para dos personas*

2 INFUSIONES \$29.900  
+ LIMONADA  
+ UNA PASTELERÍA SECA A ELECCIÓN  
+ PLATO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS  
+ PLATO DE QUESOS Y FIAMBRES  
+ HUEVOS REVUELTOS Y PAPAS RUSTICAS

**ELIGE 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 \$28.900  
+ 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 MANZANA O LIMÓN  
+ BROWNIE  
+ MINI ALFAJOR DE CHOCOLATE  
+ CONITO DE DULCE DE LECHE  
+ PORCIÓN DE TORTA A ELECCIÓN

**ADICIONALES PINK TOWER:**

HUEVOS REVUELTOS	\$ 4.900
MEDIALUNA CON JAMÓN Y QUESO	\$ 1.900
SCONE QUESO	\$ 2.400
HUMMUS	\$ 5.400

# ENTRANTES *Picoteo*

<b>AROS DE CEBOLLA</b> CON SALSA BBQ. 	\$ 5.900
<b>PAPAS RÚSTICAS</b> CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO.	\$ 5.900
<b>PINCHOS DE POLLO CROCANTE</b> PECHUGAS DE POLLO APANADAS EN PANKO CON SALSA BBQ.	\$ 7.900
<b>PINCHOS DE CAMARONES</b> EN TEMPURA CON DIP DE MAYONESA DE AJO Y CILANTRO.	\$ 9.900
<b>TOSTAS ITALIANAS (3 UNIDADES)</b> 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
<b>TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA</b> PALTA, SALMON AHUMADO Y HUEVO MOLLET.	\$ 6.200
<b>TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET</b> PASTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.	\$ 4.900
<b>HUEVOS REVUELTOS</b> CON PAPAS RÚSTICAS, TOSTÓN DE PAN DE CAMPO Y PANCETA.	\$ 5.900
<b>SCONE DE QUESO RELLENO DE SALMÓN</b>	\$ 5.600
<b>OMELETTE</b> HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN Y TOMATE CUBETEADO.	\$ 5.900
<b>OMELETTE CHAMPI</b> HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIGNONES.	\$ 6.900
<b>MEDIALUNA DE JAMÓN &amp; QUESO</b>	\$ 2.600
<b>EMPANADA</b> DE CARNE (3 UNIDADES)	\$ 5.900
<b>EMPANADA</b> JAMÓN Y QUESO (3 UNIDADES)	\$ 4.900
<b>SOPA CREMA DE CALABAZA</b> 	\$ 6.900
<b>HUMMUS</b> 	\$ 5.400
CREMA DE PURÉ DE GARBANZOS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	
<b>BABAGANUSH</b> 	\$ 5.400
PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	
<b>FALAFEL CON YOGURT</b> 	\$ 5.400
CROQUETAS DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGURT Y MENTA.	
<b>TABLA PANERA (PARA 2)</b> POLLO CROCANTE, LOMO SALTEADO, BONDIOLA BBQ, PAPAS RÚSTICAS, BATATAS, AROS DE CEBOLLA Y DIPS DE ADEREZOS.	\$15.900
<b>TABLA PANERA ORIENTAL (PARA 2)</b> 	\$13.900
HUMUS, BABA GANUSH, TEMPURA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA, FALAFEL, QUESO CON HIERBAS Y PANES CASEROS.	



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO



## ENSALADAS

### DEL JEFE

\$ 9.600

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.

### POLLO CROCANTE

\$ 8.900

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.

### DE MAR

\$12.900

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

### VEGETARIANA

\$ 7.900

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

### ENSALADA CESAR

\$ 8.900

PECHUGA DE POLLO GRILLADA, MIX DE VERDES, CRUTONES, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR.

### POKE DE SALMÓN

\$ 8.900

SALMÓN ROSADO, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VERDEO, PALTA Y MANGO, DIP DE QUESO CREMA CIBOULETTE Y DIP DE SALSA DE SOYA



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO




# SANGUCHES

<b>TOSTADO</b> TOSTADO DE JAMÓN PIERNA ARTESANAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO O PAN INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES.	\$ 3.900
<b>CROISSANT JAMÓN QUESO</b>	\$ 3.900
<b>BAGUETÍN DE CRUDO</b> JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY UNTADO EN MANTECA DE DIJON. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.	\$ 8.400
<b>PANERA ROSA</b> PAN DE CALABAZA, POLLO GRILLADO, QUESO FUNDIDO, HUEVO A LA PLANCHA, PASTA DE PALTA Y TOMATE FRESCO. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.	\$ 8.600
<b>SMOKED</b> BAGEL, SALMON AHUMADO, QUESO CREMA CON CIBOULETTE, PALTA, RÚCULA Y ALCAPARRAS. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.	\$ 9.800
<b>POLLO TERIYAKI</b> PAN TRENZA DE CEBOLLA, POLLO LAQUEADO EN TERIYAKI Y SÉSAMO BLANCO, MAYONESA PICANTE, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA MORADA. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.	\$ 8.600
<b>BONDIOLA BBQ</b> PAN TRENZA DE CEBOLLA, BONDIOLA BASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RÚCULA Y COLESLAW. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.	\$ 9.600
<b>LOMAZO</b> BAGUETÍN, LOMITO VUELTA Y VUELTA, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.	\$ 8.900
<b>VEGETARIANO</b>  PAN CASERO INTEGRAL CON FRUTOS SECOS, SALTEADO DE TOMATES CHERRYS, TOFU, BOCCONCINO, PALTA Y RÚCULA. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.	\$ 8.600



# HAMBURGUESAS

*acompañadas con papas rústicas*

<b>BIG BURGER</b> PAN DE HAMBURGUESA, SALSA BBQ, HAMBURGUESA CASERA DE BIFE DE CHORIZO, QUESO, PANCETA CROCANTE, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA.	\$ 9.900
<b>POLLO CRISPY</b> BAGEL, PECHUGA REBOZADA, GUACAMOLE, RÚCULA, AJO Y LAJAS DE QUESO PARMESANO.	\$ 8.600
<b>QUINOA BURGER</b>  PAN INTEGRAL, HAMBURGUESA CASERA DE QUINOA, QUESO TYBO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA DE ZANAHORIAS.	\$ 7.900

# WRAPS

<b>WRAP PANERA</b> ROLL FRÍO UNTADO CON GUACAMOLE, POLLO, LECHUGA CAPUCHINA Y PIMIENTOS ROJOS.	\$ 7.900
---	----------

@LAPANERAROSA.CHILE  



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

# PRINCIPALES

## CREPES SALADOS

*acompañados con papas rústicas*

**BONDIOLA DESMECHADA** \$ 8.900  
BONDIOLA DESMECHADA SALTEADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO AZUL, Y LLUVIA DE CRUMBLE CROCANTE.

**CLÁSICO** \$ 8.600  
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**  \$ 7.900  
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.

## PASTAS Caseras

**PARPPARDELLE AL HUEVO** \$ 8.900  
CON SALSA CARBONARA.

**ÑOQUI RELLENO DE MOZZARELLA Y GRUYERE** \$ 10.900  
CON SALSA BLANCA.

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

**RAVIOLONES CASEROS DE SALMÓN ROSADO** \$ 12.900  
CON CREMA DE ENELDO, TOMATE CHERRY Y ALCAPARRAS.



## WAFFLES SALADOS

**LOMO & CHAMPIÑÓN** \$ 7.900  
QUESO CHANCO, LOMO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, TOMATE CUBETEADO, CHAMPIÑONES Y HUEVO A LA PLANCHA.

**BRIE & CHICKEN HOT** \$ 8.400  
POLLO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y CREMA DE PIMIENTOS PICANTE, CON HUEVO A LA PLANCHA Y QUESO BRIE.

**SWEET BACON** \$ 6.900  
HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA SOBRE QUESO CHEDDAR, ROCIADO CON MIEL Y GARRAPIÑADA DE SEMILLAS.



## CARNES

**MILANESA DE BIFE DE CHORIZO** \$ 13.900  
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO CON QUESO GRATINADO Y TOMATE, CON BATATAS ASADAS Y MAYONESA DE CHIMICHURRI.

**GUSTOSA BONDIOLA BBQ** \$ 12.900  
BONDIOLA BRASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, AROS DE CEBOLLA, ENSALADA COLESLOW, PAPAS FRITAS BAÑADAS EN CHEDDAR Y ROMERO.

**BIFE DE CHORIZO BIEN ARGENTINO** \$ 14.900  
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, PAPINES CON ROMERO, CHAMPIÑONES Y CHERRYS SALTEADOS, HUEVO MOLLET Y MAYONESA DE ZANAHORIA.



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO



## PIZZAS

**NAPOLITANA**  \$ 8.900  
MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA,  
TOMATES FRESCOS, ACEITUNAS, AJO Y PEREJIL.

**RÚCULA & PARMESANO**  \$ 9.900  
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** \$ 7.900  
MACARRONES CON SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PARMESANO.

**CHEESEBURGER** \$ 7.900  
CON PAPAS FRITAS

**CHICKEN FINGERS** \$ 7.900  
CON PAPAS FRITAS



## Propuestas PRODUCTOS SIN GLÚTEN

### Propuestas saladas

**TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO** \$ 3.900

**QUICHE DE VERDURAS** \$ 7.600

### 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** \$ 4.900

**YOGURT CON FRUTAS DE ESTACIÓN,  
CHIA, ALMENDRAS Y NUECES** \$ 4.900

**TORTA DE LÚCUMA** \$ 3.900

# 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, MINI OREOS Y NUECES, GANACHE DE CHOCOLATE.

**SWEET** \$ 7.900

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

**NUTELLA** \$ 8.400

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

**CHOCO - ICE BROWNIES** \$ 8.600

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

**APPLE CRUMBLE** \$ 7.900

UNTADO EN CREMA DE LECHE CONDENSADA, CORONA DE CREMA, BOCHA DE HELADO DE AMERICANA, GOTAS DE LECHE CONDENSADA, CRUMBLE DE NUECES, TALCO DE CANELA Y MANZANAS CAMELIZADAS.

# 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** \$ 7.600

CON LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS.

**NUTELLA** \$ 7.900

CON CREMA BATIDA CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y NUECES.

# PANCAKES

**PODEROSO** \$ 7.900

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

**GOLOSO** \$ 8.400

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

**APPLE'S TENTATION** \$ 6.900

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



# TORTAS

Pide tu torta completa 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 AMERICANA O CHOCOLATE.

\$ 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	\$ 2.500
MUFFIN DE BANANA Y DULCE DE LECHE	\$ 2.500
BROWNIE Y NUEZ	\$ 2.900
COOKIE DE CHOCOLATE	\$ 2.200
ALFAJOR SABLEE DE CHOCOLATE	\$ 2.400
ALFAJOR DE NUEZ Y DULCE DE LECHE	\$ 2.400
ALFAJOR DE MAICENA	\$ 2.400
BUDÍN DE MANZANA, NUEZ Y CANELA	\$ 2.600
BUDIN DE LIMÓN	\$ 2.600
SCONE CLÁSICO	\$ 2.600
MINI ALFAJORES DE DULCE DE LECHE (2 U)	\$ 1.900
MINI ALFAJORES DE NUTELLA (2 U)	\$ 2.200
CONITOS DE DULCE DE LECHE	\$ 1.600



# HELADOS

UN SABOR	\$ 2.500
DOS SABORES	\$ 3.000
TRES SABORES	\$ 3.500

La PANERA ROSA  
COCINA CASERA NON STOP



## CAFETERÍA

<b>RISTRETTO</b>	\$ 1.800
<b>ESPRESSO</b>	\$ 1.800
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	\$ 2.600
<b>LUNGO</b>	\$ 2.200
<b>AMERICANO</b>	\$ 2.200
<b>DESCAFEINADO</b>	\$ 1.800
<b>CAPUCHINO</b>	\$ 2.600
<b>MOCCA</b>	\$ 2.600
<b>VAINILLA LATTE</b> CAFÉ CON LECHE AL VAPOR Y TOQUES DE VAINILLA.	\$ 2.600
<b>CARAMEL</b> CAFÉ, LECHE, CREMA BATIDA Y CARAMEL.	\$ 2.400
<b>BOMBÓN</b> CAFÉ, CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA.	\$ 3.000
<b>LA PANERA ROSA</b> 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 hebras*

<b>TÉ JAZMÍN</b>	\$ 2.200
<b>TÉ MATCHA PURO ORGANICO</b>	\$ 2.200
<b>TÉ MATCHA LATE CHAI</b>	\$ 2.200
<b>TÉ EARLY GREY</b>	\$ 2.000
<b>TÉ OLOONG TIKUAN GIN</b>	\$ 2.200
<b>TÉ MARACUYA MANGO</b>	\$ 2.200
<b>TÉ SIN CAFEÍNA ROIBOS ORIGINAL</b>	\$ 2.200



# BEBIDAS

## AGUAS & BEBIDAS

<b>BEBIDAS</b>	\$ 2.400
<b>VITAL CON O SIN GAS</b>	\$ 2.200
<b>SAN PELLEGRINO</b>	\$ 3.500
<b>AQUA PANNA</b>	\$ 3.500
<b>TÓNICA PREMIUM</b>	\$ 3.500

## JUGOS & BATIDOS

<b>JARRA DE POMELADA CON LIMA Y MENTA</b>	\$ 8.900
<b>VASO DE POMELADA CON LIMA Y MENTA</b>	\$ 4.600
<b>JARRA DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE</b>	\$ 8.600
<b>VASO DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE</b>	\$ 4.200
<b>JARRA DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ</b>	\$ 8.900
<b>VASO DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ</b>	\$ 4.600
<b>JARRA PANERA ROSA MIX</b> NARANJA, ZANAHORIA, MARACUYÁ Y JENGIBRE.	\$ 8.900
<b>VASO PANERA ROSA MIX</b>	\$ 4.600
<b>POMELADA FROZEN</b> EXPRIMIDO DE POMELO, LIMA, MENTA Y MUCHO HIELO.	\$ 4.200
<b>LAPANTERA FROZEN</b> POMELO ROSADO, MANZANA ROJA, LIMÓN Y MIEL.	\$ 4.200
<b>NEGRITO</b> KIWI Y DURAZNO	\$ 3.900
<b>CÓCTEL DE MANGO</b> FRUTOS ROJOS, MANGO, NARANJA Y JENGIBRE.	\$ 3.900
<b>CÓCTEL VIRGEN</b> JUGO DE ARÁNDANOS, MIEL Y NARANJA.	\$ 3.900
<b>MIX DE FRUTAS</b> JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, MANGO Y MIEL.	\$ 4.600
<b>CITRUS</b> JUGO NATURAL DE NARANJA, LIMÓN, POMELO Y MIEL.	\$ 4.200
<b>MELÓN FREE</b> MELÓN, ANANÁ Y MIEL.	\$ 4.900
<b>GREEN LIFE</b> KIWI, MENTA Y MIEL.	\$ 3.900
<b>LICUADOS CON LECHE O JUGO</b> BANANA, FRUTILLA, DURAZNO, ANANÁ, MANZANA, KIWI, MELÓN O PERA.	\$ 4.200
<b>EXPRIMIDO DE NARANJA</b>	\$ 4.600
<b>EXPRIMIDO DE POMELO</b>	\$ 4.600



## MILKSHAKES & SMOOTHIES

<b>MILKSHAKE</b>	\$ 4.600
<b>SMOOTHIE DE MANGO Y SÉSAMO</b>	\$ 4.900
<b>SMOOTHIE PINK</b> YOGUR DE VAINILLA, JUGO DE ARANDANOS, FRUTILLA, MIEL Y NUECES.	\$ 4.900

# BAR

## CERVEZAS

KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.500
AUSTRAL CALAFATE	\$4.200
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$4.500
CORONA	\$3.900

## CÓCTELES

DAIQUIRI	\$5.500
SOUR PERUANO	\$5.900
MOSCOW MULE	\$7.900
MARGARITA	\$5.900
FERNET COLA	\$5.500
MOJITO	\$5.500
APEROL SPRITZ	\$6.000
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$6.000
ST. GERMAIN SPRITZ	\$7.900
MIMOSA	\$5.000



## DESTILADOS

### Pisco

MISTRAL 35°	\$5.000
MISTRAL 40°	\$5.500
ALTO 35°	\$5.000
ALTO 40°	\$5.500

### Gin

BOMBAY	\$6.000
BEEFEATER	\$6.000
BEEFEATER PINK	\$6.500
HENDRICKS	\$8.900

### Vodka

ABSOLUT	\$5.500
---------	---------

### Ron

BACARDI	\$5.500
---------	---------

### Whisky

JHONNIE WALKER RED	\$5.900
JHONNIE WALKER BLACK	\$8.900

### Shots

JOSE CUERVO	\$4.500
JAGGER	\$4.500

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

