

*La* PANERA ROSA  
COCINA CASERA NON STOP

📷 @LAPANERAROSA.CHILE    WWW.LAPANERAROSA.CL

\*REFERENCE PHOTO



## 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 \$3000

## TEMPTATIONS

**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** \$ 7.900  
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*

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

**HAM & CHEESE CROISSANT** \$ 6.900

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

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

## TOAST

*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

**CHOOSE ONE OF THIS OPTIONS:**

1. HUMMUS
2. FALAFEL
3. BABA GANOUSH



\*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

**ADDITIONAL TO PINK TOWER:**

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

# STARTERS

## For Snacking

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

## TRY OUR BENEDICTINES

<b>BENEDICTINE FLORENTINE</b> BRIOCHE BREAD, SAUTEED SPINACH, FILLETED AVOCADO, POACHED EGG, HOLLANDAISE SAUCE, SESAME MIX & MICROGREENS.	\$ 6.900
<b>SALMON BENEDICT</b> BRIOCHE BREAD, SAUTEED SPINACH, MOLLET EGG, SMOKED SALMON, HOLLANDAISE SAUCE, CRISPY BACON, GARRAPIÑA FROM SEEDS AND MICROGREENS.	\$ 9.900



VEGAN DISH



VEGETARIAN DISH

# SALADS

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



\*REFERENCE PHOTO

## WRAPS & POKE BOWLS

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

# SANDWICHES & BURGERS

**TOAST** \$ 5.900  
COUNTRY HAM & CHEESE IN COUNTRY OR WHOLE WHEAT BREAD TOAST WITH SEEDS AND WALNUTS.

**VEGETARIAN** \$ 8.900  
HOMEMADE WHOLE WHEAT BREAD WITH NUTS, SAUTÉED CHERRY TOMATOES, GOAT CHEESE, AVOCADO & ARUGULA. GARNISHED WITH RUSTIC POTATOES.

**BIG TENDERLOIN** \$ 12.900  
MINI-BAGUETTE, RARE TENDERLOIN, CARAMELIZED ONIONS, CHEESE, LETTUCE, TOMATO & FRIED EGGS. 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

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

**PENNE RIGATE WITH SAUTEED VEGETABLES** \$11.900  
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** \$13.900  
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.

## PIZZAS

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

**ARUGULA & PARMESAN** \$ 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"** \$ 12.900  
CHICKEN DICE IN PEA STEW, WITH CARAMELIZED CARROTS AND ASSEMBLED ON ALMONDED SWEET POTATO MASH.

**GOULASH** \$ 12.900  
BEEF AND MORRON PEPPER STEW SERVED WITH WHITE RICE.

**FREE RANGE CHICKEN** \$ 13.900  
CRISPY CHICKEN BREAST, BABY POTATOES, MOLLET EGGS AND CARROT MAYONNAISE.

**CRAB CHOWDER QUICHE** \$ 13.900  
CREAMY CRAB MEAT, GRATINATED AND WRAPPED IN FILO PASTRY.

**LASAGNA BOLOGNESE** \$ 14.900  
CLASSIC LASAGNA WITH MEAT, TOMATO SAUCE AND CHEESE ON TRADITIONAL FRESH DOUGH.

**MUSHROOM RISOTTO** \$ 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.

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

**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.

**BRAISED BREAD & CUSTARD CREAM** \$ 17.900  
BRAZED BEEF IN ITS SAUCE SERVED WITH CHOCLO CAKE.

**BREADED TENDERLOIN** \$ 17.900  
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** \$ 8.900

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

**APPLE CRUMBLE** \$ 9.900

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

**NUTELLA** \$ 10.900

SPREAD MADE FROM NUTELLA, SEASONAL FRUITS & WALNUTS SPRINKLE.



\*REFERENCE PHOTO



\*REFERENCE PHOTO

# Sweet CREPES

**MILK CARAMEL** \$ 6.900  
W/TOASTED ALMOND SPRINKLE & WHIPPED CREAM.

**MILK CARAMEL & SEASONAL FRUITS** \$ 8.900  
W/WALNUTS & WHIPPED CREAM.

**NUTELLA & WHIPPED CREAM** \$ 7.900  
W/TOASTED ALMOND SPRINKLE.

**NUTELLA** \$ 9.900  
W/WHIPPED CREAM, SEASONAL FRUITS & WALNUTS.

# PANCAKES

**THE MIGHTY ONE** \$ 9.900  
STACKED PANCAKES W/NUTELLA SPREAD, CREAM, BANANA, WALNUTS & CHOCOLATE SAUCE.

**APPLE'S TENTATION** \$ 9.900  
STACKED PANCAKES W/CINNAMON SPREAD, CARAMELIZED APPLES, CONDENSED MILK, WALNUT CRUMBLE SPRINKLE & ICE CREAM SCOOP.

**POWERFUL** \$ 10.900  
STACKED PANCAKES W/MILK CARAMEL SPREAD, BANANA, STRAWBERRY, WALNUTS & CHOCOLATE SAUCE.

## CAKES

Order your whole  
cake 48 hrs in advance



**APPLE CRUMBLE** \$ 5.900  
(Portion)  
APPLE CRUMBLE CAKE, SABLÉE  
BASE, STEWED APPLE, CRUMBLE COVER  
SERVED WARM / OPCIONAL:  
ICE CREAM



**LEMON PIE** \$ 5.900  
(Portion)  
VANILLA SABLÉE, MILD LEMON CREAM  
COVERED WITH ITALIAN MERINGUE.



**RED FRUITS CHEESE CAKE** \$ 5.900  
(Portion)  
CHEESE CAKE WITH BROWNIE AND  
WALNUT BASE AND COVERAGE OF  
RED FRUITS.



**CHOCOLATE CAKE (HELENA)** \$ 5.900  
(Portion)  
CHOCOLATE SPONGE CAKE FILLED WITH  
MILK CARAMEL & PEANUT BUTTER AND SLUSHED  
WHITE CHOCOLATE CREAM, CHOCOLATE  
GANACHE COVER.



**CARROT CAKE** \$ 5.900  
(Portion)  
CARROT & WALNUT CAKE W/CREAM  
CHEESE & FROSTING FILLING.



**RED VELVET** \$ 5.900  
(Portion)  
RED VELVET GLASS WITH SUGAR  
AND CREAM CHEESE.



**LUCUMA MERINGUE CAKE** \$ 5.900  
(Portion)  
LAYERS OF MERINGUE FILLED WITH DULCE  
DE LECHE AND A DELICATE PURÉE OF LUCUMA  
BLENDED WITH CREAM.



**HOJARASCA RASPBERRY CAKE** \$ 5.900  
(Portion)  
THIN, CRISP PASTRY LAYERS (HOJARASCA)  
ALTERNATING WITH DULCE DE LECHE,  
RASPBERRY, AND SOFT MERINGUE.

## GLUTEN FREE & high protein

<b>PROTEIN ALFAJOR BON O BON</b>	\$ 5.900
<b>PROTEIN ALFAJOR FILLED CHOCOLATE</b>	\$ 5.900
<b>PROTEIN PRESTIGIO</b>	\$ 5.900
<b>CHICKEN EMPANADA</b>	\$ 10.900

## ICE CREAMS

<b>ONE FLAVOR</b>	\$ 2.900
<b>TWO FLAVORS</b>	\$ 3.900
<b>THREE FLAVORS</b>	\$ 4.900

## PASTRY

<b>CROISSANT</b>	\$ 1.900
<b>MILK CARAMEL MINI CONES</b>	\$ 1.900
<b>CORNHOUSE ALFAJOR</b>	\$ 2.900
<b>APPLE, WALNUT &amp; CINNAMON PUDDING</b>	\$ 2.900
<b>LEMON PUDDING</b>	\$ 2.900
<b>NUTELLA MINI ALFAJORES (2 PCS)</b>	\$ 3.000
<b>MILK CARAMEL MINI ALFAJORES (2 PCS)</b>	\$ 3.000



## MENU GUAU-LICIOSO

<b>TRACHEA SNACK</b>	\$ 3.800
DEHYDRATED BEEF TRACHEA COVERED WITH DEHYDRATED DEER MEAT (SUPPLEMENT SUITABLE FOR ALL BREEDS FROM 2 MONTHS OF AGE.)	
<b>BULLY STICK</b>	\$ 3.900
DEHYDRATED BEEF TRUNK COVERED WITH DEHYDRATED DEER MEAT (SUPPLEMENT SUITABLE FOR ALL BREEDS FROM 2 MONTHS OF AGE)	
<b>PORK SNACK</b>	\$ 5.100
DEHYDRATED PORK TRACHEA COVERED WITH DEHYDRATED DEER MEAT (SUPPLEMENT SUITABLE FOR ALL BREEDS FROM 2 MONTHS OF AGE)	
<b>ANTLER</b>	\$ 9.900
100% NATURAL ANTLER BONE TEETHER.(FOR PUPPIES WEIGHING 1 TO 8 KG)	



## COFFEE

<b>RISTRETTO</b>	\$ 2.600
<b>ESPRESSO</b>	\$ 2.600
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	\$ 3.900
<b>LUNGO</b>	\$ 2.900
<b>AMERICAN</b>	\$ 2.900
<b>MOCCA</b>	\$ 3.600
<b>VANILLA LATTE</b> COFFEE W/STEAMED MILK & HINTS OF VANILLA.	\$ 3.600
<b>CARAMEL</b> COFFEE, MILK, WHIPPED CREAM AND CARAMEL	\$ 3.600
<b>BOMBÓN</b> COFFEE, CHOCOLATE & CONDENSED MILK.	\$ 3.900
<b>LA PANERA ROSA</b> COFFEE, WHIPPED CREAM, MILK CARAMEL, MILK FOAM, CINNAMON & CHOCOLATE.	\$ 3.900

EXTRAS: ALMOND MILK \$1.000

<b>AFFOGATO</b>	\$ 3.900
<b>HOT CHOCOLATE</b>	\$ 4.500
<b>ICED COFFEE</b>	\$ 4.900

**FRAPPUCCINO: CARAMEL / MOCCA / ITALIAN / VANILLA.** \$ 4.900

<b>EARLY GREY</b>	\$ 2.600
<b>DECAF ORIGINAL ROOIBOS TEA</b>	\$ 2.900
<b>ALL-NATURAL ORGANIC MATCHA TEA</b>	\$ 3.200
<b>SENCHA ROSE</b>	\$ 3.200
<b>OOLONG TI KUAN YIN</b>	\$ 3.200
<b>PASSION FRUIT &amp; MANGO TEA</b>	\$ 3.200
<b>CHAI MATCHA LATTE TEA</b>	\$ 3.200

## WATER & SODAS

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

## JUICES & SHAKES

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

\*Available only at La Panera Rosa Parque Arauco

## 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

**RUM BACARDI** \$ 6.000

**WHISKY JHONNIE WALKER RED** \$ 5.000

**WHISKY JHONNIE WALKER BLACK** \$ 8.900

**SHOT JOSÉ CUERVO** \$ 5.000

**SHOT JAGGER** \$ 5.000

## BEERS

**CORONA** \$ 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

**SCHOP STELLA ARTOIS (500cc)** \$ 5.000

## 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 PEREZ 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	\$ 160.900

## WINES

### *by the glass*

SAUVIGNON BLANC LA CANTERA	\$ 4.500
SAUVIGNON BLANC LA CANTERA 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

\*FOTO REFERENCIAL



## 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.

**OMELETE** \$ 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

**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*

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

**CROISSANT DE PRESUNTO COM QUEIJO** \$ 6.900

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

**OMELETE DE CROISSANT** \$ 8.900  
OMELETE DE COGUMELOS E MOLHO ROSA.

## 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 MIRTILOS

\$ 10.900

# BRUNCH

## Time Para duas pessoas

2 INFUSÕES \$ 32.900  
+ LIMONADA  
+ UMA MASSA SECA À SUA ESCOLHA  
+ PRATO DE FRUTAS E FRUTAS SECAS  
+ PRATO DE QUEIJO E FRIOS  
+ OVOS MEXIDOS E BATATAS RÚSTICAS

### ESCOLHA UMA DESTAS OPÇÕES:

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



\*FOTO REFERENCIAL



\*FOTO REFERENCIAL

# PINK

## Tower Para duas pessoas

2 INFUSÕES \$ 32.900  
+ 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

### 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.

**OMELETE** \$ 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  
PURÉ DE GRÃO-DE-BICO COM AZEITONAS E PÃO CASEIROS.

**BABA GANOUSH** \$ 7.900  
PURÉ DE BERINJELA DEFUMADA 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 CROCANTE** \$ 10.900  
PEITOS DE FRANGO EMPANADOS COM CHURRASCO E PANKO.

## NOSSOS BENEDITINOS

**BENEDITINO FLORENTINO** \$ 6.900  
PÃO BRIOCHE, ESPINAFRE SALTEADO, ABACATE, OVO MOLLET, MOLHO HOLANDÊS, MISTURA DE GERGELIM E MICROVERDES.

**SALMÃO BENEDITINO** \$ 9.900  
PÃO BRIOCHE, ESPINAFRE SALTEADO, OVO MOLLET, SALMÃO DEFUMADO, MOLHO HOLANDÊS, BACON, CARNIFICINA DE SEMENTES E MICROVERDES.

# 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 REFERENCIAL

## ENVOLTÓRIOS E POKES

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

## FRANGO TERIYAKI \$ 12.900

PÃO CIABATTA, FRANGO EMPANADO COM TERIYAKI E GERGELIM 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 MOZZARELLA FIOR DE LATTE, TOMATE FATIADO E PESTO DE MANJERÍÇAO.

## CREPES *Salgado*

## "GREEN" \$ 9.900

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

## NOVO

## FRANGO E COGUMELOS \$ 10.900

CREPE DE FRANGO RECHEADO COM CREME E COGUMELOS DE PARIS.

## 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.

**QUICHE DE SOPA DE CARANGUEJO** \$ 13.900  
CARNE DE CARANGUEJO CREMOSA, GRATINADA E ENVOLTA EM MASSA FILO.

**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

**CARNE ASSADA E PASTELADA** \$ 18.900  
CARNE BOVINA AO SEU PRÓPRIO MOLHO SERVIDA COM PASTEL DE MILHO.

**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 REFERENCIAL

# WAFFLES

## Doces

**DOCE** \$ 8.900

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

**CRUMBLE DE MAÇÃ** \$ 9.900

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.

**NUTELLA** \$ 10.900

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



\*FOTO REFERENCIAL



\*FOTO REFERENCIAL

# CREPES

## Doces

**DOCE DE LEITE** \$ 6.900  
COM AMÊNDOAS TOSTADAS E CHANTILLY.

**DOCE DE LEITE E FRUTAS DA ESTAÇÃO** \$ 8.900  
COM NOZES E CHANTILLY.

**NUTELLA E CHANTILLY** \$ 7.900  
COM AMÊNDOAS TOSTADAS.

**NUTELLA** \$ 9.900  
COM CHANTILLY E FRUTAS E NOZES DA ESTAÇÃO.

# PANQUECAS

**GULOSO** \$ 9.900  
TORRE DE PANQUECA, DOCE DE LEITE, BANANA, MORANGO, NOZES E CALDA DE CHOCOLATE.

**TENTAÇÃO DA APPLE** \$ 9.900  
PILHA DE PANQUECA COM CORAÇÃO DE CANELA, MAÇÃS CARAMELIZADAS, LEITE CONDENSADO, COBERTURA DE CRUMBLE DE NOZES E UMA BOLA DE SORVETE.

**PODEROSO** \$ 10.900  
TORRE DE PANQUECAS COBERTAS COM NUTELLA, CREME, BANANA, NOZES E CALDA DE CHOCOLATE.

## 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 porção)



### TORTA DE LIMÃO

SABLÉ DE BAUNILHA, CREME DE LIMÃO  
COBERTO COM MERENGUE.

\$ 5.900  
(Por porção)



### CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

BASE DE BROWNIE E NOZES E COBERTURA  
DE FRUTAS VERMELHAS.

\$ 5.900  
(Por porção)



### 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 porção)



### BOLO DE CENOURA

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

\$ 5.900  
(Por porção)



### RED VELVET

RED VELVET COM AÇÚCAR GELADO E  
CREAM CHEESE.

\$ 5.900  
(Por porção)



### LÚCUMA MERENGUE

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

\$ 5.900  
(Por porção)



### CAMADA DE FRAMBOESA

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

\$ 5.900  
(Por porção)

## 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



## MENU "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
EXPRESSO	\$ 2.600
EXPRESSO DUPLO	\$ 3.900
LUNGO	\$ 2.900
AMERICANO	\$ 2.900
CAPPUCCINO	\$ 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” KIWI, HORTELÃ E MEL.	\$ 4.600
LIMONADA COM MEL E MARACUJÁ	\$ 4.900
LIMONADA “VIBRAS ROSA” REFRESCANTE COMBINAÇÃO DE MORANGO, LIMÃO, MEL E HORTELÃ, FINALIZADA COM ESPUMA DE MATCHA, LICHIA E UM TOQUE BORBULHANTE DE ÁGUA COM GÁS	\$ 6.900
TORANJA COM LIMÃO E HORTELÃ	\$ 4.900
LIMONADA DE MENTA E GENGIBRE	\$ 4.900
ROMANA CONGELADA TORANJA, LIMÃO, HORTELÃ E GELO SQUEEZE.	\$ 4.900
A PANTERA CONGELADA TORANJA ROSA, MAÇÃ VERMELHA, LIMÃO E MEL.	\$ 4.900
CÓQUETEL DE MANGA FRUTAS VERMELHAS, MANGA, LARANJA E GENGIBRE.	\$ 4.900
CÓQUETEL VIRGEM SUCO DE CRANBERRY, MEL E LARANJA.	\$ 4.900
PRETO SUCO DE KIWI E PÊSSEGO.	\$ 4.900
CÍTRICOS SUCO NATURAL DE LARANJA, LIMÃO, TORANJA E MEL.	\$ 4.900
SUCO DE LARANJA	\$ 4.900
SUCO DE TORANJA	\$ 4.900
SMOOTHIES COM LEITE OU SUCO BANANA, MORANGO, PÊSSEGO, ABACAXI, MAÇÃ, KIWI, MELÃO OU PERA.	\$ 5.200
COPO MIX PANERA ROSA SUCO NATURAL DE LARANJA, MARACUJÁ E CENOURA.	\$ 5.200
MIX DE FRUTAS SUCO DE LARANJA, SUCO DE LIMÃO, MANGA E MEL.	\$ 5.200
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 LARANJA, CENOURA, MARACUJÁ E GENGIBRE.	\$ 9.900

## COQUETÉIS *do Autor*

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

**"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 TÓNICA 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 TÓNICA 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.

\*Disponível apenas no La Panera Rosa Parque Arauco

## COQUETÉIS *Clássico*

**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.

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

## 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

**HEINEKEN 0.0** \$ 4.200

**CALAFATE AUSTRAL** \$ 4.800

**KUNSTMANN TOROBAYO** \$ 4.800

**TORRES DEL PAINE AUSTRAL** \$ 4.800

**AUSTRAL LAGER** \$ 4.800

**"SCHOP" STELLA ARTOIS (500cc)** \$ 5.000

## 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@GRUPOSLIRIOS.CL  
+56967666297 / VANESSA MENESES