



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 \$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 \$29.900
+ 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	\$ 1.900
SCONE QUESO	\$ 2.400
HUEVOS REVUELTOS	\$ 4.900
HUMMUS	\$ 5.400

ENTRANTES *Picoteo*

MEDIALUNA DE JAMÓN & QUESO	\$ 2.900
EMPANADA JAMÓN Y QUESO (3 UNIDADES)	\$ 4.900
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	\$ 5.900
EMPANADA DE CARNE (3 UNIDADES)	\$ 5.900
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
AROS DE CEBOLLA CON SALSA BBQ. 	\$ 5.900
OMELETTE HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN Y TOMATE CUBETEADO.	\$ 6.900
TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA PALTA, SALMON AHUMADO Y HUEVO MOLLET.	\$ 7.200
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
SOPA CREMA DE CALABAZA  CON QUESO RALLADO Y CROUTONES.	\$ 8.900
PINCHOS DE CAMARONES 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, QUESO DE CABRA AL PESTO, NUECES Y TOMATE CUBETEADO.	\$10.900
TABLA PANERA ORIENTAL (PARA 2)  HUMUS, BABA GANUSH, TEMPURA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA, FALAFEL, QUESO CON HIERBAS Y PANES CASEROS.	\$15.900
TABLA PANERA (PARA 2) POLLO CROCANTE, LOMO SALTEADO, BONDIOLA BBQ, PAPAS RÚSTICAS, BATATAS, AROS DE CEBOLLA Y DIPS DE ADEREZOS.	\$18.900



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO





ENSALADAS

VEGETARIANA

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

\$10.900

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.

\$11.900

DE MAR

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

\$12.900

DEL JEFE

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.

\$12.900

ENSALADA CARNÍVORA

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

\$12.900

POKE DE SALMÓN

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

\$10.900



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, TOFU, BOCCONCINO, 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, RÚCULA 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.	



HAMBURGUESAS

acompañadas con papas rústicas

QUINOA BURGER 	\$8.900
PAN INTEGRAL, HAMBURGUESA CASERA DE QUINOA, QUESO TYBO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA DE ZANAHORIAS.	
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.	

WRAPS

WRAP PANERA	\$8.600
ROLL FRÍO UNTADO CON GUACAMOLE, POLLO, LECHUGA CAPUCHINA Y PIMIENTOS ROJOS.	

@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.

SALMÓN ROSADO \$ 11.900
SALMÓN ROSADO, SALTEADO EN VERDEO, QUESO CREMA AL
CIBOULETTE, CEBOLLA MORADA Y CROCANTE DE CEBOLLA.

PASTAS *Caseras*

PARPPARDELLE AL HUEVO \$10.600
CON SALSА CARBONARA.

ÑOQUI RELLENO DE MOZZARELLA Y GRUYERE \$12.900
CON SALSА 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,
AROS DE CEBOLLA, ENSALADA COLESLow, PAPAS FRITAS BAÑADAS
EN CHEDDAR Y ROMERO.

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 \$3.900

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, GOTAS 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



La **PANERA** ROSA
COCINA CASERA NON STOP



CAFETERÍA

RISTRETTO	\$ 2.200
ESPRESSO	\$ 2.200
DESCAFEINADO	\$ 2.200
LUNGO	\$ 2.200
AMERICANO	\$ 2.200
ESPRESSO DOBLE	\$ 2.900
CAPUCHINO	\$ 3.200
MOCCA	\$ 3.200
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	\$ 2.500
SAN PELLEGRINO	\$ 3.500
AQUA PANNA	\$ 3.500
TÓNICA PREMIUM	\$ 3.500

JUGOS & BATIDOS

VASO DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ	\$ 4.200
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
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

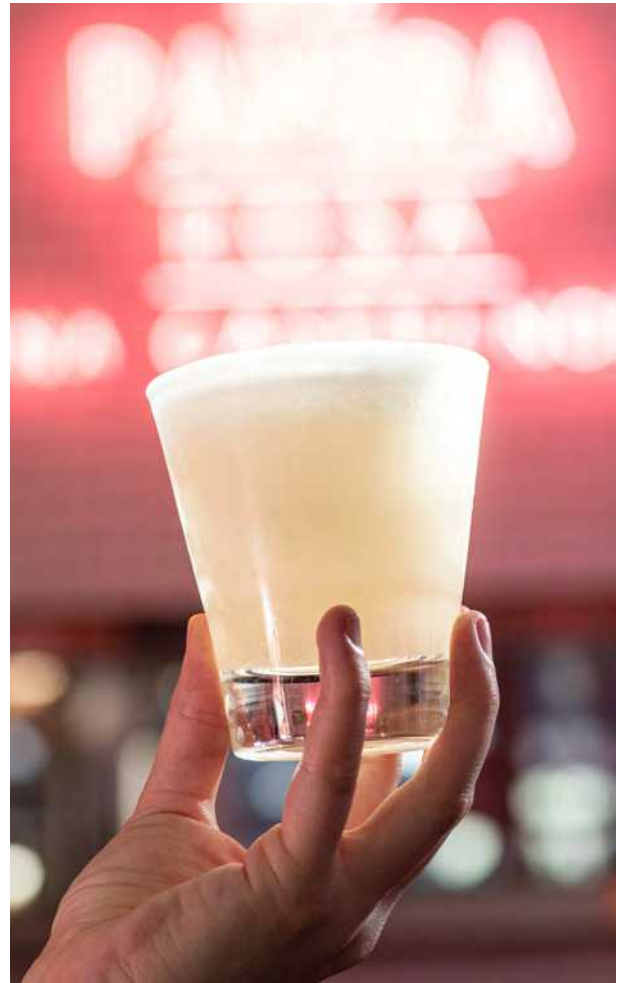
BAR

CERVEZAS

CORONA	\$3.800
AUSTRAL LAGER	\$4.200
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$4.500

CÓCTELES

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



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

PEREZ CRUZ LIMITED EDITION \$29.900

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 \$19.900

CHAMPAGNE

MOET CHANDON \$89.000

ESPUMANTE NACIONAL

CATEDRAL \$14.900

VINOS *per 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 \$4.500

ESPUMANTE NACIONAL

CHILLA SPARKLING ROSÉ 250 ml  \$5.900

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

