

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*

TOSTADO JAMÓN QUESO \$6.900
TOSTADO DE JAMÓN COCIDO ESPECIAL NATURAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO O PAN INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES.

COUNTRY \$6.900
TOSTADAS DE PAN DE CAMPO BLANCO Ó INTEGRAL CON NUECES Y SEMILLAS, MERMELADA CASERA Y MATEQUILLA.

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

SWEET \$7.900
TÉ EN HEBRAS Ó CAFE CON LECHE MÁS TORTA A ELECCIÓN

FRENCH TOAST \$8.900
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE. ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

PINK LIGHT \$8.900
PLATO DE FRUTA CON MIEL Y NUECES, TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON NUECES Y SEMILLAS, CREMA LIGHT Y MERMELADA CASERA.

OMELETTE \$8.900
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CUBETEADO.

AVOCADO \$8.900
TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.

ENERGIZER \$8.900
COPA DE YOGURT NATURAL CON FRUTAS DE ESTACIÓN, GRANOLA, MERMELADA Y CHIA, TOSTADAS DE PAN DE CAMPO BLANCO Ó INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES, MANTEQUILLA Y MERMELADA CASERA.

HEAVY \$9.900
HUEVOS REVUELTOS, TOSTADAS DE CAMPO, MANTEQUILLA, MERMELADA CASERA, Y SCONE DE QUESO.

PINK SALMÓN \$9.900
SCONE DE QUESO CON SALMÓN AHUMADO, CREAM CHEESE CON CIBOULETTE, TOSTADA DE PAN DE CAMPO INTEGRAL, QUESO CREMA LIGHT, MERMELADA CASERA.

OMELETTE CHAMPI \$9.900
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIGNONES.

TENTACIONES

CROISSANT \$2.600

SCONE DE QUESO \$2.600

YOGURT NATURAL CON GRANOLA \$5.600
COPA DE YOGURT NATURAL CON FRUTAS DE ESTACIÓN, GRANOLA, MERMELADA Y CHIA.

PLATO DE FRUTAS \$5.600
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 \$31.900
+ 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. 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 \$31.900
+ 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:

MEDIALUNA CON JAMÓN Y QUESO	\$ 2.900
SCONE QUESO	\$ 2.600
HUEVOS REVUELTOS	\$ 5.900
HUMMUS	\$ 5.900
PLATO QUESOS Y FIAMBRES	\$ 7.900

ENTRANTES *Picoteo*

MEDIALUNA DE JAMÓN & QUESO	\$ 2.900
FALAFEL CON YOGURT  CROQUETAS DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGURT Y MENTA.	\$ 5.600
TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET PASTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.	\$ 5.600
HUEVOS REVUELTOS CON PAPAS RÚSTICAS, TOSTÓN DE PAN DE CAMPO Y PANCETA.	\$ 5.900
SCONE DE QUESO RELLENO DE SALMÓN	\$ 6.900
HUMMUS  CREMA DE PURÉ DE GARBANZOS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	\$ 5.900
BABAGANUSH  PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	\$ 5.900
PAPAS RÚSTICAS CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO.	\$ 5.900
OMELETTE HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN Y TOMATE CUBETEADO.	\$ 6.900
TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA PALTA, SALMON AHUMADO Y HUEVO MOLLET.	\$ 7.600
OMELETTE CHAMPI HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIGNONES.	\$ 7.900
PINCHOS DE POLLO CROCANTE PECHUGAS DE POLLO APANADAS EN PANKO CON SALSA BBQ.	\$ 7.900
PINCHOS DE CAMARONES EN TEMPURA CON DIP DE MAYONESA DE AJO Y CILANTRO.	\$ 9.900
TOSTAS ITALIANAS (3 UNIDADES) 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.	\$11.900
TABLA PANERA ORIENTAL (PARA 2)  HUMUS, BABA GANUSH, TEMPURA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA, FALAFEL, QUESO DE CABRA Y PANES CASEROS.	\$15.900
TABLA PANERA (PARA 2) POLLO CROCANTE, LOMO SALTEADO, BONDIOLA BBQ, PAPAS RÚSTICAS Y SALSA CHEDDAR CON VERDEO.	\$18.900



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO



ENSALADAS

VEGETARIANA

\$10.900

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

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.

DE CAMARÓN

\$12.900

CAMARONES SALTEADOS, MIX VERDE, MANGO, GAJOS DE PALTA, TOMATE CHERRY, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS Y ADEREZO RANCH.

DEL JEFE

\$12.900

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

CARNÍVORA

\$12.900

FILETE DE RES SALTEADO, MIX DE LECHUGAS, TOMATES ASADOS, PALTA EN CUBOS, CEBOLLA CROCANTE, DRESSING DE ACETO Y MIEL.

POKE DE POLLO

\$9.900

POLLO, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VERDEO, PALTA, DIP DE QUESO CREMA CIBOULETTE Y DIP DE SALSA DE SOYA

POKE DE CAMARÓN

\$10.900

CAMARÓN, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VERDEO, PALTA, DIP DE QUESO CREMA CIBOULETTE Y DIP DE SALSA DE SOYA



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

SANGUCHES

TOSTADO \$4.600

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

CROISSANT JAMÓN QUESO \$4.900

VEGETARIANO  \$8.600

PAN CASERO INTEGRAL CON FRUTOS SECOS, SALTEADO DE TOMATES CHERRYS, CHAMPIÑONES SALTEADOS, QUESO DE CABRA, PALTA Y RÚCULA. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

BAGUETÍN DE CRUDO \$9.900

JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY UNTADO EN MANTECA DE DIJON. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

LOMAZO \$9.900

BAGUETÍN, LOMITO VUELTA Y VUELTA, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

POLLO TERIYAKI \$9.900

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

BONDIOLA BBQ \$10.600

PAN TRENZA DE CEBOLLA, BONDIOLA BASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RUCULA Y COLESLAW. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

PANERA ROSA \$10.900

PAN DE CALABAZA, POLLO GRILLADO, QUESO FUNDIDO, HUEVO A LA PLANCHA, PASTA DE PALTA Y TOMATE FRESCO. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

SMOKED \$10.900

BAGEL, SALMON AHUMADO, QUESO CREMA CON CIBOULETTE, PALTA, RÚCULA Y ALCAPARRAS. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.



Big Burger



Bondiola BBQ

HAMBURGUESAS

acompañadas con papas rústicas

POLLO CRISPY \$9.900

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

BIG BURGER \$12.900

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

@LAPANERAROSA.CHILE  


 PLATO VEGANO

 PLATO VEGETARIANO

PRINCIPALES

CREPES SALADOS

acompañados con papas rústicas

GREEN  \$ 9.600
ESPINACAS, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RICOTA, PARMESANO,
QUESO CON CIBOULETTE Y SALTEADO DE TOMATES Y NUEZ.

CLÁSICO \$ 9.900
POLLO DESMECHADO SALTEADO CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS,
QUESO CHEDDAR, Y LLUVIA DE CRUMBLE DE TOMATE.

CHICKEN PESTO \$ 9.900
POLLO DESMECHADO SALTEADO EN PESTO DE ALBAHACA Y
ALMENDRAS, HONGOS DORADOS Y QUESO FUNDIDO.

BONDIOLA DESMECHADA \$ 10.900
BONDIOLA DESMECHADA SALTEADA CON CEBOLLAS
CARAMELIZADAS, QUESO AZUL, Y LLUVIA DE CRUMBLE CROCANTE.

PASTAS *Caseras*

FETTUCCINE \$10.600
CON SALSA CARBONARA.

ÑOQUI RELLENO DE MOZZARELLA Y GRUYERE \$12.900
CON SALSA BLANCA.

RAVIOL DE CALABAZA Y QUESO BRIE  \$13.600
CON CREMA Y TOMATE CUBETEADO.

RAVIOLONES CASEROS DE SALMÓN ROSADO \$13.900
CON CREMA DE ENELDO, TOMATE CHERRY Y ALCAPARRAS.



WAFFLES SALADOS

SWEET BACON \$ 8.900
HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA SOBRE QUESO CHEDDAR,
ROCIADO CON MIEL Y GARRAPIÑADA DE SEMILLAS.

BRIE & CHICKEN HOT \$ 9.900
POLLO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y CREMA DE
PIMIENTOS PICANTE, CON HUEVO A LA PLANCHA Y QUESO BRIE.

LOMO & CHAMPIÑÓN \$ 9.900
QUESO CHANCO, LOMO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS,
TOMATE CUBETEADO, CHAMPIÑONES Y HUEVO A LA PLANCHA.



CARNES

POLLO DE LA GRANJA \$13.900
PECHUGA DE POLLO CROCANTE, PAPINES CON ROMERO,
CHAMPIÑONES Y CHERRYS SALTEADOS, HUEVO MOLLET
Y MAYONESA DE ZANAHORIA.

GUSTOSA BONDIOLA BBQ \$14.900
BONDIOLA BRASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ,
ENSALADA MIXTA, COLESLAW, PAPAS FRITAS BAÑADAS
CON SALSA CHEDDAR.

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO \$15.900
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO CON QUESO GRATINADO Y TOMATE,
CON BATATAS ASADAS Y MAYONESA DE CHIMICHURRI.

MEDALLÓN DE LOMO \$17.900
CON CHAMPIÑONES Y PAPAS AL ROMERO.

BIFE DE CHORIZO BIEN ARGENTINO \$17.900
BIFE DE CHORIZO GRILLADO CON GUARNICIÓN DE ENSALADA
DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA Y PAPAS RÚSTICAS.




PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO



PIZZAS

NAPOLITANA  \$ 8.900
MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA,
TOMATES FRESCOS, 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 bebida

MAC AND CHEESE \$ 8.900
MACARRONES CON SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PARMESANO.

CHEESEBURGER \$ 8.900
CON PAPAS FRITAS

CHICKEN FINGERS \$ 8.900
CON PAPAS FRITAS



Propuestas PRODUCTOS SIN GLÚTEN

Propuestas saladas

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO \$ 3.900

QUICHE DE VERDURAS \$ 7.600

Propuestas dulces

TORTA DE LÚCUMA \$ 6.900

PLATO DE FRUTAS \$ 4.900

**YOGURT CON FRUTAS DE ESTACIÓN,
CHIA, ALMENDRAS Y NUECES** \$ 5.600

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.

WAFFLES DULCES

WAFFLE CON NUTELLA \$ 6.900

WAFFLE CON DULCE DE LECHE \$ 6.600

SWEET \$ 8.900

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

NUTELLA \$ 8.900

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

APPLE CRUMBLE \$ 8.900

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

LA PANERA CHOCOROSA \$ 9.900

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

CHOCO - ICE BROWNIES \$ 10.900

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

CREPES DULCES

DULCE DE LECHE \$ 6.900

CON LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS & CREMA BATIDA.

DULCE DE LECHE Y FRUTAS DE ESTACIÓN \$ 7.900

CON NUECES & CREMA BATIDA.

NUTELLA & CREMA BATIDA \$ 7.900

CON LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS.

NUTELLA \$ 8.900

CON CREMA BATIDA CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y NUECES.

PANCAKES

PODEROSO \$ 8.900

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

GOLOSO \$ 8.900

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

APPLE'S TENTATION \$ 8.900

TORRE DE PANCAKES CON CORAZÓN DE CANELA, MANZANAS CARAMELIZADAS, 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
CONITOS DE DULCE DE LECHE	\$ 1.600
COOKIE DE CHOCOLATE	\$ 2.400
MUFFIN DE MARACUYÁ Y CHOCOLATE NEGRO	\$ 2.600
MUFFIN DE BANANA Y DULCE DE LECHE	\$ 2.600
ALFAJOR SABLEE DE CHOCOLATE	\$ 2.600
ALFAJOR DE NUEZ Y DULCE DE LECHE	\$ 2.600
ALFAJOR DE MAICENA	\$ 2.600
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)	\$ 2.600
MINI ALFAJORES DE NUTELLA (2 U)	\$ 2.900
BROWNIE Y NUEZ	\$ 2.900

HELADOS

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





CAFETERÍA

RISTRETTO	\$ 2.600
ESPRESSO	\$ 2.600
DESCAFEINADO	\$ 2.600
LUNGO	\$ 2.900
AMERICANO	\$ 2.900
ESPRESSO DOBLE	\$ 2.900
CAPUCHINO	\$ 3.600
MOCCA	\$ 3.600
VAINILLA LATTE CAFÉ CON LECHE AL VAPOR Y TOQUES DE VAINILLA.	\$ 3.600
CARAMEL CAFÉ, LECHE, CREMA BATIDA Y CARAMEL.	\$ 3.600
BOMBÓN CAFÉ, CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA.	\$ 3.900
LA PANERA ROSA CAFÉ, CREMA BATIDA, DULCE DE LECHE, ESPUMA DE LECHE, CANELA Y CHOCOLATE.	\$ 3.900
ADICIONAL LECHE DE ALMENDRAS	
AFFOGATO	\$ 3.900

PANERA *Frappus*

CARAMEL / MOCCA / ITALIANO / VAINILLA

\$ 4.600

TÉ *en hebras*

TÉ EARLY GREY	\$ 2.600
TÉ SIN CAFEÍNA ROIBOS ORIGINAL	\$ 2.900
TÉ MATCHA PURO ORGANICO	\$ 3.200
TÉ JAZMÍN	\$ 3.200
TÉ OLOONG TIKUAN GIN	\$ 3.200
TÉ MARACUYA MANGO	\$ 3.200
TÉ MATCHA LATE CHAI	\$ 3.200



BEBIDAS

AGUAS & BEBIDAS

VITAL CON O SIN GAS	\$ 2.200
BEBIDAS (COCA COLA - FANTA - SPRITE)	\$ 2.500
SAN PELLEGRINO	\$ 3.500
AQUA PANNA	\$ 3.500
TÓNICA PREMIUM	\$ 3.500

JUGOS & BATIDOS

VASO DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 4.600
VASO DE POMELADA CON LIMA Y MENTA	\$ 4.600
VASO PANERA ROSA MIX	\$ 4.600
VASO DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 4.600
POMELADA FROZEN EXPRIMIDO DE POMELO, LIMA, MENTA Y MUCHO HIELO.	\$ 4.600
LAPANTERA FROZEN POMELO ROSADO, MANZANA ROJA, LIMÓN Y MIEL.	\$ 4.600
GREEN LIFE KIWI, MENTA Y MIEL.	\$ 4.600
CÓCTEL DE MANGO FRUTOS ROJOS, MANGO, NARANJA Y JENGIBRE.	\$ 4.600
CÓCTEL VIRGEN JUGO DE ARÁNDANOS, MIEL Y NARANJA.	\$ 4.600
MIX DE FRUTAS JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, MANGO Y MIEL.	\$ 4.600
MELÓN FREE MELÓN, PIÑA Y JUGO DE LIMÓN.	\$ 4.600
NEGRITO KIWI Y DURAZNO	\$ 4.900
CITRUS JUGO NATURAL DE NARANJA, LIMÓN, POMELO Y MIEL.	\$ 4.900
LICUADOS CON LECHE O JUGO BANANA, FRUTILLA, DURAZNO, ANANÁ, MANZANA, KIWI, MELÓN O PERA.	\$ 4.900
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$ 4.900
EXPRIMIDO DE POMELO	\$ 4.900
JARRA DE POMELADA CON LIMA Y MENTA	\$ 8.200
JARRA DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE	\$ 8.200
JARRA DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 8.200
JARRA PANERA ROSA MIX NARANJA, ZANAHORIA, MARACUYÁ Y JENGIBRE.	\$ 8.900



MILKSHAKES & SMOOTHIES

MILKSHAKE	\$ 4.600
SMOOTHIE DE MANGO Y SÉSAMO	\$ 4.600
SMOOTHIE PINK YOGUR DE VAINILLA, JUGO DE ARANDANOS, FRUTILLA, MIEL Y NUECES.	\$ 4.600

BAR

COCTELERÍA *de Autor*

APPLE SWEET \$ 7.900
RAMAZZOTTI, MARTINI BIANCO, JUGO DE MANZANA Y ESPUMANTE.

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.

COCTELERÍA *Clásica*

MIMOSA \$5.000

DAIQUIRI \$5.500

FERNET COLA \$5.500

MOJITO \$5.500

MARGARITA \$5.900

SOUR PERUANO \$5.900

APEROL SPRITZ \$6.000

RAMAZZOTTI SPRITZ \$6.000

ST. GERMAIN SPRITZ \$7.900

MOSCOW MULE \$7.900



CERVEZAS

CORONA \$3.800

AUSTRAL LAGER \$4.200

KUNSTMANN TOROBAYO \$4.500

AUSTRAL TORRES DEL PAINE \$4.500

DESTILADOS

Pisco

MISTRAL 35° \$5.000

ALTO 35° \$5.000

MISTRAL 40° \$5.500

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

VINOS

SAUVIGNON BLANC

LA CANTERA	\$19.900
OUTER LIMITS	\$22.900

LATE HARVEST

CONCHA Y TORO	\$9.900
---------------	---------

CABERNET SAUVIGNON

CASA SILVA GRAN TERROIR	\$19.900
MONTES ALPHA	\$23.900

CARMENERE

CASA SILVA GRAN TERROIR	\$19.900
MONTES ALPHA	\$23.900
PEREZ CRUZ LIMITED EDITION	\$29.900

MALBEC ARGENTINO

RICCITELLI HEY MALBEC	\$20.900
LUIGI BOSCA	\$34.900

PINOT NOIR

BOYA	\$19.900
------	----------

ROSÉ

RICCITELLI HEY ROSÉ	\$20.900
---------------------	----------

MERLOT

SANTA EMA GRAN RESERVA	\$19.900
------------------------	----------

ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON BRUT	\$32.900
--------------	----------

CHAMPAGNE

MOET CHANDON	\$89.000
--------------	----------

ESPUMANTE NACIONAL

CATEDRAL	\$14.900
----------	----------

VINOS *por copa*

SAUVIGNON BLANC

LA CANTERA	\$4.000
------------	---------

CABERNET SAUVIGNON

CASA SILVA GRAN TERROIR	\$4.000
-------------------------	---------

CARMENERE

CASA SILVA GRAN TERROIR	\$4.000
-------------------------	---------

MALBEC ARGENTINO

RICCITELLI HEY MALBEC	\$4.500
-----------------------	---------

ROSÉ

RICCITELLI HEY ROSÉ	\$4.500
---------------------	---------

ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON	\$7.000
---------	---------

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

