

La PANERA ROSA

COCINA CASERA NON STOP

📷 @LAPANERAROSA.CHILE WWW.LAPANERAROSA.CL



*FOTOREFERENCIAL

BREAKFASTS & AFTERNOON SNACKS

*Café au lait or tea included
+ freshly squeezed mini orange juice*

CLASSIC \$ 6.900
TWO HOMEMADE CROISSANTS.

HAM & CHEESE TOAST \$ 9.900
ALL-NATURAL SPECIAL COOKED HAM & CHEESE ON COUNTRY OR WHITE BREAD TOAST W/SEEDS AND WALNUTS.

PINK LIGHT \$ 9.900
PLATE OF FRUIT W/ HONEY & WALNUTS, WHOLE WHEAT BREAD W/ WALNUTS AND SEEDS, CREAM CHEESE & HOMEMADE MARMALADE.

AVOCADO \$ 9.900
AVOCADO & MOLLET EGG TOAST.

OMELETTE \$ 9.900
HAM, CHEESE & DICED TOMATOES.

MUSHROOM OMELETTE \$ 10.900
HAM, CHEESE, DICED TOMATOES, ONION & MUSHROOMS OMELETTE.

FRENCH TOAST \$ 10.900
BRIOCHE TOAST DIPPED IN EGG, HONEY AND MILK. COMES WITH CREAM CHEESE & RED BERRIES MARMALADE.

HEAVY \$ 12.900
SCRAMBLED EGGS, COUNTRY TOASTS, BUTTER, HOMEMADE MARMALADE & CHEESE SCONE.

PINK SALMÓN \$ 12.900
CHEESE SCONE WITH SMOKED SALMON, CREAM CHEESE W/CHIVES, WHOLE WHEAT COUNTRY BREAD TOAST, CREAM CHEESE, HOMEMADE MARMALADE.

Upgrade your mini shot to Vitamina Orange (350cc) for \$3.000

TEMPTATIONS

BROWNIE \$ 2.900

A MOIST CHOCOLATE BROWNIE WITH A SOFT TEXTURE AND AN INTENSE COCOA FLAVOR.

CHEESE SCONE \$ 2.900

CROISSANT \$ 2.900

MILKSHAKE \$ 4.900

YOGURT W/GRANOLA \$ 5.900

PLAIN YOGURT GLASS W/SEASONAL FRUITS, GRANOLA, MARMALADE

PLATE OF FRUIT \$ 5.900

SEASONAL FRUITS W/HONEY & WALNUTS SPRINKLE.

FRENCH TOAST \$ 8.900

BRIOCHE TOASTS DIPPED IN EGG, HONEY AND MILK. COMES WITH CREAM CHEESE, RED BERRIES & SEEDS.

FRENCH TOAST WITH FRUIT \$ 10.900

MOIST BRIOCHE TOAST SERVED WITH CRANBERRY SAUCE AND FRESH FRUIT: BANANA, STRAWBERRY AND POWDERED SUGAR.

CROISSANT

*Original french recipe. baked daily
by our bakers*

CAPRESE \$ 6.900
CROISSANT, TOMATO, BASIL PESTO AND CHANCO CHEESE.

HAM & CHEESE \$ 6.900

ARUGULA AND RAW HAM \$ 7.900
CROISSANT, HONEY MUSTARD, ARUGULA AND RAW HAM.

OMELETTE \$ 8.900
CROISSANT, CHAMPI OMELETTE AND PINK SAUCE.

WALNUT \$ 8.900
WARM, WITH CARAMEL AND WALNUTS, ACCOMPANIED BY CHOCOLATE ICE CREAM AND A TOUCH OF CONDENSED MILK.

RED FRUIT \$ 8.900
WITH BERRY JAM, BLUEBERRIES, AND STRAWBERRY ICE CREAM, FINISHED WITH CONDENSED MILK.

SERRANO HAM AND POACHED EGGS \$ 9.900
FILLED WITH FRESH CHERRY TOMATOES SEALED WITH SALT, OREGANO AND OLIVE OIL, SLICES OF SERRANO HAM, TWO POACHED EGGS AND SLICES OF PARMESAN CHEESE.

BENEDICTINE \$ 9.900
FILLED WITH SMOKED SALMON SLICES, TWO POACHED EGGS AND A SMOOTH TOUCH OF HOLLANDAISE SAUCE.

PISTACHIO \$ 10.900
FILLED WITH PISTACHIO SAUCE, CHOPPED PISTACHIOS, AND VANILLA ICE CREAM, WITH A TOUCH OF CONDENSED MILK.

TOSTAS

Baked daily by our bakers

AVOCADO & MOLLET EGG TOAST \$ 6.900
AVOCADO PASTE & MOLLET EGG.

CHICKEN GUACAMOLE TOAST \$ 8.900
BROWN BREAD, ARUGULA, CHICKEN WITH GUACAMOLE, GOAT CHEESE, FRESH TOMATO, MOLLET EGG AND SESAME MIX.

SMOKED SALMON & AVOCADO TOAST \$ 8.900
AVOCADO, SMOKED SALMON & MOLLET EGG.

KETO TOAST \$ 10.900
KETO TOAST, CHICKPEA HUMMUS, ARUGULA, MASHED AVOCADO, CHERRY TOMATOES, GOAT CHEESE AND A SOFT-BOILED EGG.

ITALIAN TOASTS (3 SLICES) \$ 12.900
1. AVOCADO PASTE, SMOKED SALMON & CAPERS.
2. CREAM CHEESE W/CHIVES, PROSCIUTTO & CHERRY TOMATO.
3. TOMATO PESTO, PESTO GOAT CHEESE, WALNUTS & DICED TOMATOES.

AÇAÍ BOWL

WITH GRANOLA, BANANA, STRAWBERRY & BLUEBERRIES

\$ 10.900

BRUNCH

*Time
for two*

- 2 INFUSIONS
- + LEMONADE
- + ONE CHOICE OF PASTRY
- + PLATE OF FRUIT & NUTS
- + CHEESE PLATE & COLD CUTS
- + SCRAMBLED EGGS & RUSTIC POTATOES

\$ 32.900

CHOOSE ONE OF THIS OPTIONS:

1. HUMMUS
2. FALAFEL
3. BABA GANOUSH
4. CRISPY CHICKEN STICKS



*REFERENCE PHOTO



*REFERENCE PHOTO

PINK

*Tower
for two*

- 2 INFUSIONS
- + GINGER & MINT LEMONADE JAR
- + HAM & CHEESE TOAST
- + COUNTRY BREAD TOAST W/ BUTTER & MARMALADE
- + APPLE OR LEMON PUDDING
- + TINY CHOCOLATE ALFAJOR
- + MILK CARAMEL TINY CONE
- + CAKE SLICE OF YOUR CHOICE
- + BROWNIE

\$ 32.900

ADDITIONAL TO PINK TOWER:

CHEESE SCONE	\$ 2.900
HUMMUS	\$ 5.900
SCRAMBLED EGGS	\$ 6.900

STARTERS

For Snacking

FRIED CHEESE "EMPANADAS" FILLED WITH PARMESAN AND MOZZARELLA CHEESE.	\$ 5.900
FRIED SHRIMP/ CHEESE "EMPANADAS" SHRIMP, MOZZARELLA CHEESE AND PARMESAN CHEESE.	\$ 6.900
BEEF "EMPANADAS" BEEF PATTY, RED BELL PEPPERSD AND GREEN OLIVES.	\$ 6.900
FALAFEL W/ YOGURT  CHICKPEA CROQUETTES W/ YOGURT SAUCE & MINT.	\$ 6.900
SCRAMBLED EGGS W/RUSTIC POTATOES, LARGE COUNTRY BREAD TOAST & BACON.	\$ 6.900
OMELETTE EGGS, CHANCO CHEESE, HAM & DICED TOMATOES.	\$ 6.900
SHROOM OMELETTE EGG, CHANCO CHEESE, HAM, DICED TOMATOES, ONION & MUSHROOMS.	\$ 7.900
HUMMUS  CREAMY CHICKPEA PURÉE W/OLIVE & HOMEMADE BREAD.	\$ 7.900
BABA GANOUSH  SMOKED EGGPLANT PURÉE W/OLIVE & HOMEMADE BREAD.	\$ 7.900
CHEESE SCONE W/SALMON FILLING	\$ 7.900
RUSTIC POTATOES W/CHEDDAR, BACON & SPRING ONION.	\$ 9.900
CRISPY CHICKEN STICKS PANKO-BREADED CHICKEN BREASTS WITH BBQ SAUCE	\$ 10.900

SALADS

CRISPY CHICKEN	\$ 11.900
LETTUCE MIX, CHICKEN BATTERED IN PANKO, PARMESAN STRANDS, CHERRY TOMATO, RED ONION, CARAMEL- COATED SEEDS AND BALSAMIC VINEGAR, HONEY & HERBS DRESSING.	
VEGETARIAN	\$ 12.900
WHITE QUINOA, GREEN MIX, ROASTED SQUASH AND TOMATOES, AVOCADO WEGAGES, BROCCOLI, SAUTÉED MUSHROOMS AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE.	
SHRIMP	\$ 12.900
SAUTÉED SHRIMP, MIXED GREENS,MANGO, AVOCADO WEDGES, CHERRY TOMATO, CARAMEL-COATED SEEDS & RANCH DRESSING.	
FROM THE CHIEF	\$ 13.900
SAUTÉED CHICKEN W/WHITE SESAME SEEDS, LETTUCE MIX, GOAT CHEESE, CHERRY TOMATO, PARMESAN CHEESE STRANDS & TOASTED ALMONDS, CARAMEL-COATED SEEDS, BALSAMIC VINEGAR & HONEYDRESSING AND FOCACCIA.	
CARNIVOROUS	\$ 13.900
SAUTÉED BEEF STEAK, LETTUCE MIX, ROASTED TOMATOES, DICED AVOCADO, CRISPY ONION, BALSAMIC VINEGAR & HONEY DRESSING.	



*REFERENCE PHOTO

WRAPS & POKE BOWLS

CHICKEN WRAP	\$ 9.900
ROASTED CHICKEN CUBES, FRESH GREEN ONIONS, RED BELL PEPPERS, MIXED GREENS AND AVOCADO.	
SHRIMP WRAP	\$ 10.900
SHRIMP SAUTÉED IN CONFIT GARLIC, ACCOMPANIED BY CREAMY CHIVES, LETTUCE, CUCUMBER DICED TOMATO AND CRISPY ONIONS.	
SHRIMP POKE BOWL	\$ 12.900
SHRIMP SUSHI RICE, CUCUMBER, SPRING ONION, AVOCADO, CREAM CHEESE & CHIVES DIP AND SOY SAUCE DIP.	
CHICKEN POKE BOWL	\$ 12.900
CHICKEN, SUSHI RICE, CUCUMBER, SPRING ONION, AVOCADO, CREAM CHEESE & CHIVES DIP AND SOY SAUCE DIP.	



VEGAN DISH



VEGETARIAN DISH

SANDWICHES & BURGERS

TOAST

\$ 5.900

COUNTRY HAM & CHEESE IN COUNTRY OR WHOLE
WHEAT BREAD TOAST WITH SEEDS AND WALNUTS.

VEGETARIANO

\$ 8.900

HOMEMADE WHOLE WHEAT BREAD WITH NUTS, SAUTÉED
CHERRY TOMATOES, GOAT CHEESE, AVOCADO
& ARUGULA. GARNISHED WITH RUSTIC POTATOES.

MONSIEUR CROQUE

\$ 8.900

SOYDOUGH BREAD FILLED WITH HAM, CHEESE, AND BLECHAMEL
HOMEMADE WITH MELTED MOZZARELLA CHEESE.

CROQUE MADAME

\$ 9.900

TOASTED SOYDOUGH BREAD, STUFFED WITH HAM, CHEESE,
HOMEMADE BÉCHAMEL, AND MELTED MOZZARELLA CHEESE, FINISHED
WITH A GRILLED EGG.

POLLO TERIYAKI

\$ 12.900

CIABATTA BREAD WITH ONION, CHICKEN GLAZED IN
TERIYAKI & WHITE SESAME, SPICY MAYONNAISE, LETTUCE,
TOMATO AND RED ONION. GARNISHED WITH RUSTIC POTATOES.

BIG BURGER

\$ 13.900

WITH CHANCO CHEESE, BBQ SAUCE, CRISPY BACON,
CARAMELIZED ONIONS, LETTUCE, TOMATO AND GRILL EGG.
ACCOMPANIED BY RUSTIC POTATOES.

PANERA ROSA

\$ 13.900

PUMPKIN BREAD, GRILLED CHICKEN, MELTED CHEESE, FRIED
EGG, AVOCADO PASTE AND FRESH TOMATO. GARNISHED
WITH RUSTIC POTATOES.

UNMISSABLE

FOCACCIA CAPRESE

\$ 10.900

FOCACCIA BREAD, SERRANO HAM, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA CHEESE, SLICED TOMATO & BASIL PESTO.

Savory CREPES

GREEN

\$ 9.900

SPINACH, CARAMELIZED ONIONS, RICOTTA, PARMESAN,
CHEESE W/CHIVES & WALNUT AND TOMATOES SAUTE.

NEW

CHICKEN MUSHROOMS

\$ 10.900

CREPE STUFFED WITH CREAMED CHICKEN & PARIS MUSHROOM

GLUTEN FREE

HAM & CHEESE TOAST

\$ 5.900

PLATE OF FRUIT

\$ 5.900

YOGURT WITH SEASONAL FRUITS, CHIA ALMONDS & WALNUTS

\$ 5.900

PASTAS AND PIZZAS

PENNE RIGATE AL POMODORO \$11.900
PENNE RIGATE, POMODORO SAUCE, CHERRY TOMATO AND PARMESAN CHEESE.

PENNE RIGATE WITH SAUTEED VEGETABLES \$12.900
PENNE RIGATE, BAKED PUMPKIN, BROCCOLI, ROASTED TOMATO, SLICED ALMOND, CHIVES SWEET, AND SOUR SAUCE AND CIBOULET CREAM CHEESE

SPAGHETTI BOLOGNESE \$12.900
SPAGUETTI, POMODORO SAUCE, BOLOGNESE, PARSLEY AND PARMESAN CHEESE.

FRENCH STYLE SORRENTINO \$14.900
SORRENTINOS STUFFED WITH MOZZARELLA AND HAM, CREAM, GRATIN PARMESAN CHEESE.

GNOCCHI IN CREAMY SAUCE OF SPINACH \$14.900
POTATO GNOCCHI, CREAM, SPINACH AND PARMESAN CHEESE.

NEAPOLITAN PIZZA \$ 10.900
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FRESH TOMATOES, GARLIC & PARSLEY.

ARUGULA & PARMESAN PIZZA \$ 11.900
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FRESH ARUGULA, PARMESAN & OLIVE OIL.

PEPPERONI \$ 12.900
POMODORO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE & PEPPERONI

GAMBERETTI \$ 15.900
WITH GARLIC SHRIMPS AND TOMATO SAUCE.

HOMEMADE FOOD

"POLLO ARVEJADO" \$ 13.900
CHICKEN DICE IN PEA STEW, WITH CARAMELIZED CARROTS AND ASSEMBLED ON ALMONDED SWEET POTATO MASH.

GOULASH \$ 13.900
BEEF AND MORRON PEPPER STEW SERVED WITH WHITE RICE.

POLLO DE LA GRANJA \$ 14.900
CRISPY CHICKEN BREAST, BABY POTATOES, MOLLET EGGS AND CARROT MAYONNAISE.

LASAGNA BOLOGNESA \$ 14.900
CLÁSICA LASAGNA CON CARNE, SALSA POMODORO, QUESO EN MASA FRESCA TRADICIONAL.

RISOTTO CHAMPI \$ 14.900
CREAMY RICE WITH FRESH MUSHROOMS SAUTTED ON BUTTER.

SHRIMP RISOTTO \$ 15.900
SHRIMP SAUTEED WITH RED ONION AND THYME IN A CREAMY SHRIMP SAUCE.

SALMON WITH VEGETABLES \$ 16.900
GRILLED SALMON WITH CAPER AND PARSLEY BUTTER ACOMPANIED BY ROASTED VEGETABLES, TOMATO, POTATO, SCALLIONS, SQUASH, SWEET POTATO AND BROCCOLI ON A SWEET AND SOUR SAUCE.

PORK RIBS WITH SPICY MASH \$ 16.900
ROASTED PORK ON SPICY, HOMEMADE MASHED POTATOES.

BREADED TENDERLOIN \$ 18.900
BREADED LOIN, GRILLED CHEESE, TOMATO AND OREGANO WITH RUSTIC POTATOES CHIMICHURRI MAYONNAISE.

KIDS MENU

up to 10 years old/ includes water or soda

CHEESE BURGER \$ 8.900
W/ FRENCH FRIES.

CHICKEN FINGERS \$ 10.900
W/ FRENCH FRIES.

MAC AND CHEESE \$ 11.900
MACARONI W/CHEDDAR CHEESE SAUCE & PARMESAN.



*REFERENCE PHOTO

Sweet WAFFLES

SWEET

SPREAD MADE FROM MILK CARAMEL, FRUITS, WHIPPED CREAM TOP, CHOCOLATE GANACHE OR HONEY (OPTIONAL).

\$ 8.900

APPLE CRUMBLE

CONDENSED MILK CREAM SPREAD, CREAM CROWN, AMERICAN ICE CREAM SCOOP, CONDENSED MILK DROPS, WALNUT CRUMBLE, CINNAMON POWDER AND CARAMELIZED APPLES.

\$ 9.900

NUTELLA

SPREAD MADE FROM NUTELLA, SEASONAL FRUITS & WALNUTS SPRINKLE.

\$ 10.900



*REFERENCE PHOTO



*REFERENCE PHOTO

Sweet CREPES

MILK CARAMEL

W/TOASTED ALMOND SPRINKLE & WHIPPED CREAM.

\$ 6.900

MILK CARAMEL & SEASONAL FRUITS

W/WALNUTS & WHIPPED CREAM.

\$ 8.900

NUTELLA & WHIPPED CREAM

W/TOASTED ALMOND SPRINKLE.

\$ 7.900

NUTELLA

W/WHIPPED CREAM, SEASONAL FRUITS & WALNUTS.

\$ 9.900

PANCAKES

THE MIGHTY ONE

STACKED PANCAKES W/NUTELLA SPREAD, CREAM, BANANA, WALNUTS & CHOCOLATE SAUCE.

\$ 9.900

APPLE'S TENTATION

STACKED PANCAKES W/CINNAMON SPREAD, CARAMELIZED APPLES, CONDENSED MILK, WALNUT CRUMBLE SPRINKLE & ICE CREAM SCOOP.

\$ 9.900

POWERFUL

STACKED PANCAKES W/MILK CARAMEL SPREAD, BANANA, STRAWBERRY, WALNUTS & CHOCOLATE SAUCE.

\$ 10.900

CAKES

*Order your whole
cake 48 hrs in advance*



CRUMBLE DE MANZANA

APPLE CRUMBLE CAKE, SABLÉE BASE,
STEWED APPLE,
CRUMBLE COVER SERVED WARM /
OPCIONAL: ICE CREAM

\$ 5.900
(Portion)



LEMON PIE

VANILLA SABLÉE, MILD LEMON CREAM
COVERED WITH ITALIAN MERINGUE.

\$ 5.900
(Portion)



RED FRUITS CHEESE CAKE

CHEESE CAKE WITH BROWNIE AND WALNUT
BASE AND COVERAGE OF RED FRUITS.

\$ 5.900
(Portion)



CHOCOLATE CAKE (HELENA)

CHOCOLATE SPONGE CAKE FILLED WITH
MILK CARAMEL & PEANUT BUTTER AND SLUSHED
WHITE CHOCOLATE CREAM, CHOCOLATE
GANACHE COVER.

\$ 5.900
(Portion)



CARROT CAKE

CARROT & WALNUT CAKE W/CREAM
CHEESE & FROSTING FILLING.

\$ 5.900
(Portion)



RED VELVET

RED VELVET GLASS WITH SUGAR
AND CREAM CHEESE.

\$ 5.900
(Portion)



LUCUMA MERINGUE CAKE

LAYERS OF MERINGUE FILLED WITH DULCE
DE LECHE AND A DELICATE PURÉE OF LUCUMA
BLENDED WITH CREAM.

\$ 5.900
(Portion)



HOJARASCA RASPBERRY CAKE

THIN, CRISP PASTRY LAYERS (HOJARASCA)
ALTERNATING WITH DULCE DE LECHE,
RASPBERRY, AND SOFT MERINGUE.

\$ 5.900
(Portion)

GLUTEN FREE

& high protein

PROTEIN ALFAJOR BON O BON

\$ 5.900

PROTEIN ALFAJOR FILLED CHOCOLATE

\$ 5.900

PROTEIN PRESTIGIO

\$ 5.900

CHICKEN EMPANADA

\$ 10.900

ICE CREAMS

ONE FLAVOR

\$ 2.900

TWO FLAVORS

\$ 3.900

THREE FLAVORS

\$ 4.900

PASTRY

CROISSANT

\$ 1.900

MILK CARAMEL MINI CONES

\$ 1.900

CORNHOUSE ALFAJOR

\$ 2.900

APPLE, WALNUT & CINNAMON PUDDING

\$ 2.900

LEMON PUDDING

\$ 2.900

NUTELLA MINI ALFAJORES (2 PCS)

\$ 3.000

MILK CARAMEL MINI ALFAJORES (2 PCS)

\$ 3.000



MENU GUAU-LICIOSO

TRACHEA SNACK

\$ 3.800

DEHYDRATED BEEF TRACHEA COVERED WITH DEHYDRATED
DEER MEAT (SUPPLEMENT SUITABLE FOR ALL BREEDS FROM
2 MONTHS OF AGE.)

BULLY STICK

\$ 3.900

DEHYDRATED BEEF TRUNK COVERED WITH DEHYDRATED
DEER MEAT (SUPPLEMENT SUITABLE FOR ALL BREEDS FROM
2 MONTHS OF AGE)

PORK SNACK

\$ 5.100

DEHYDRATED PORK TRACHEA COVERED WITH DEHYDRATED
DEER MEAT (SUPPLEMENT SUITABLE FOR ALL BREEDS
FROM 2 MONTHS OF AGE)

ANTLER

\$ 9.900

100% NATURAL ANTLER BONE TEETHER.(FOR PUPPIES
WEIGHING 1 TO 8 KG)



doggo



COFFEE

RISTRETTO	\$ 2.600
ESPRESSO	\$ 2.600
DOUBLE ESPRESSO	\$ 3.900
LUNGO	\$ 2.900
AMERICAN	\$ 2.900
CAPUCCINO	\$ 3.600
MOCCA	\$ 3.600
VANILLA LATTE COFFEE W/STEAMED MILK & HINTS OF VANILLA.	\$ 3.600
CARAMEL COFFEE, MILK, WHIPPED CREAM AND CARAMEL	\$ 3.600
BOMBÓN COFFEE, CHOCOLATE & CONDENSED MILK.	\$ 3.900
LA PANERA ROSA COFFEE, WHIPPED CREAM, MILK CARAMEL, MILK FOAM, CINNAMON & CHOCOLATE.	\$ 3.900
EXTRAS: ALMOND MILK \$1.000	
AFFOGATO	\$ 3.900
HOT CHOCOLATE	\$ 4.500
ICED COFFEE	\$ 4.900
FRAPPUCCINO: CARAMEL / MOCCA / ITALIAN / VANILLA.	\$ 4.900
EARLY GREY	\$ 2.600
ALL-NATURAL ORGANIC MATCHA TEA	\$ 2.900
MATCHA PURO ORGÁNICO	\$ 3.200
SENCHA ROSE	\$ 3.200
OOLONG TI KUAN YIN	\$ 3.200
PASSION FRUIT & MANGO TEA	\$ 3.200
CHAI MATCHA LATTE TEA	\$ 3.200

WATER & SODAS

VITAL MINERAL/SPARKLING	\$ 2.800
SODAS (COCA COLA - FANTA - SPRITE)	\$ 2.900
PREMIUM TONIC	\$ 3.900
SAN PELLEGRINO	\$ 4.900
ACQUA PANNA	\$ 4.900

JUICES & SHAKES

GREEN LIFE KIWI, MINT & HONEY.	\$ 4.600
LEMONADE W/ HONEY & PASSION FRUIT	\$ 4.900
"VIBRAS ROSA" LEMONADE REFRESHING BLEND OF STRAWBERRY, LEMON, HONEY, AND MINT, TOPPED WITH MATCHA, LYCHEE FOAM AND A SPARKLING TOUCH OF SODA WATER.	\$ 6.900
POMELADA W/ LIME & MINT	\$ 4.900
LEMONADE (GRAPEFRUIT JUICE) W/ MINT & GINGER	\$ 4.900
FROZEN POMELADA SQUEEZED GRAPEFRUIT, LIME, MINT & PLENTY OF ICE.	\$ 4.900
LA PANTERA FROZEN PINK GRAPEFRUIT, RED APPLE, LEMON AND HONEY.	\$ 4.900
VIRGIN COCKTAIL BLUEBERRY JUICE, HONEY & ORANGE.	\$ 4.900
CÓCTEL VIRGEN JUGO DE ARÁNDANOS, MIEL Y NARANJA.	\$ 4.900
NEGRITO KIWI & PEACH.	\$ 4.900
CITRUS NATURAL ORANGE JUICE, LEMON, GRAPEFRUIT & HONEY.	\$ 4.900
ORANGE SQUEEZE	\$ 4.900
GRAPEFRUIT SQUEEZE	\$ 4.900
SHAKES W/MILK OR JUICE BANANA, STRAWBERRY, PEACH, PINEAPPLE, APPLE, KIWI, MELON OR PEAR.	\$ 5.200
PANERA ROSA MIX GLASS NATURAL ORANGE PASSION FRUIT AND CARROT JUICE.	\$ 5.200
FRUIT MIX ORANGE JUICE, LEMON JUICE, MANGO & HONEY.	\$ 5.200
POMELADA W/ LIME & MINT PITCHER	\$ 8.900
PITCHER OF LEMONADE WITH MINT AND GINGER	\$ 8.900
JLEMONADE W/HONEY & PASSION FRUIT PITCHER	\$ 8.900
PANERA ROSA MIX PITCHER ORANGE, CARROT, PASSION FRUIT.	\$ 9.900

Signature COCKTAILS

APPLE SWEET \$ 7.900
RAMAZZOTTI, MARTINI BIANCO, APPLE JUICE AND SPARKLING WINE.Y AGUA TÓNICA.

PANTERA ROSA \$ 7.900
GIN, SAINT GERMAIN, MARRASQUINO, GRAPEFRUIT AND ORANGE JUICE.

BUTTERFLOWER \$ 7.900
GIN INFUSED WITH BUTTERFLY PEA, PEACH LIQUOR AND ELDERFLOWER TONIC.

OASIS ROSA \$ 9.900
FLORAL AND HERBAL, BASED ON GIN MACERATED WITH BUTTERFLY PEA TEA, BERRY SYRUP AND ELDERFLOWER TONIC WATER.

GATO ALICIA \$ 9.900
WHITE RUM, REFRESHING & BOLD, PERFECT STRUCTURE OF PINEAPPLE LIQUORS & COCONUT UNITE WITH MANGO TEA INFUSION & PASSION FRUIT, PERFECT FOR LOVERS OF CARIBBEAN FLAVORS.

CONEJO ROSA \$ 9.900
COMBINATION OF HERBAL NOTES OF GIN & SWEETNESS TROPICAL PINEAPPLE MIX WITH CARROT, SURPRISING & REFRESHING EXPERIENCE.

Classic COCKTAILS

MIMOSA \$ 5.000

DAIQUIRI \$ 5.500

DAIQUIRI FLAVORS \$ 6.500
MANGO, PASSION FRUIT, STRAWBERRY

FERNET COLA \$ 5.500

MOJITO \$ 5.500

MARGARITA \$ 5.900

PERUVIAN SOUR \$ 5.900

APEROL SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI VIOLETTO \$ 6.900

ESPRESSO MARTINI \$ 6.900

ST. GERMAIN SPRITZ \$ 7.900

MOSCOW MULE \$8.900

MOCKTAILS

LA VIDA COLOR ROSA \$ 6.900
BLUEBERRY & RASPBERRY SYRUP, CITRUS MIX, TEA AND BASIL INFUSION.

VIOLETTO TONIC \$ 6.900
JUNIPER AND ROSEMARY SYRUP, GRAPEFRUIT AND LEMON JUICE, TONIC.

DISTILLED

RON BACARDI \$6.000

WHISKY JOHNNIE WALKER RED \$5.000

WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK \$8.900

SHOT JOSÉ CUERVO \$5.000

SHOT JAGGER \$5.000

BEERS

CORONA \$ 4.200

CORONA CERO \$ 4.200

HEINEKEN 0.0 \$ 4.200

AUSTRAL CALAFATE \$ 4.800

KUNSTMANN TOROBAYO \$ 4.800

AUSTRAL TORRES DEL PAINE \$ 4.800

AUSTRAL LAGER \$ 4.800

PISCOS

MISTRAL 35º \$ 5.000

MISTRAL 40º \$ 6.000

ALTO 35º \$ 5.000

ALTO 40º \$ 6.000

GIN

BOMBAY \$ 6.000

BEEFEATER \$6.000

BEEFEATER PINK \$6.900

HENDRICKS \$ 9.900

VODKA

ABSOLUT \$ 6.000

WINES

of the World

SAUVIGNON BLANC LA CANTERA	\$ 19.900
SAUVIGNON BLANC OUTER LIMITS	\$ 33.900
LATE HARVEST CONCHA Y TORO	\$ 12.900
CABERNET SAUVIGNON CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 25.900
CABERNET SAUVIGNON MONTES ALPHA	\$ 33.900
CARMENERE CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 25.900
CARMENERE MONTES ALPHA	\$ 33.900
CARMENERE PÉREZ CRUZ LTD EDITION	\$ 35.900
MALBEC ARG. RICCITELLI HEY MALBEC	\$ 24.900
MALBEC ARG. LUIGI BOSCA	\$ 35.900
PINOT NOIR BOYA	\$ 21.900
ROSÉ RICCITELLI HEY ROSÉ	\$ 24.900
MERLOT SANTA EMA GRAN RESERVA	\$ 22.900
ESPUMANTE CHANDON BRUT	\$ 38.900
ESPUMANTE UNDURRAGA	\$ 14.900
CHAMPAGNE MOET CHANDON	\$ 160.000

WINES

by the Glass

SAUVIGNON BLANC LA CANTERA	\$ 4.500
CABERNET SAUVIGNON CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 5.500
CARMENERE CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 5.500
MALBEC ARGENTINO RICCITELLI HEY	\$ 5.500
ROSÉ RICCITELLI HEY ROSÉ	\$ 8.500
ESPUMANTE ARGENTINO CHANDON	\$ 7.500

EVENTS & CATERING

quote in

EVENTOS@GRUPOLOSLIRIOS.CL
+569 6766 6297 / VANESSA MENESES

La PANERA ROSA

COCINA CASERA NON STOP

📷 @LAPANERAROSA.CHILE WWW.LAPANERAROSA.CL



*FOTOREFERENCIAL

CAFÉS DA MANHÃ & LANCHES

*Tudo com café com leite ou chá
+ mini suco de laranja espremido*

CLÁSSICO \$ 6.900
COM 2 CROISSANTS CASEIROS QUENTES.

PRESUNTO E QUEIJO TOSTADOS \$ 9.900
PRESUNTO E QUEIJO NATURAIS ESPECIAIS TOSTADOS EM PÃO CRU.

"PINK LIGHT" \$ 9.900
PRATO DE FRUTAS COM MEL E NOZES, TORRADA INTEGRAL COM NOZES E SEMENTES, CREAM CHEESE E GELEIA CASEIRA.

ABACATE \$ 9.900
TORRADA DE ABACATE E OVO MOLLET.

OMELETTE \$ 9.900
OMELETE DE PRESUNTO, QUEIJO E TOMATE EM CUBOS.

OMELETE DE COGUMELOS \$ 10.900
OMELETE COM PRESUNTO, QUEIJO, TOMATE EM CUBOS, CEBOLA E COGUMELOS.

RABANADA \$ 10.900
TORRADAS EM PÃO BRIOCHE UMEDECIDAS EM OVO, MEL E LEITE ACOMPANHADAS COM CREAM CHEESE E GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS.

"HEAVY" \$ 12.900
OVOS MEXIDOS, TORRADA CAMPONESA, MANTEIGA, GELEIA E SCONE DE QUEIJO.

"PINK SALMON" \$ 12.900
SCONE DE QUEIJO, SALMÃO DEFUMADO, CREAM CHEESE COM CEBOLINHA, TORRADA DE TRIGO INTEGRAL, GELEIA CASEIRA.

Aumente o seu mini shot para Vitamina Laranja (350cc) por \$3000

TENTAÇÕES

BROWNIE \$ 2.900

BROWNIE DE CHOCOLATE ÚMIDO, DE TEXTURA MACIA E SABOR INTENSO A CACAU.

SCONE DE QUEIJO \$ 2.900

CROISSANT \$ 2.900

MILKSHAKE \$ 4.900

IOGURTE NATURAL COM GRANOLA \$ 5.900
COPO DE IOGURTE NATURAL COM FRUTAS DA ESTAÇÃO, GRANOLA, GELEIA.

PRATO DE FRUTAS \$ 5.900
FRUTAS DA ESTAÇÃO COM MEL E UMA CHUVA DE NOZES.

"FRENCH TOAST" \$ 8.900
PÃO BRIOCHE TORRADO UMEDECIDO COM OVO, MEL E LEITE. SERVIDO COM CREAM CHEESE E GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS.

FRENCH TOAST COM FRUTAS \$ 10.900
TORRADA DE PÃO BRIOCHE ÚMIDA ACOMPANHADA DE MOLHO DE CRANBERRY COM FRUTAS FRESCAS, BANANA, MORANGO E SORVETE.

CROISSANT

*Receita francesa original, assada em
diariamente pelos nossos padeiros*

CAPRESE \$ 6.900
TOMATE, PESTO DE MANJERICÃO Y QUEIJO CHANCO.

DE PRESUNTO COM QUEIJO \$ 6.900

RÚCULA E PRESUNTO CRU \$ 7.900
MOSTARDA COM MEL, RÚCULA E PRESUNTO CRU.

OMELETTE \$ 8.900
OMELETE DE COGUMELOS E MOLHO ROSA.

DE NOZES \$ 8.900
QUENTE, COM CARAMELO E NOZES, ACOMPANHADO DE SORVETE DE CHOCOLATE E UM TOQUE DE LEITE CONDENSADO.

DE FRUTAS VERMELHAS \$ 8.900
COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS, MIRTILLOS E SORVETE DE MORANGO, FINALIZADO COM LEITE CONDENSADO.

PRESUNTO SERRANO E OVOS POCHÉ \$ 9.900
RECHEADA COM TOMATES-CEREJA FRESCOS SELADOS COM SAL, ORÓGANO E AZEITE, FATIAS DE PRESUNTO SERRANO, DOIS OVOS POCHÉ E FATIAS DE QUEIJO PARMESÃO.

BENEDICTINO \$ 9.900
RECHEADO COM FATIAS DE SALMÃO DEFUMADO, DOIS OVOS POCHÉ E UM TOQUE SUAVE DE MOLHO HOLANDÊS.

DE PISTACHE \$ 10.900
RECHEADO COM CALDA DE PISTACHE, PISTACHES PICADOS E SORVETE DE BAUNILHA, COM UM TOQUE DE LEITE CONDENSADO.

BRINDES

*Em pão ralado assado diariamente
por nossos padeiros*

TORRADA DE ABACATE E OVO MOLLET \$ 6.900
PASTA DE ABACATE E OVO MOLLET.

GUACAMOLE DE FRANGO TORRADO \$ 8.900
PÃO INTEGRAL, RÚCULA, FRANGO COM GUACAMOLE, QUEIJO DE CABRA, TOMATE FRESCO, OVO MOLLET E MIX DE GERGELIM.

TORRADA DE SALMÃO DEFUMADO E ABACATE \$ 8.900
ABACATE, SALMÃO DEFUMADO E OVO MOLLET.

TOSTA KETO \$ 10.900
TORRADA KETO, HOMUS DE GRÃO-DE-BICO, RÚCULA, ABACATE, TOMATE CEREJA, QUEIJO DE CABRA E OVO MOLLET.

TORRADA ITALIANA (3 UNIDADES) \$ 12.900
1. PASTA DE ABACATE, SALMÃO DEFUMADO E ALCAPARRAS
2. CREAM CHEESE COM BOULETTE, PRESUNTO CRÚ E TOMATE CEREJA
3. PESTO DE TOMATE, PESTO DE QUEIJO DE CABRA, NOZES E TOMATE EM CUBOS.

BOWL DE AÇAÍ

COM GRANOLA, BANANA, MORANGO E MIRTILLOS

\$ 10.900

BRUNCH

Time
Para duas pessoas

- 2 INFUSÕES
- + LIMONADA
- + UMA MASSA SECA À SUA ESCOLHA
- + PRATO DE FRUTAS E FRUTAS SECAS
- + PRATO DE QUEIJO E FRIOS
- + OVOS MEXIDOS E BATATAS RÚSTICAS

\$ 32.900

ESCOLHA UMA DESTAS OPÇÕES:

1. HOMUS
2. FALAFEL
3. BABA GANOUSH
4. FRANGO CROCANTES



*FOTO DE REFERÊNCIA



*FOTO DE REFERÊNCIA

PINK

Tower
Para duas pessoas

- 2 INFUSÕES
- + LIMONADA DE HORTELÃ E GENGIBRE
- + PRESUNTO E QUEIJO TOSTADOS
- + TORRADA DE PÃO CAMPONESO COM MANTEIGA E GELEIA
- + PUDIM DE MAÇÃ OU LIMÃO
- + MINI CHOCOLATE ALFAJOR
- + CASQUINHA DE DOCE DE LEITE
- + PORÇÃO DE BOLO À SUA ESCOLHA
- + BROWNIE

\$ 32.900

ADICIONAIS PINK TOWER:

SCONE DE QUEIJO	\$ 2.900
HOMUS	\$ 5.900
OVOS MEXIDOS	\$ 6.900

ENTRADAS & Lanches

TORTA DE QUEIJO FRITO \$ 5.900
RECHEADO COM QUEIJO PARMESÃO E MOZZARELLA.

TORTA DE CAMARÃO FRITO E QUEIJO \$ 6.900
CAMARÃO, QUEIJO MOZZARELLA E PARMESÃO.

TORTA DE CARNE \$ 6.900
CARNE DE PINHEIRO, PÁPRICA VERMELHA E AZEITONAS VERDES.

FALAFEL COM IOGURTE \$ 6.900
CROQUETES DE GRÃO-DE-BICO COM MOLHO DE IOGURTE E HORTELÃ.

OVOS MEXIDOS \$ 6.900
COM BATATAS RÚSTICAS, PÃO TOSTADO E BACON.

OMELETTE \$ 6.900
OVO, QUEIJO CHANCO, PRESUNTO E TOMATE PICADO.

OMELETE DE COGUMELOS \$ 7.900
OVO, QUEIJO CHANCO, PRESUNTO, TOMATE PICADO, CEBOLA E COGUMELOS.

HOMUS \$ 7.900
PURÊ DE GARBANZOS COM OLIVA Y PANES CASEROS.

BABA GANOUSH \$ 7.900
PURÊ DE GRÃO-DE-BICO COM AZEITONAS E PÃO CASEIROS.

SCONE DE QUEIJO RECHEADO COM SALMÃO \$ 7.900

BATATAS RÚSTICAS \$ 9.900
COM CHEDDAR, PANCETTA E VEGETAIS VERDES.

PALITOS DE FRANGO CROCANTES \$ 10.900
PEITOS DE FRANGO EMPANADOS COM CHURRASCO E PANKO.

SALADAS

FRANGO CROCANTE \$ 11.900
MIX DE ALFACE, FRANGO EMPANADO COM AMÊNDOAS E PANKO, LASCAS DE PARMESÃO, FRANGO AO TOMATE, CEBOLA ROXA, CARAMELO COM SEMENTES E MOLHO DE SEMENTES, MEL E ERVAS.

VEGETARIANO \$ 12.900
TRIGO BURGOL, MIX DE VERDURAS, ABÓBORA ASSADA, BRÓCOLIS GRELHADO, ABACATE, COGUMELOS REFOGADOS E TOMATES ASSADOS, COM VINAGRETE DE MARACUJÁ E FOCACCIA

CAMARÃO \$ 12.900
CAMARÃO SALTEADO, MIX DE VERDES, MANGA, FATIAS DE ABACATE TOMATE CEREJA, SEMENTES CRISTALIZADAS E MOLHO RANCH.

DO CHEFE \$ 13.900
FRANGO SALTEADO COM GERGELIM BRANCO, ALFACE, QUEIJO DE CABRA, TOMATE CEREJA, FATIAS DE QUEIJO PARMESÃO E AMÊNDOAS TOSTADAS, SEMENTES CRISTALIZADAS, MOLHO DE ALCOL E MEL E FOCACCIA.

CARNÍVORO \$ 13.900
FILÉ DE CARNE SALTEADO, MIX DE ALFACE, TOMATES ASSADOS, ABACATE PICADO, CEBOLA CROCANTE, MOLHO.



*FOTO DE REFERÊNCIA

ENVOLTÓRIOS E POKES

WRAP DE FRANGO \$ 9.900
BALDE DE FRANGO ASSADO, CEBOLINHA FRESCA, PÁPRICA VERMELHA, MIX DE ALFACE, PURÊ DE ABACATE.

WRAP DE CAMARÃO \$ 10.900
CAMARÃO SALTEADO EM ALHO CONFITADO, ACOMPANHADO CREAM CHEESE, CEBOLINHA, ALFACE, PEPINO, TOMATE PICADO, CEBOLA CROCANTE.

POKE DE CAMARÃO \$ 12.900
CAMARÃO, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VEGETAIS VERDES, ABACATE, MOLHO DE CREAM CHEESE, CEBOLINHA E MOLHO DE SOJA.

POKE DE FRANGO \$ 12.900
FRANGO, ARROZ DE SUSHI, PEPINO, VEGETAIS VERDES, ABACATE, MOLHO DE CREAM CHEESE, MOLHO DE CEBOLINHA E MOLHO DE SOJA.



PLATO VEGANO



PLATO VEGETARIANO

SANDUÍCHES & HAMBÚRGUERES

TORRADO \$ 5.900

PRESUNTO ARTESANAL TORRADO COM QUEIJO NO PÃO RÚSTICO.

VEGETARIANO \$ 8.900

FOCACCIA, TOMATES CEREJA REFOGADOS, COGUMELOS REFOGADOS, QUEIJO DE CABRA, ABACATE E RÚCULA E BATATAS RÚSTICAS.

CROQUE MONSIEUR \$ 8.900

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, RECHEADO COM PRESUNTO, QUEIJO E BECHAMEL CASEIRO COM QUEIJO MUSSARELA DERRETIDO

CROQUE MADAME \$ 9.900

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL TORRADO, RECHEADO COM PRESUNTO, QUEIJO, BECHAMEL CASEIRO E QUEIJO MUSSARELA DERRETIDO, FINALIZADO COM UM OVO CAPIRA GRELHADO

FRANGO TERIYAKI \$ 12.900

PÃO CIABATTA, FRANGO EMPANADO COM TERIYAKI E GERELIM BRANCO MAIONESE APIMENTADA, ALFACE, TOMATE E CEBOLA ROXA, ACOMPANHADO DE BATATAS RÚSTICAS.

“BIG BURGER” \$ 13.900

COM QUEIJO CHANCO, MOLHO BARBECUE, BACON CROCANTE, CEBOLA CARAMELIZADA, ALFACE, TOMATE E OVO GRELHADO ACOMPANHADO DE BATATAS RÚSTICAS.

PANERA ROSA \$ 13.900

FOCACCIA, FRANGO GRELHADO, QUEIJO DERRETIDO, OVO GRELHADO, PASTA DE ABACATE E TOMATE FRESCO ACOMPANHADOS DE BATATAS RÚSTICAS.

IMPERDIBLE

FOCACCIA CAPRESE \$ 10.900

FOCACCIA, PRESUNTO SERRANO, QUEIJO MUSSARELA FIOR DE LATTE, TOMATE FATIADO E PESTO DE MANJERICÃO.

CREPES *Salgado*

“GREEN”

ESPINAFRE, CEBOLA CARAMELIZADA, RICOTA, PARMESÃO, QUEIJO COM CEBOLINHA E TOMATES E NOZES REFOGADOS.

\$ 9.900

NOVO

FRANGO E COGUMELOS

CREPE DE FRANGO RECHEADO COM CREME E COGUMELOS DE PARIS.

\$ 10.900

NÃO CONTÉM GLUTEN

PRESUNTO E QUEIJO TOSTADOS \$ 5.900

PRATO DE FRUTAS \$ 5.900

IOGURTE COM FRUTAS DA ESTAÇÃO, CHIA, AMÊNDOAS E NOZES \$ 5.900

MASSAS E PIZZAS

PENNE RIGATE COM MOLHO DE TOMATE \$11.900
PENNE RIGATE, MOLHO POMODORO, TOMATE CEREJA E QUEIJO PARMESÃO.

PENNE RIGATE COM VEGETAIS REFOGADOS \$12.900
PENNE RIGATE, ABOBOPA ASSADA, BROCOLIS, TOMATE ASSADO, AMÊNDOA SELADA, CEBOLINHA, MOLHO AGRIDOCE E CREME DE QUEIJO COM CEBOLINHA.

ESPARGUETTE À BOLONHESA \$12.900
ESPARGUETE MOLHO POMODORO, BOLONHESA, SALSA E QUEIJO PARMESÃO.

SORRENTINO FRANCÊS \$14.900
SORRENTINOS RECHEADOS COM MOZZARELLA E PRESUNTO, CREMA DE LEITE, QUEIJO PARMESÃO GRATINADO.

NHOQUE AO MOLHO CREMOSO DE ESPINAFRE \$14.900
NHOQUE DE BATATA COM CREME, ESPINAFRE E QUEIJO PARMESÃO.

PIZZA NAPOLITANA \$ 10.900
MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, TOMATES FRESCOS, ALHO E SALSA.

PIZZA DE RÚCULA E PARMESÃO \$ 11.900
MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, RÚCULA FRESCA, PARMESÃO E AZEITE.

PIZZA DE CALABRESA \$ 12.900
MOLHO POMODORO, QUEIJO MOZZARELLA, PEPPERONI.

GAMBERETTI \$ 15.900
COM CAMARÃO AO ALHO E MOLHO DE TOMATE.

COMIDA CASEIRA

FRANGO COM ERVILHA \$ 13.900
FRANGO AO ESTUFADO DE ERVILHA COM CENOURAS CARAMELIZADAS E COLOCADO SOBRE PURÊ DE BATATA DOCE AÇOADO COM AMÊNDOAS.

GOULASH \$ 13.900
ENSOPADO DE CARNE, PÁPRICA E PIMENTÃO COM ARROZ.

FRANGO DE FAZENDA \$ 14.900
PEITO DE FRANGO CROCANTE, BATATAS COM ALECRIM, COGUMELOS E CEREJAS REFOGADOS, OVO MOLLET E EMULSÃO DE CENOURA.

LASANHA À BOLONHESA \$ 14.900
LASANHA CLÁSSICA COM CARNE, MOLHO POMODORO, QUEIJO SOBRE MASSA FRESCA TRADICIONAL.

RISOTO DE COGUMELOS \$ 14.900
ARROZ ARBÓREO CREMOSO COM COGUMELOS FRESCOS REFOGADOS EM MANTEIGA DE TOMILHO.

RISOTTO DE CAMARÃO \$ 15.900
CAMARÃO SALTEADO COM CEBOLA ROXA E TOMILHO, EM SOPA CREMOSA DE CAMARÃO.

SALMÃO COM VEGETAIS \$ 16.900
SALMÃO GRELHADO COM MANTEIGA DE ALCAPARRAS E SALSA ACOMPANHADO DE LEGUMES ASSADOS, TOMATE, BATATA, CEBOLINHA, ABÓBORA BATATA-DOCE E BROCOLIS EM MOLHO AGRIDULCE.

COSTELINHA DE PORCO COM PURÊ DE BATATAS PICANTE \$ 16.900
CARNE DE PORCO ASSADA SOBRE PURÊ DE BATATAS CASEIRO APIMENTADO

CONTRAFILÉ À MILANESA \$ 18.900
COM QUEIJO GRATINADO E TOMATE E OREGANO COM ACOMPANHAMENTO DE BATATAS RÚSTICAS E MOLHO DE MAIONESE COM CHIMICHURRI.

CARDÁPIO INFANTIL

até 10 anos / Inclui: água ou bebida

“CHEESE BURGER” \$ 8.900
COM BATATAS FRITAS.

“CHICKEN FINGERS” \$ 10.900
COM BATATAS FRITAS.

“MAC AND CHEESE” \$ 11.900
MACARRÃO COM MOLHO DE QUEIJO CHEDDAR E PARMESÃO.



*FOTO DE REFERÊNCIA

WAFFLES

Doces

DOCE

À BASE DE DOCE DE LEITE, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CREME, GANACHE DE CHOCOLATE OU MEL.

\$ 8.900

CRUMBLE DE MAÇÃ

COBERTO COM CREME DE LEITE CONDENSADO, COROA DE CREME, BOLA DE SORVETE AMERICAN CREAM, LEITE CONDENSADO, CRUMBLE DE NOZES, CANELA EM PÓ E MAÇÃS CARAMELIZADAS.

\$ 9.900

NUTELLA

ESPALHE UMA BASE DE NUTELLA, FRUTAS DA ESTAÇÃO E UMA CHUVA DE NOZES.

\$ 10.900



*FOTO DE REFERÊNCIA



*FOTO DE REFERÊNCIA

CREPES

Doces

DOCE DE LEITE

COM AMÊNDOAS TOSTADAS E CHANTILLY.

\$ 6.900

DOCE DE LEITE E FRUTAS DA ESTAÇÃO

COM NOZES E CHANTILLY.

\$ 8.900

NUTELLA E CHANTILLY

COM AMÊNDOAS TOSTADAS.

\$ 7.900

NUTELLA

COM CHANTILLY E FRUTAS E NOZES DA ESTAÇÃO.

\$ 9.900

PANQUECAS

GULOSO

TORRE DE PANQUECA, DOCE DE LEITE, BANANA, MORANGO, NOZES E CALDA DE CHOCOLATE.

\$ 9.900

TENTAÇÃO DA APPLE

PILHA DE PANQUECA COM CORAÇÃO DE CANELA, MAÇÃS CARAMELIZADAS, LEITE CONDENSADO, COBERTURA DE CRUMBLE DE NOZES E UMA BOLA DE SORVETE.

\$ 9.900

PODEROSO

TORRE DE PANQUECAS COBERTAS COM NUTELLA, CREME, BANANA, NOZES E CALDA DE CHOCOLATE.

\$ 10.900

BOLOS

Encomende o seu bolo completo
com 48 horas de antecedência



CRUMBLE DE MAÇÃ

BASE DE MASSA QUEBRADA, MACÃ ASSADA,
COBERTURA CRUMBLE
SERVIDO QUENTE / OPCIONAL: CONGELADO.

\$ 5.900
(Por porción)



TORTA DE LIMÃO

SABLÉ DE BAUNILHA, CREME DE LIMÃO
COBERTO COM MERENGUE.

\$ 5.900
(Por porción)



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

BASE DE BROWNIE E NOZES E COBERTURA
DE FRUTAS VERMELHAS.

\$ 5.900
(Por porción)



BOLO DE CHOCOLATE (HELENA)

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE RECHEADO COM
DOCE DE LEITE COM PASTA DE AMENDOIM E
CREME DE CHOCOLATE BRANCO GRANIZADO,
COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE.

\$ 5.900
(Por porción)



BOLO DE CENOURA

BOLO DE CENOURA E NOZES, RECHEADO COM
REQUEIJÃO CREMOSO E COBERTURA.

\$ 5.900
(Por porción)



RED VELVET

RED VELVET COM AÇÚCAR GELADO E
CREAM CHEESE.

\$ 5.900
(Por porción)



LÚCUMA MERENGUE

CAMADAS DE MERENGUE RECHEADAS COM
DOCE DE LEITE E DELICADO PURÊ DE LÚCUMA
MISTURADO COM CREME DE LEITE.

\$ 5.900
(Por porción)



CAMADA DE FRAMBOESA

DISCOS DE FOLHAS DE SERRA INTERCALADOS
COM DOCE DE LEITE, FRAMBOESA E
MERENGUE MACIO.

\$ 5.900
(Por porción)

NÃO CONTÉM GLUTEN

e rico em proteínas

ALFAJOR BON O BON PROTEIN

\$ 5.900

ALFAJOR CHOCOLATE RELLENO PROTEIN

\$ 5.900

PRESTIGIO PROTEIN

\$ 5.900

TORTA DE FRANGO

\$ 10.900

SORVETE

UM SABOR

\$ 2.900

DOIS SABORES

\$ 3.900

TRÊS SABORES

\$ 4.900

PADARIA

CRESCENTE

\$ 1.900

CONES DE DOCE DE LEITE

\$ 1.900

AMIDO DE MILHO ALFAJOR

\$ 2.900

PUDIM DE MACÃ, NOZES E CANELA

\$ 2.900

PUDIM DE LIMÃO

\$ 2.900

MINI ALFAJORES DE NUTELLA (2 U)

\$ 3.000

MINI ALFAJORES DE DOCE DE LEITE (2 U)

\$ 3.000



MENÚ GUAU-LICIOSO

PETISCO DE CARNE

\$ 3.800

CARNE BOVINA E DE VEADO DESIDRATADA
(SUPLEMENTO ADEQUADO PARA TODAS AS
RAÇAS A PARTIR DE 2 MESES DE IDADE).

BULLY STICK

\$ 3.900

TRONCO DE BOI DESIDRATADO COBERTO COM
CARNE DE VEADO DESIDRATADA
(SUPLEMENTO ADEQUADO PARA TODAS AS
RAÇAS A PARTIR DOS 2 MESES DE IDADE).

PETISCO DE PORCO

\$ 5.100

CARNE DE PORCO E VEADO DESIDRATADOS (SUPLEMENTO
ADEQUADO PARA TODAS AS RAÇAS A PARTIR DOS
2 MESES DE IDADE).

PÓLO

\$ 9.900

100% NATURAL MASTIGAÇÃO DE OSSO DE CHIFRE.
(PARA CÃES COM PESO DE 1 A 8 KG).



CAFÉ

RISTRETTO	\$ 2.600
ESPRESSO	\$ 2.600
EXPRESSO DUPLO	\$ 3.900
LUNGO	\$ 2.900
AMERICANO	\$ 2.900
CAPUCCINO	\$ 3.600
MOCCA	\$ 3.600
CAFÉ CON LEITE DE BAUNILHA	\$ 3.600
CAFÉ COM LEITE VAPORIZADO E TOQUES DE BAUNILHA.	
CARAMELO	\$ 3.600
CAFÉ, LEITE, CHANTILLY E CARAMELO.	
“BOMBÓN” (CHOCOLATE)	\$ 3.900
CAFÉ, CHOCOLATE E LEITE CONDENSADO.	
LA PANERA ROSA	\$ 3.900
CAFÉ, CHANTILLY, DOCE DE LEITE, ESPUMA DE LEITE, CANELA E CHOCOLATE.	
LEITE DE AMÊNDOA ADICIONAL \$1000	
AFFOGATO	\$ 3.900
CHOCOLATE QUENTE	\$ 4.500
CAFÉ GELADO	\$ 4.900
FRAPPUCCINO: CARAMELO / MOCCA / ITALIANO / BAUNILHA	\$ 4.900
CINZA PRECOCE (EARLY GREY)	\$ 2.600
ROOIBOS ORIGINAL SEM CAFEÍNA	\$ 2.900
MATCHA ORGÂNICO PURO	\$ 3.200
SENCHA ROSE	\$ 3.200
OOLONG TI KUAN YIN	\$ 3.200
CHÁ DE MARACUJÁ E MANGA	\$ 3.200
MATCHA LATTE CHAI	\$ 3.200

ÁGUAS & BEBIDAS

VITAL COM OU SEM GÁS	\$ 2.800
BEBIDAS (COCA COLA - FANTA - SPRITE)	\$ 2.900
TÔNICA PREMIUM	\$ 3.900
SAN PELLEGRINO	\$ 4.900
PANNA DE ÁGUA	\$ 4.900

SUCOS & SMOOTHIES

“GREEN LIFE”	\$ 4.600
KIWI, HORTELÃ E MEL.	
LIMONADA CON MEL E MARACUJÁ	\$ 4.900
LIMONADA “VIBRAS ROSA”	\$ 6.900
REFRESCANTE COMBINAÇÃO DE MORANGO, LIMÃO, MEL E HORTELÃ, FINALIZADA COM ESPUMA DE MATCHA, LICHIA E UM TOQUE BORBULHANTE DE ÁGUA COM GÁS	
TORANJA COM LIMÃO E HORTELÃ	\$ 4.900
LIMONADA DE MENTA E GENGIBRE	\$ 4.900
ROMANA CONGELADA	\$ 4.900
TORANJA, LIMÃO, HORTELÃ E GELO SQUEEZE.	
A PANTERA CONGELADA	\$ 4.900
TORANJA ROSA, MAÇÃ VERMELHA, LIMÃO E MEL.	
CÓQUETEL DE MANGA	\$ 4.900
FRUTAS VERMELHAS, MANGA, LARANJA E GENGIBRE.	
CÓQUETEL VIRGEM	\$ 4.900
SUCO DE CRANBERRY, MEL E LARANJA.	
PRETO	\$ 4.900
SUCO DE KIWI E PÊSSEGO.	
CÍTRICOS	\$ 4.900
SUCO NATURAL DE LARANJA, LIMÃO, TORANJA E MEL.	
SUCO DE LARANJA	\$ 4.900
SUCO DE TORANJA	\$ 4.900
SMOOTHIES COM LEITE OU SUCO	\$ 5.200
BANANA, MORANGO, PÊSSEGO, ABACAXI, MAÇÃ, KIWI, MELÃO OU PERA.	
COPO MIX PANERA ROSA	\$ 5.200
SUCO NATURAL DE LARANJA, MARACUJÁ E CENOURA.	
MIX DE FRUTAS	\$ 5.200
SUCO DE LARANJA, SUCO DE LIMÃO, MANGA E MEL.	
JARRA DE TORANJA COM LIMÃO E HORTELÃ	\$ 8.900
JARRA DE LIMONADA COM CONCENTRANTE E GENGIBRE	\$ 8.900
JARRA DE LIMONADA COM MEL E MARACUJÁ	\$ 8.900
JARRA MISTURA PANERA ROSA	\$ 9.900
LARANJA, CENOURA, MARACUJÁ E GENGIBRE.	

COQUETÉIS *do Autor*

"APPLE SWEET" \$ 7.900
RAMAZZOTTI, MARTINI BIANCO, JUGO DE MAÇÃ E ÁGUA TÔNICA.

"PANTERA ROSA" \$ 7.900
GIN, SAINT GERMAIN, MARASCHINO, SUCO DE TORANJA E LARANJA.

"BUTTERFLOWER" \$ 7.900
GIN COM INFUSÃO DE ERVILHA "BUTTERFLY", LICOR DE PÊSSEGO E TÔNICA DE "ELDERFLOWER".

"OASIS ROSA" \$ 9.900
FLORAL E ERVAL, À BASE DE GIN MACERADO COM CHÁ DE ERVILHA "BUTTERFLY", XAROPE DE FRUTAS VERMELHAS E ÁGUA TÔNICA DE "ELDERFLOWER".

"GATO ALICIA" \$ 9.900
DO PAÍS DAS MARAVILHAS NOSSO GATO ESTÁ PRESENTE COM RUM BRANCO, REFRESCANTE E OUSADA, A ESTRUTURA PERFEITA DOS LICORES DE ABACAXI E COCO SE UNEM À INFUSÃO DO CHÁ DE MANGA E MARACUJÁ, PERFEITO PARA OS AMANTES DOS SABORES CARIBENHOS.

"CONEJO ROSA" \$ 9.900
UMA COMBINAÇÃO DE NOTAS HERBAIS DE GIM E A DOÇURA TROPICAL DO ABACAXI MISTURADO COM CENOURA, CRIANDO UMA EXPERIÊNCIA SURPREENDENTE E REFRESCANTE.

COQUETÉIS *Clásica*

MIMOSA \$ 5.000

DAIQUIRI \$ 5.500

SABORES DE DAIQUIRI \$ 6.500
MANGA, MARACUJÁ, MORANGO.

FERNET COLA \$ 5.500

MOJITO \$ 5.500

MARGARIDA \$ 5.900

AZEDO PERUANO \$ 5.900

APEROL SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI VIOLETTO \$ 6.900

ESPRESSO MARTINI \$ 6.900

ST. GERMAIN SPRITZ \$ 7.900

MULA DE MOSCOU \$8.900

DRINQUES SEM ÁLCOOL

A VIDA EM ROSA \$ 6.900
XAROPE DE MIRTILO E FRAMBOESA, MIX DE CÍTRICOS, CHÁ E INFUSÃO DE MANJERICÃO.

TÔNICA VIOLETA \$ 6.900
XAROPE DE ZIMBRO E ALECRIM, SUCO DE TORONJA E LIMÃO, TÔNICA.

ESPÍRITOS

RUM BACARDI \$6.000

UÍSQUE VERMELHO JOHNNIE WALKER \$5.000

UÍSQUE PRETO JOHNNIE WALKER \$8.900

TIRO (SHOT) JOSÉ CUERVO \$5.000

TIRO (SHOT) JAGGER \$5.000

CERVEJAS

CORONA \$ 4.200

CORONA CERO \$ 4.200

HEINEKEN 0.0 \$ 4.200

CALAFATE AUSTRAL \$ 4.800

KUNSTMANN TOROBAYO \$ 4.800

TORRES DEL PAINE AUSTRAL \$ 4.800

AUSTRAL LAGER \$ 4.800

PISCOS

MISTRAL 35º \$ 5.000

MISTRAL 40º \$ 6.000

ALTO 35º \$ 5.000

ALTO 40º \$ 6.000

GIN

BOMBAY \$ 6.000

BEEFEATER \$6.000

BEEFEATER PINK \$6.900

HENDRICKS \$ 9.900

VODKA

ABSOLUT \$ 6.000

VINHOS *do Mundo*

SAUVIGNON BLANC LA CANTERA	\$ 19.900
SAUVIGNON BLANC OUTER LIMITS	\$ 33.900
LATE HARVEST CONCHA Y TORO	\$ 12.900
CABERNET SAUVIGNON CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 25.900
CABERNET SAUVIGNON MONTES ALPHA	\$ 33.900
CARMENERE CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 25.900
CARMENERE MONTES ALPHA	\$ 33.900
CARMENERE PÉREZ CRUZ LTD EDITION	\$ 35.900
MALBEC ARG. RICCITELLI HEY MALBEC	\$ 24.900
MALBEC ARG. LUIGI BOSCA	\$ 35.900
PINOT NOIR BOYA	\$ 21.900
ROSA RICCITELLI HEY ROSA	\$ 24.900
MERLOT SANTA EMA GRAN RESERVA	\$ 22.900
ESPUMANTE CHANDON BRUT	\$ 38.900
ESPUMANTE UNDURRAGA	\$ 14.900
CHAMPAGNE MOET CHANDON	\$ 160.000

VINHOS *en Taça*

SAUVIGNON BLANC LA CANTERA	\$ 4.500
CABERNET SAUVIGNON CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 5.500
CARMENERE CASA SILVA GRAN TERROIR	\$ 5.500
MALBEC ARGENTINO RICCITELLI HEY	\$ 5.500
ROSA RICCITELLI HEY ROSA	\$ 8.500
ESPUMANTE ARGENTINO CHANDON	\$ 7.500

EVENTOS & CATERING

Citação em

EVENTOS@GRUPOLOSLIRIOS.CL
+56967666297 / VANESSA MENESES