

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*

| | |
|---|----------|
| 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

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.



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*

FETUCCINE \$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

