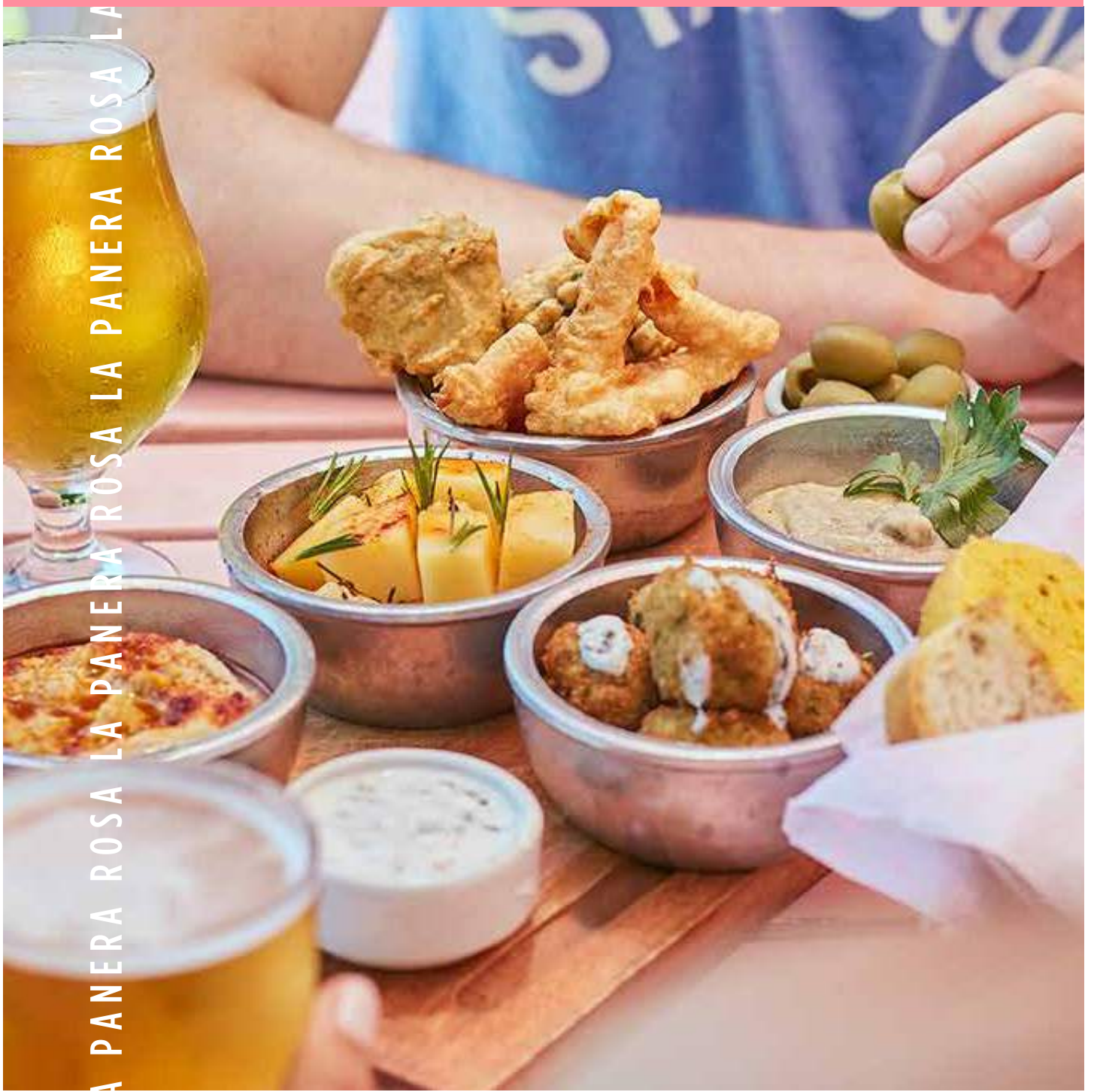


*La* **PANERA** ROSA  
COCINA CASERA NON STOP  
*menú a la carta*

LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA LA PANERA ROSA LA



# ENTRANTES *Picoteo*

<b>AROS DE CEBOLLA</b> CON SALSA BBQ. 	\$ 4.900
<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.	\$ 6.900
<b>PINCHOS DE LANGOSTINOS</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 SALMON 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.	\$ 4.900
<b>SCONE DE QUESO RELLENO DE SALMÓN</b>	\$ 4.900
<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>TARTA DE CALABAZA Y QUESO AZUL</b> 	\$ 7.600
<b>TARTA DE ATÚN</b>	\$ 7.600
<b>SOPA CREMA DE CALABAZA</b> 	\$ 5.900
CON QUESO RALLADO Y CROUTONES.	
<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.	\$13.900
<b>TABLA PANERA ORIENTAL (PARA 2)</b> 	\$12.900
HUMUS, BABA GANUSH, TEMPURA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA, FALAFEL, QUESO CON HIERBAS Y PANES CASEROS.	



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO



Ensalada  
Poke de Salmón



## ENSALADAS

### DEL JEFE

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.

\$ 8.900

### 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.

\$ 8.600

### DE MAR

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

\$11.900

### VEGETARIANA

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

\$ 7.900

### ENSALADA CAESAR

PECHUGA DE POLLO GRILLADA, LECHUGA CAPUCCINA, CROUTONS, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CAESAR.

\$ 8.600

### POKE DE SALMÓN

SALMÓN ROSADO, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, TOMATES CHERRY, CEBOLLA MORADA, VERDEO Y PALTA. CON DIP DE QUESO CREMA CON CIBOULETTE Y DIP DE SALSA DE SOJA.

\$ 8.600

@LAPANERAROSA.CHILE



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

# PRINCIPALES

## CREPES SALADOS

*acompañados con papas rústicas o batatas*

**BONDIOLA DESMECHADA** \$ 8.600  
BONDIOLA DESMECHADA SALTEADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO AZUL, Y LLUVIA DE CRUMBLE CROCANTE.

**CLÁSICO** \$ 7.900  
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**  \$ 7.600  
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.



## CARNES

**MILANESA DE BIFE DE CHORIZO** \$12.900  
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO CON QUESO GRATINADO Y TOMATE, CON BATATAS ASADAS Y MAYONESA DE CHIMICHURRI.

**GUSTOSA BONDIOLA BBQ** \$12.600  
BONDIOLA BRASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, AROS DE CEBOLLA, ENSALADA COLESLOW, PAPAS FRITAS BAÑADAS EN CHEDDAR Y ROMERO.

**BIFE DE CHORIZO BIEN ARGENTINO** \$13.900  
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, TEMPURA DE CHAUCHAS CON JENGIBRE, PAPINES CON ROMERO, CHAMPIÑONES Y CHERRYS SALTEADOS, HUEVO MOLLET Y MAYONESA DE ZANAHORIA.

## WAFFLES SALADOS

**WAFFLE JAMÓN Y QUESO** \$ 5.900  
UNTADO CON QUESO CHEDDAR, JAMÓN COCIDO NATURAL, QUESO LAMINADO Y HUEVO A LA PLANCHA

**LOMO & CHAMPIÑÓN** \$ 7.600  
QUESO CHANCO, LOMO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, TOMATE CUBETEADO, CHAMPIÑONES Y HUEVO A LA PLANCHA.

**BRIE & CHIKEN HOT** \$ 7.900  
POLLO SALTEADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y CREMA DE PIMIENTOS PICANTE, CON HUEVO A LA PLANCHA Y QUESO BRIE.

**SWEET BACON** \$ 5.600  
HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA SOBRE QUESO CHEDDAR, ROCIADO CON MIEL Y GARRAPIÑADA DE SEMILLAS.

## PASTAS Caseras

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

**TAGLIATELLE VERDI** \$ 8.900  
CON BONDIOLSA.

**ÑOQUI RELLENO DE MOZZARELLA Y GRUYERE** \$ 8.900  
CON SALSA BLANCA.

**RAVIOLÓN DE BERENJENAS**  \$ 9.600  
CON TOMATE CUBETEADO Y PESTO.

**RAVIOLÓN DE JAMÓN Y QUESO** \$ 8.900  
CON TRILOGÍA DE TOMATES.

**RAVIOLES DE VERDURA**  \$ 9.600  
CON SALSA ROSA, MANÍ Y VERDEO.

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

**RAVIOLONES CASEROS DE SALMÓN ROSADO** \$11.900  
CON CREMA DE ENELDO, TOMATE CHERRY Y ALCAPARRAS.

# SANGUCHES

*acompañados con papas rústicas o fritas*

**TOSTADO** \$ 3.900  
TOSTADO DE JAMÓN COCIDO ESPECIAL NATURAL Y QUESO EN PAN DE CAMPO O PAN INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES.

**CROISSANT JAMÓN QUESO** \$ 3.900

**BAGUETÍN DE CRUDO** \$ 7.900  
JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY UNTADO EN MANTECA DE DIJON.

**PANERA ROSA** \$ 7.600  
PAN DE CALABAZA, POLLO GRILLADO, QUESO FUNDIDO, HUEVO A LA PLANCHA, PASTA DE PALTA Y TOMATE FRESCO.

**SMOKED** \$ 9.800  
BAGEL, SALMON AHUMADO, QUESO CREMA CON CIBOULETTE, PALTA, RÚCULA Y ALCAPARRAS.

**POLLO TERIYAKI** \$ 8.600  
PAN TRENZA DE CEBOLLA, POLLO LAQUEADO EN TERIYAKI Y SÉSAMO BLANCO, MAYONESA PICANTE, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA MORADA.

**BONDIOLA BBQ** \$ 9.600  
PAN TRENZA DE CEBOLLA, BONDIOLA BASEADA EN COCCIÓN LENTA CON BBQ, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, RÚCULA Y COLESLAW.

**LOMAZO** \$ 8.900  
BAGUETÍN, LOMITO VUELTA Y VUELTA, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA.

**DESMECHADO DE LOMO** \$ 7.600  
PAN BAGUETIN, LOMO DESMECHADO, QUESO GRATINADO, TOMATES SECOS Y PASTA DE PALTA.

**VEGETARIANO**  \$ 6.900  
PAN CASERO INTEGRAL CON FRUTOS SECOS, SALTEADO DE TOMATES CHERRYS, TOFU, BOCCONCINO, PALTA Y RÚCULA.



*Big Burguer*



*Bondiola BBQ*

# HAMBURGUESAS

*acompañadas con papas rústicas o batatas*

**BIG BURGER** \$ 8.900  
PAN DE HAMBURGUESA, SALSA BBQ, HAMBURGUESA CASERA DE BIFE DE CHORIZO, QUESO, PANCETA CROCANTE, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA.

**POLLO CRISPY** \$ 7.900  
BAGEL, PECHUGA REBOZADA, GUACAMOLE, RÚCULA, AJO Y LAJAS DE QUESO PARMESANO.

**QUINOA BURGER**  \$ 7.600  
PAN INTEGRAL, HAMBURGUESA CASERA DE QUINOA, QUESO TYBO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA DE ZANAHORIAS.

# WRAPS

**WRAP PANERA** \$ 6.600  
ROLL FRÍO UNTADO CON GUACAMOLE, POLLO, LECHUGA CAPUCHINA Y PIMIENTOS ROJOS.

@LAPANERAROSA.CHILE  



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO



## PIZZAS

*masa tradicional*

**NAPOLITANA**  \$ 7.900  
MASA TRADICIONAL, SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA,  
TOMATES FRESCOS, ACEITUNAS, AJO Y PEREJIL.

**RÚCULA & PARMESANO**  \$ 8.900  
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** \$ 6.900  
MACARRONES CON SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PARMESANO.

**CHEESEBURGER** \$ 6.900  
CON PAPAS FRITAS

**CHICKEN FINGERS** \$ 6.900  
CON PAPAS FRITAS



## Propuestas PARA CELÍACOS

### *Propuestas saladas*

**TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO** \$ 3.900

**QUICHE DE VERDURAS** \$ 6.900

### *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** \$ 3.600

**YOGURT CON FRUTAS DE ESTACIÓN,  
CHIA, ALMENDRAS Y NUECES** \$ 4.600

**TORTA DE LÚCUMA** \$ 3.900

# BRUNCH *Time*

*para dos personas*

- 2 INFUSIONES \$24.900  
+ LIMONADA  
+ UNA PASTELERÍA SECA A ELECCIÓN  
+ PLATO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS  
+ PLATO DE QUESOS Y FIAMBRES  
+ HUEVOS REVUELTOS Y PAPAS RUSTICAS

**ELEGÍ 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 \$24.900  
+ 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 BANANA, CHOCOLATE, 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 |



## 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 sobres*

TE CHAMAN CHAI, ILUMINE, DON JUAN, AMAZONIA 12, SILENCIO ANDINO, INCA ROSE, PATAGONIA BEE.

## TÉ *en hebras*

<b>TÉ JASMÍN</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



# TENTACIONES

**CROISSANT** \$ 2.000

**SCONE DE QUESO** \$ 2.400

**FRENCH TOAST** \$ 4.900  
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE, ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA, FRUTOS ROJOS Y SEMILLAS.

**YOGURT NATURAL CON GRANOLA** \$ 4.900  
COPA DE YOGURT NATURAL CON FRUTAS DE ESTACIÓN, GRANOLA, MERMELADA Y CHIA.

**PLATO DE FRUTAS** \$ 3.900  
FRUTAS DE ESTACIÓN CON MIEL Y LLUVIA DE NUECES.



# DESAYUNOS & MERIENDAS

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

**CLASSIC** \$ 6.600  
CON 2 MEDIALUNAS CASERAS Y CALENTITAS  
Ó SCONE CLÁSICO Ó COOKIE.

**COUNTRY** \$ 7.600  
TOSTADAS DE PAN DE CAMPO BLANCO Ó INTEGRAL CON NUECES  
Y SEMILLAS, MERMELADA CASERA Y MATEQUILLA.

**FRENCH TOAST** \$ 6.900  
TOSTADAS EN PAN BRIOCHE HUMEDECIDAS EN HUEVO, MIEL Y LECHE.  
ACOMPAÑADAS CON QUESO CREMA, FRUTOS ROJOS Y SEMILLAS.

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

**HEAVY** \$ 7.900  
HUEVOS REVUELTOS, TOSTADAS DE CAMPO,  
MATEQUILLA Y MERMELADA CASERA.

**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 Ó  
INTEGRAL CON SEMILLAS Y NUECES, MANTEQUILLA  
Y MERMELADA CASERA.

**SWEET** \$ 5.600  
TÉ EN HEBRAS Ó CAFE CON LECHE MÁS TORTA A ELECCIÓN

**OMELETTE** \$ 6.900  
OMELETTE DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CUBETEADO.

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

**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.



# 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** \$ 6.900

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

**NUTELLA** \$ 7.900

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

**CHOCO - ICE BROWNIES** \$ 7.600

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

**APPLE CRUMBLE** \$ 6.900

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.

# 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** \$ 6.900

CON LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS.

**NUTELLA** \$ 6.600

CON CREMA BATIDA CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y NUECES.

# PANCAKES

**PODEROSO** \$ 6.900

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

**GOLOSO** \$ 6.900

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

**APPLE'S TENTATION** \$ 6.600

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



# TORTAS

*Venta de tortas enteras 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, CHESSE 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	\$ 2.300
MUFFIN DE BANANA Y DULCE DE LECHE	\$ 2.300
MUFFIN DE CHOCOLATE NEGRO, BLANCO Y JENGIBRE	\$ 2.300
CUADRADO DE COCO Y DULCE DE LECHE	\$ 2.900
CUADRADO DE RICOTTA	\$ 2.900
BROWNIE Y NUEZ	\$ 2.900
COOKIE DE CHOCOLATE	\$ 1.600
COOKIE DE AVENA Y NUEZ	\$ 1.600
ALFAJOR SABLEE DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO	\$ 1.900
ALFAJOR SABLEE DE CHOCOLATE	\$ 1.900
ALFAJOR DE NUEZ Y DULCE DE LECHE	\$ 1.900
ALFAJOR DE MAICENA	\$ 1.900
BUDÍN DE MANZANA, NUEZ Y CANELA	\$ 2.600
BUDIN DE LIMÓN	\$ 2.600
BUDIN DE BANANA	\$ 2.600
BUDIN DE CHOCOLATE	\$ 2.600
SCONE CLÁSICO	\$ 2.200
MINI ALFAJORES DE DULCE DE LECHE (2 U)	\$ 1.600
MINI ALFAJORES DE NUTELLA (2 U)	\$ 1.900
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

# BEBIDAS

## AGUAS & BEBIDAS

<b>BEBIDAS</b>	\$ 2.200
<b>VITAL CON O SIN GAS</b>	\$ 1.600
<b>SAN PELLEGRINO</b>	\$ 3.500
<b>AQUA PANNA</b>	\$ 3.500

## JUGOS & BATIDOS

<b>JARRA DE POMELODA CON LIMA Y MENTA</b>	\$ 7.200
<b>VASO DE POMELODA CON LIMA Y MENTA</b>	\$ 3.900
<b>JARRA DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE</b>	\$ 7.200
<b>VASO DE LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE</b>	\$ 3.900
<b>JARRA DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ</b>	\$ 7.200
<b>VASO DE LIMONADA CON MIEL Y MARACUYÁ</b>	\$ 3.900
<b>JARRA PANERA ROSA MIX</b> NARANJA, ZANAHORIA, MARACUYÁ Y JENGIBRE.	\$ 7.900
<b>VASO PANERA ROSA MIX</b>	\$ 4.200
<b>POMELODA 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.	\$ 3.900
<b>CITRUS</b> JUGO NATURAL DE NARANJA, LIMÓN, POMELO Y MIEL.	\$ 4.200
<b>MELÓN FREE</b> MELÓN, ANANÁ Y MIEL.	\$ 3.900
<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>	\$ 4.400
<b>EXPRIMIDO DE POMELO</b>	\$ 4.400

## MILKSHAKES & SMOOTHIES

<b>MILKSHAKE</b>	\$ 3.900
<b>SMOOTHIE DE MANGO Y SÉSAMO</b>	\$ 3.900
<b>SMOOTHIE PINK</b> YOGUR DE VAINILLA, JUGO DE ARANDANOS, FRUTILLA, MIEL Y NUECES.	\$ 3.900



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

