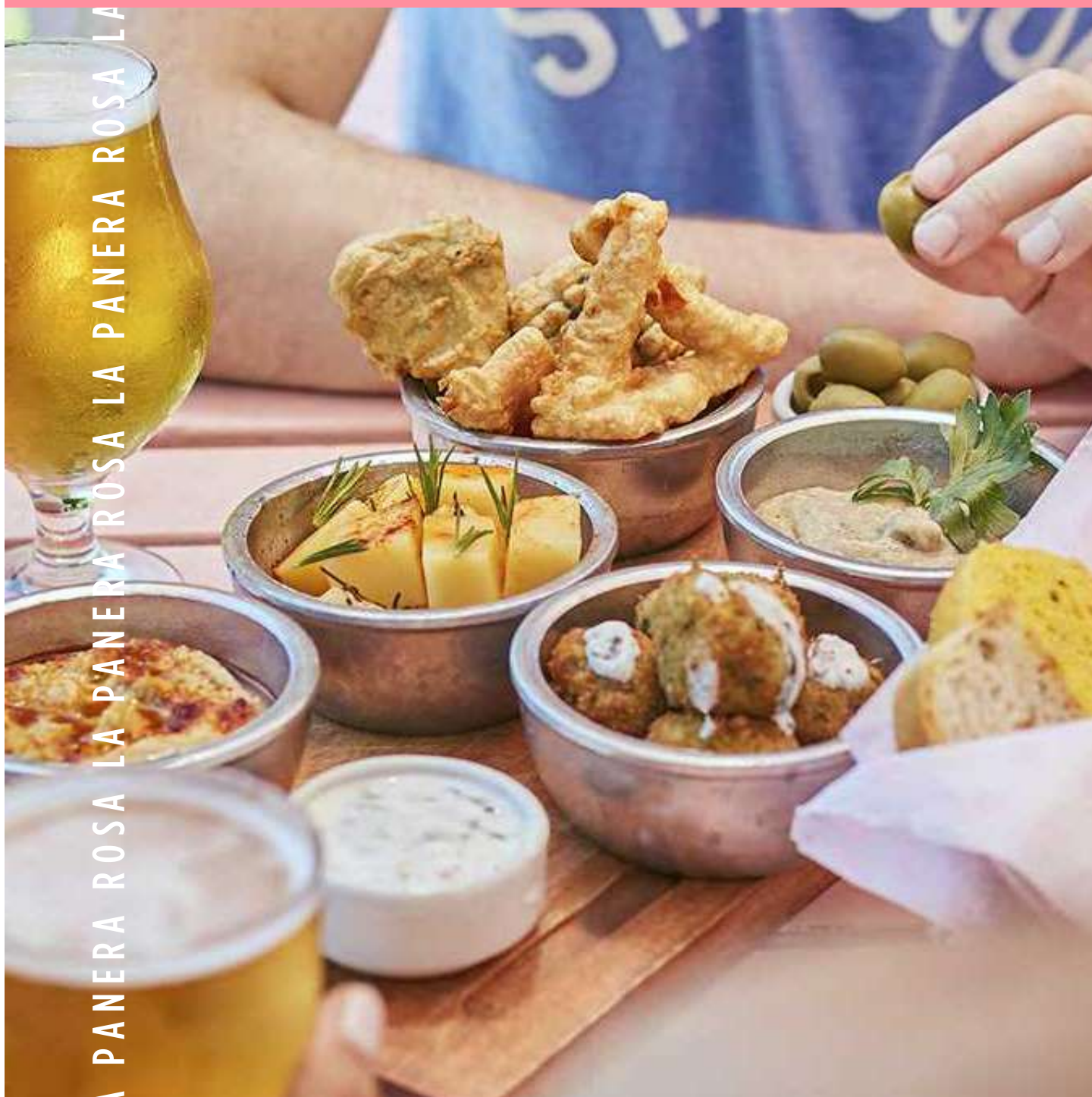


*La* **PANERA** ROSA  
COCINA CASERA NON STOP  
*menú a la carta*



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 RUSTICAS

**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*

<b>MEDIALUNA DE JAMÓN &amp; QUESO</b>	\$ 2.900
<b>FALAFEL CON YOGURT</b>  CROQUETAS DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGURT Y MENTA.	\$ 5.600
<b>TOSTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET</b> PASTA DE PALTA Y HUEVO MOLLET.	\$ 5.600
<b>HUEVOS REVUELTOS</b> CON PAPAS RÚSTICAS, TOSTÓN DE PAN DE CAMPO Y PANCETA.	\$ 5.900
<b>SCONE DE QUESO RELLENO DE SALMÓN</b>	\$ 6.900
<b>HUMMUS</b>  CREMA DE PURÉ DE GARBANZOS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	\$ 5.900
<b>BABAGANUSH</b>  PURÉ DE BERENJENAS AHUMADAS CON OLIVA Y PANES CASEROS.	\$ 5.900
<b>PAPAS RÚSTICAS</b> CON CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO.	\$ 5.900
<b>AROS DE CEBOLLA</b> CON SALSA BBQ. 	\$ 5.900
<b>OMELETTE</b> HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN Y TOMATE CUBETEADO.	\$ 6.900
<b>TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y PALTA</b> PALTA, SALMON AHUMADO Y HUEVO MOLLET.	\$ 7.600
<b>OMELETTE CHAMPI</b> HUEVO, QUESO CHANCO, JAMÓN, TOMATE CUBETEADO, CEBOLLA Y CHAMPIGNONES.	\$ 7.900
<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, 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
<b>TABLA PANERA ORIENTAL (PARA 2)</b>  HUMUS, BABA GANUSH, TEMPURA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA, FALAFEL, QUESO CON HIERBAS Y PANES CASEROS.	\$15.900
<b>TABLA PANERA (PARA 2)</b> 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 CAMARÓN

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

### CARNÍVORA

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

\$12.900

### POKE DE POLLO

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

\$9.900

### POKE DE CAMARÓN

CAMARÓN, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VERDEO, PALTA, 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, 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, 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.



*Big Burger*



*Bondiola BBQ*

# 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.

## PASTAS *Caseras*

**PARPPARDELLE AL HUEVO** \$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,  
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** \$ 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 GALLETITA 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

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

## PANERA *Frappus*

CARAMEL / MOCCA / ITALIANO / VAINILLA

\$ 4.600

## TÉ *en hebras*

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

<b>APPLE SWEET</b> RAMAZZOTTI, MARTINI BIANCO, JUGO DE MANZANA Y ESPUMANTE.	\$ 7.900
<b>PANTERA ROSA</b> GIN, SAINT GERMAIN, MARRASQUINO, JUGO DE POMELO Y NARANJA.	\$ 7.900
<b>BUTTERFLOWER</b> GIN INFUSIONADO EN BUTTERFLY PEA, LICOR DE DURAZNO Y TÓNICA ELDERFLOWER.	\$ 7.900

## COCTELERÍA *Clásica*

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



## CERVEZAS

<b>CORONA</b>	\$3.800
<b>AUSTRAL LAGER</b>	\$4.200
<b>KUNSTMANN TOROBAYO</b>	\$4.500
<b>AUSTRAL TORRES DEL PAINE</b>	\$4.500

## DESTILADOS

### Pisco

<b>MISTRAL 35°</b>	\$5.000
<b>ALTO 35°</b>	\$5.000
<b>MISTRAL 40°</b>	\$5.500
<b>ALTO 40°</b>	\$5.500

### Gin

<b>BOMBAY</b>	\$6.000
<b>BEEFEATER</b>	\$6.000
<b>BEEFEATER PINK</b>	\$6.500
<b>HENDRICKS</b>	\$8.900

### Vodka

<b>ABSOLUT</b>	\$5.500
----------------	---------

### Ron

<b>BACARDI</b>	\$5.500
----------------	---------

### Whisky

<b>JHONNIE WALKER RED</b>	\$5.900
<b>JHONNIE WALKER BLACK</b>	\$8.900

### Shots

<b>JOSE CUERVO</b>	\$4.500
<b>JAGGER</b>	\$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

