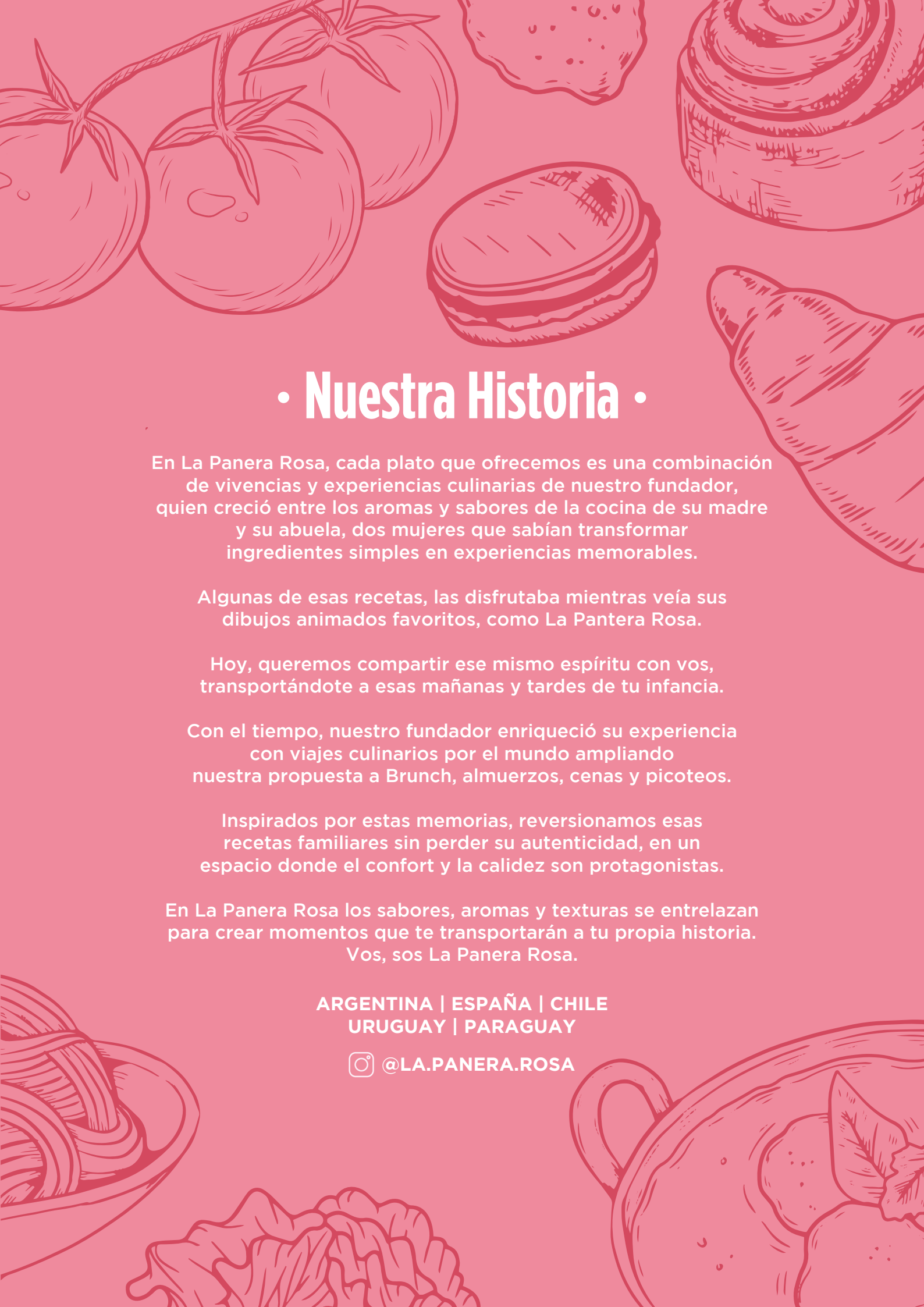


La **PANERA**

R O S A

• CASUAL DINING •
NON STOP





• Nuestra Historia •

En La Panera Rosa, cada plato que ofrecemos es una combinación de vivencias y experiencias culinarias de nuestro fundador, quien creció entre los aromas y sabores de la cocina de su madre y su abuela, dos mujeres que sabían transformar ingredientes simples en experiencias memorables.

Algunas de esas recetas, las disfrutaba mientras veía sus dibujos animados favoritos, como La Pantera Rosa.

Hoy, queremos compartir ese mismo espíritu con vos, transportándote a esas mañanas y tardes de tu infancia.

Con el tiempo, nuestro fundador enriqueció su experiencia con viajes culinarios por el mundo ampliando nuestra propuesta a Brunch, almuerzos, cenas y picoteos.

Inspirados por estas memorias, reversionamos esas recetas familiares sin perder su autenticidad, en un espacio donde el confort y la calidez son protagonistas.

En La Panera Rosa los sabores, aromas y texturas se entrelazan para crear momentos que te transportarán a tu propia historia. Vos, sos La Panera Rosa.

ARGENTINA | ESPAÑA | CHILE
URUGUAY | PARAGUAY

 @LA.PANERA.ROSA

Para empezar

Entrantes & Picoteo

SOPA CASERA DE CALABAZA & LECHE DE COCO

\$11.900

Crema de calabaza con toque de leche de coco, croutones de pan casero y pipas de calabaza tostadas.

CROQUETAS DE ARROZ Y BONDIOLA BRASEADA

\$11.500

2 croquetas de arroz yamaní, rellenas de bondiola braseada con dip de salsa BBQ.

CROQUETAS DE LA ABU

\$11.500

2 bombas de puré de papa, rellenas de queso azul, maní tostado y panceta crocante con dip de salsa napolitana y tabasco.

PROVOLETA CROCANTE



\$13.500

3 provoletitas apanadas en mix de semillas, gota de pesto, rúcula y tomate seco.

BUÑUELOS DE ESPINACA & PARMESANO

\$11.900

4 buñuelos de espinaca, parmesano y tomate cherry y gota de mayonesa chimichurri.

PINCHOS DE POLLO CROCANTE

\$13.500

Pechugas de pollo apanadas en panko y almendras con salsa BBQ.

HUMMUS

\$10.500

Tradicional crema de garbanzos, tahini, limón, aceite de oliva y pimentón, acompañado de tablitas crocantes.

PAPAS RÚSTICAS

\$13.500

Con cheddar, panceta crocante y verdeo.

HUEVOS REVUELTOS

\$12.500

Con papas rústicas y panceta crocante.

OMELETTE



\$12.500

Con queso y tomates, acompañado de bouquet de verdes, tomates cherry y cebolla morada.

ADICIONALES:

•JAMÓN

\$1.700

•CHAMPIÑONES Y CEBOLLA CAMELIZADA

\$2.500

Empanadas & Tartas Caseras

EMPANADAS CASERAS

Masa hojaldrada rellena de:

- Carne cortada a cuchillo
- Jamón cocido natural y queso.

X 2

\$10.500

TARTA CASERA DE HARINA 100% DE ALMENDRAS CON ESPINACA Y QUESO PARMESANO



\$19.900

Masa sableé de harina de almendras rellena de espinaca, cebolla, parmesano y mozzarella, acompañada con bouquet de verdes, tomates cherry y cebolla morada.

TARTA CASERA DE HARINA 100% DE ALMENDRAS CON POLLO AL PUERRO



\$19.900

Masa sableé de harina de almendras rellena de pollo, puerro y queso, acompañada con bouquet de verdes, tomates cherry y cebolla morada.

TARTA CASERA DE HARINA DE ARROZ CON CALABAZA Y QUESO AZUL



\$16.900

Masa sableé de harina de arroz rellena de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul, pipas de calabaza tostadas, acompañada con bouquet de verdes, tomates cherry y cebolla morada.

Tabla Panera (para dos)

\$48.900

Provoleta en crocante de semillas, pinchos de pollo crocante, buñuelos de espinaca, parmesano y mix de semillas, bomba de papa, boniatos y bondiola braseada BBQ desmechada, acompañada con dips de hummus, guacamole, salsa napolitana hot y tablitas crocantes.



SIN AZÚCAR



BAJO EN CARBOHIDRATOS



SIN GLUTEN



KETO



VEGGIE

Tostas

DE PAN DE CAMPO CASERO

AVOCADO TOAST + HUEVO POCHÉ \$16.500
Palta slice, huevo de campo poché, queso crema y dukkah de frutos secos

AVOCADO TOAST + SALMÓN AHUMADO + 2 HUEVOS POCHÉ \$19.900
Salmón ahumado, palta slice, 2 huevos de campo poché, lima, queso crema y dukkah de frutos secos.

TOSTA CHICKEN GUACAMOLE \$18.500
Pan negro integral con semillas y nueces, hummus, rúcula, pollo con guacamole, bocconcinos, tomates frescos, huevo de campo poché y dukkah de frutos secos.

OPCIONAL: Pan casero de espinaca y harina 100% de almendra y portobello. \$4.900

TOSTA PERAS CARAMELIZADAS Y QUESO AZUL \$16.900
Pan de campo, palta en gajos, peras caramelizadas, hummus, queso azul, nueces, tomates secos, cebolla acaramelada, dressing de aceto y miel y mix de sésamo.

ATUN AVOCADO NEW \$17.500
Pan negro integral con semillas y nueces, cremoso de atún y huevo, lomitos de atún, palta slice, duo de cebollas, huevo de campo poché, aceite harissa, castañas de cajú y pipas de calabaza tostadas.



Avocado Toast + salmón ahumado + 2 huevos poché

Tostas Keto

PAN DE HARINA 100% DE ALMENDRA Y PORTOBELLO CON SALMON AHUMADO NEW LOW CARB \$19.900
Salmón ahumado, palta slice, hummus, champiñones, queso con hierbas, huevo de campo poché, provenzal, castañas de cajú y mix de sesamo

PAN DE HARINA 100% DE ALMENDRA Y ESPINACA NEW \$17.700
Palta slice, hummus, huevo de campo poché y huevo revuelto, mix de quesos seleccionados, rúcula y tomates cherry.



Ensalada del Jefe

Ensaladas

DEL JEFE \$19.900
Pollo salteado en sésamo blanco, bocconcinos, mix de verdes, lascas de parmesano, tomates cherry, garrapiñadas de semillas, almendras fileteadas tostadas con dressing de aceto y miel.

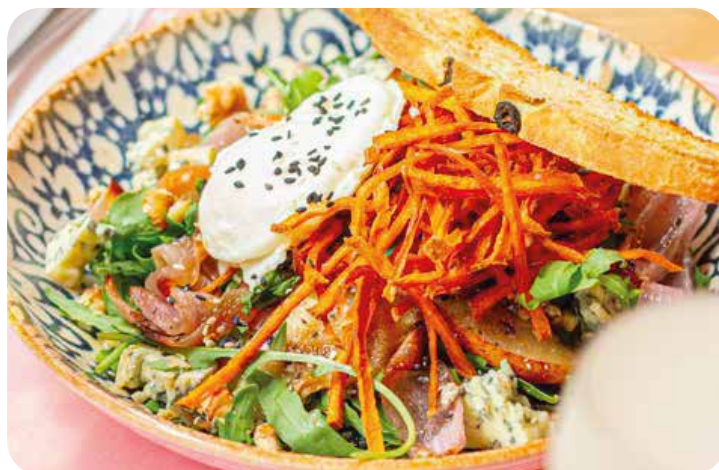
POLLO CROCANTE \$19.900
Pollo rebozado en almendras y panko, mix de lechugas, lascas de parmesano, tomates cherry, cebolla morada y garrapiñadas de semillas con dressing de aceto, miel y hierbas.

ENSALADA CAESAR PANERA \$19.900
Pechuga de pollo grillada, panceta crocante, mix de quesos seleccionados, lechuga, croutons, parmesano en lascas, tomate cherry y dressing caesar.

PANERA ALTERNATIVA \$19.900
Rúcula, queso azul, nueces, boniatos, cebolla morada asada, peras caramelizadas, huevo de campo poché, lluvia de garrapiñadas de semillas con dressing de vinagreta de miel y jengibre.

DE MAR \$24.900
Salmón ahumado, palta en gajos, champiñones salteados, mix de rúcula y verdes, quesos con hierbas, tomates secos, cubos de calabaza en oliva, aceitunas, huevo de campo poché, nueces, mix de sésamo con dressing de aceite de oliva extra virgen.

MEDITERRANEA NEW \$19.900
Souffle tibio tostado de Portobello, rúcula, castañas de cajú, bocconcinos, huevo de campo poché, arroz yamani con mix de semillas, champiñones, penne rigatti, tomates cherrys y cebolla acaramelada con dressing de pesto de albahaca.



Panera Alternativa

Sandwiches

DE PANES CASEROS, VIENEN CON PAPAS RÚSTICAS CASERAS, CROCANTES Y AL HORNO.

BAGUETIN DE JAMÓN CRUDO \$21.300

Baguetin de queso untado con manteca dijon, jamón crudo, queso parmesano, rúcula y tomates cherry.

PANERA ROSA \$22.900

Pan de calabaza casero, pollo grillado, queso fundido, huevo de campo a la plancha, pasta de palta y tomates frescos.

CLUB SÁNDWICH PANERA NEW \$22.900

Pan de campo en rodajas finas tostadas, pollo asado, panceta crocante, jamon cocido natural, huevo de campo revuelto, mix de quesos seleccionados, tomate fresco, lechuga, mayonesa y queso crema con Papas Fritas

DESMECHADO DE LOMO \$26.900

Baguetín casero de queso, lomo desmechado, mix de quesos seleccionados gratinados, tomates secos y pasta de palta.

BONDIOLA BRASEADA \$22.900

Pan de cebolla, bondiola braseada en salsa BBQ y desmechada, rúcula y cebollas caramelizadas.

FOCACCIA DE MILANESA DE BIFE \$26.900

Focaccia con cebollas moradas, mix de verdes, tomates secos y mayonesa de chimichurri.

KETO PINK \$17.900

Pan casero de harina 100% de almendras, guacamole, rúcula, mix de quesos seleccionados, huevo de campo revuelto, palta silice, pesto de albahaca y dukkah de frutos secos & semillas.

TOSTADO \$14.900

Pan casero relleno con jamón natural y mix de quesos seleccionados.



Desmechado de Lomo

Hamburguesas

DE PANES DE PAPA CASEROS, VIENEN CON PAPAS RÚSTICAS CASERAS, CROCANTES Y AL HORNO.

BIG BURGER \$22.900

Hamburguesa casera de bife de chorizo con salsa BBQ, mix de quesos seleccionados, panceta crocante, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y huevo de campo a la plancha.

BIG CHICKEN NEW \$22.900

Hamburguesa casera de pechuga de pollo rebozada en panko al horno, guacamole, rúcula, mix de quesos seleccionados, tomates secos, pesto de albahaca y mix de mani & semillas.

Wraps

VIENEN CON PAPAS RÚSTICAS CASERAS CROCANTES Y AL HORNO.

WRAP PANERA \$21.900

Guacamole, pollo, lechuga, mix de quesos seleccionados, morrones asados y huevo de campo duro.

WRAP CAPRESSE \$21.900

Salsa napolitana, rúcula, mix de quesos seleccionados, cebolla caramelizada, dúo de tomates secos y frescos, aceitunas verdes y pesto de albahaca.



Big burger

Platos Fuertes

Waffles Salados

JAMÓN Y QUESO

\$19.500

Untado con queso cheddar, jamón cocido natural, mix de quesos seleccionados y huevo de campo poché, con papas rústicas caseras, crocantes y al horno.

WAFFLE DE CHIPA PROTEICO NEW

\$21.500

Waffle chipa proteico, jamón cocido natural, mix de quesos seleccionados, huevo de campo revuelto y poché, tomates secos, mix de semillas y semillas de calabaza tostadas.

Waffle Duo de chipa

MITAD SALADO, MITAD DULCE

\$24.500

MITAD SALADO: Hummus, palta slice, huevo revuelto y poché, mix de quesos seleccionados, panceta crocante, mix de semillas, rociado de provenzal.

MITAD DULCE: Fresco y batata tradicional + batata con chocolate rociado con coulis de dulce de leche, salpicado de nueces.

***OPCIONAL TODO SALADO O TODO DULCE.**



Waffle de jamón y queso

Crepes Salados

VIENEN CON PAPAS RÚSTICAS CASERAS CROCANTES Y AL HORNO.

BONDIOLA DESMECHADA

\$22.900

Bondiola desmechada salteada con cebolla caramelizada, queso azul y lluvia de crumble crocante de queso azul y nuez.

CHICKEN PESTO PISTACHO

\$22.900

Pollo desmechado salteado, hongos dorados y mix de quesos seleccionados fundido. crumble, pesto de pistachos tostados y molidos on top.

GREEN

\$22.900

Espinaca, cebolla caramelizada, parmesano, queso con ciboulette y ricota con crumble de tomates secos.



Crepe chicken pesto pistacho

Pastas Caseras

CON QUESO
REGGIANITO DE  **NONNA PÍA**
ESPECIALISTAS EN PROVOLETA

LASAGNA PINK AL GRATEN \$25.900

3 capas de rellenos, bondiola desmechada, cebolla caramelizada y queso/ espinaca, ricota y queso/ jamón y mozzarella; con salsa blanca y roja, hilada con pesto de albahaca al gratén.

FIDEOS CASEROS A LA BOLOGNESE \$22.900

Salsa bolognesa y pesto de albahaca y nuez acompañado de queso parmesano.

CAPELETONES DE POLLO & VERDEO \$23.500

Suave crema con un toque crocante de almendras tostadas, verdeo fresco y panceta ahumada en astillas.

RAVIOLONES DE PERA & BLUE CHEESE \$23.500

Raviolones caseros de queso azul, peras caramelizadas y almendras tostadas, en suave crema de 4 quesos, peras asadas con lluvia de garrapiñadas de semillas y arándanos.

RAVIOLONES DE CALABAZA \$23.500

Relleno de calabaza con crema Panera y cubeteado de tomates frescos.

SORRENTINOS DE BONDIOLA Y QUESO AZUL \$26.500

Masa de remolacha, bondiola desmechada y BBQ en crema de queso azul, nuez y cebollas acarameladas.

SORRENTINOS CASEROS DE JAMÓN Y QUESO \$23.500

Acompañados de trilogía de tomates de la huerta salteados en aceite de oliva.

ÑOQUIS RELLENOS CON PESTO DE PISTACHO \$21.900

Ñoquis rellenos de muzzarella, salteados en pesto de albahaca y pistacho, tomate fresco cubeteado, tomates secos y lajas de jamón crudo.

ÑOQUIS CASEROS DE PAPA \$18.900

Tradicionales ñoquis caseros con salsa rosa.

CHICKEN BRÓCOLI \$22.900

Penne rigatti con crema panera al brócoli, maní, pollo salteado en sésamo, brócolis, mix de quesos seleccionados y maní, con lajas de panceta crocante.

RIGATONI BOLOGNESE DE CALABAZA Y CAJÚ \$19.500

Pasta seca, salsa rustica de calabaza, verdeo, lajas de provoleta y castañas de cajú.

Carnes

BIFE DE CHORIZO BIEN ARGENTINO \$34.900

Corte de bife de chorizo de 300gr, provoleta crocante con semillas, boniatos, acompañado de bouquet de verdes, tomates cherry y cebolla morada.

Milanesas

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO A LA NAPOLITANA \$29.900

Salsa napolitana, provenzal, mozzarella gratinada, rodajas de tomates con orégano, boniatos y dip de mayonesa de chimichurri.

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO A CABALLO \$27.900

Con papas fritas crocantes y 2 huevos poché.

Big Milanesa Panera de Ternera XL

COMEN 2, PICAN 3 MITAD NAPOLITANA MITAD FUGAZZETA \$58.900

Mitad Napolitana: salsa napolitana, provenzal, mozzarella gratinada y rodajas de tomate con orégano.

Mitad Fugazzeta: cebolla caramelizada, mozzarella gratinada, parmesano crocante on top.

Vienen con papas fritas crocantes + 3 huevos a la plancha.

ÑOQUINESA \$23.900

Milanesa de pechuga de pollo, ñoquis caseros con salsa de 5 quesos, perejil y astillas de panceta crocante.

MILANESA DE PECHUGA DE POLLO FUGAZZETA \$22.900

Cebolla caramelizada, mozzarella gratinada y parmesano crocante on top con boniatos.

MILANESA DE PECHUGA DE POLLO NAPOLITANA \$22.900

Salsa napolitana, provenzal, mozzarella gratinada, rodajas de tomates con orégano, boniatos y dip de mayonesa de chimichurri.

MILANESA DE PECHUGA DE POLLO A CABALLO \$21.900

Con papas fritas crocantes y 2 huevos poché.

Menú Infantil (HASTA 10 AÑOS)

INCLUYE AGUA O GASEOSA
+BOCHA DE HELADO VOLTA



CHICKEN FINGERS  \$16.500
Con papas fritas.

ÑOQUIS DE PAPA  \$16.500
Caseros, con salsa rosa.

COPA HELADA 
Bocha de helado a elección:

- CHOCOLATE AL 70% 
- DULCE DE LECHE GRANIZADO 
- CREMA AMERICANA 

All-Day Brunch

Brunch Time

(PARA 2 PERSONAS)

- 🐾 2 infusiones;
- 🐾 2 vasos de limonada o pomelada
- 🐾 **Tabla de quesos y fiambres:**
Jamón cocido natural, jamón crudo, queso a las finas hierbas, queso azul, bocconcinos, queso sardo, aceitunas verdes, tomates secos y dips de guacamole, salsa napolitana hot, hummus y tablititas crocantes.
- 🐾 **Huevos de campo revueltos con panceta crocante.**
- 🐾 **Sandwich de chipa caprese y chipacitos** (2 unidades)
- 🐾 **Panera** (Panes caseros saborizados con dip de queso Panera de remolacha)
- 🐾 1 Medialuna de manteca casera
- 🐾 1 Pastelería seca a elección

🌀 **\$58.500** 🌀

ELEGÍ UNA PORCIÓN DE PICOTEO PARA ACOMPAÑAR TU BRUNCH:

- 🐾 Bombas de papa de la abu
- 🐾 Buñuelos de espinaca y parmesano
- 🐾 Croquetas de arroz y bondiola braseada
- 🐾 Pincho de pollo crocante
- 🐾 Provoleta crocante



Pink Tower

(PARA 2 O 3 PERSONAS; SI SON 3 SE DEBE ADICIONAR UNA INFUSIÓN)

- 🐾 2 infusiones o 2 vasos de limonada o pomelada
- 🐾 1 fosforito de jamón cocido natural y mix de quesos seleccionados
- 🐾 1 scon de queso relleno de rúcula y queso con hierbas
- 🐾 1 chipá mixto
- 🐾 1 medialuna de manteca casera
- 🐾 1 porción de budín de manzana, nuez y canela o de limón y amapola
- 🐾 1 conito de dulce de leche
- 🐾 1 cookie red velvet
- 🐾 1 alfajorcito de choco bañado de chocolate al 70%
- 🐾 1 porción de torta a elección

🌀 **\$66.900** 🌀

ELEGÍ UNA OPCIÓN PARA ACOMPAÑAR TU PINK TOWER:

- | | |
|---|----------|
| 🐾 Tostado Panera | \$11.900 |
| 🐾 Scon de queso relleno de salmón ahumado | \$10.700 |
| 🐾 Medialuna rellena de jamón cocido natural y mix de quesos seleccionados | \$5.800 |
| 🐾 Chipacitos Caseros (3 Unidades) | \$5.400 |
| 🐾 Limonada o pomelada de Litro | \$8.700 |
| 🐾 Infusión | \$4.700 |

Patisserie

MEDIALUNA

De manteca casera de 110 gr. Elaboración propia.

MEDIALUNA RELLENA

De dulce de leche.

ROLL DE CANELA CON FROSTING Y CHIPS DE MANÍ

ROLL DE MANZANA CARAMELIZADA Y PASTELERA

SCON INGLÉS CLÁSICO

MUFFIN DE BANANA Y DULCE DE LECHE

BUDÍN DE LIMÓN Y AMAPOLA

BUDÍN DE MANZANA, NUEZ Y CANELA

BROWNIE CON NUECES

COOKIE RED VELVET

Estilo New York. Chocolate blanco, frosting de queso y cereales red.

COOKIE ROCKLETS 2un.

Estilo New York. Sabor vainilla con coloridos rocklets on top.

CONITO PANERA

De dulce de leche con cobertura de choco al 70%.

MINI ALFAJORES DE CHOCO CON DULCE DE LECHE (2U)

Bañados en choco 70%

ALFAJOR CROCANTE DE ALMENDRAS

Tapas con almendras trituras y relleno de dulce de leche.

BIG ALFAJOR DE MAICENA

Relleno de dulce de leche y cubierto en coco.

ALFAJOR ROCHER

Tapas de choco, relleno de pasta de DDL especial y bañado en choco 70% rocher con maní.

Patisserie sin gluten

SIN AZÚCAR AÑADIDA, APTO DIABÉTICO, KETO Y LIBRE DE GLUTEN.



MINI ALFAJOR DE COCO Y DULCE DE LECHE CON STEVIA

MINI ALFAJOR DE SABLEÉ DE HARINA DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE CON STEVIA

MINI ALFAJOR DE MAICENA Y DULCE DE LECHE CON STEVIA

MUFFIN DE COCO & ARANDANOS

CHEESE CAKE CLASICO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE DULCE DE LECHE CON STEVIA & NUECES

BROWNIE DE CALABAZA Y MANI

\$3.800

\$4.900

\$6.900

\$6.900

\$5.400

\$8.300

\$7.500

\$7.500

\$8.900

\$7.500

\$5.000

\$4.700

\$5.900

\$7.300

\$7.300

\$7.300

\$6.900

\$6.900

\$6.900

\$8.300

\$11.900

\$14.900

\$8.500

Tentaciones Dulces

FRENCH TOAST

Tostadas de pan brioche humedecidas en huevo, miel y leche, acompañadas con mix de frutos rojos y frutillas, mermelada casera, queso crema y mix de sésamo.

\$14.900

CHIA PUDDING



Bowl con chía activada en leche de almendras, yogurt natural, granola casera, semillas de calabaza tostadas, arándanos, frutos rojos, frutilla y banana con miel.

\$14.900

PLATO DE FRUTAS DE ESTACIÓN

Frutas de estación con miel y lluvia de nueces.

\$10.900

Medialuna de manteca ham & cheese



Medialunas de manteca caseras rellenas



MEDIALUNA CON HUEVO DE CAMPO REVUELTO, MIX DE QUESOS SELECCIONADOS Y RÚCULA

\$9.300

MEDIALUNA DE MANTECA HAM & CHEESE

Rellena de jamón cocido natural y mix de quesos seleccionados.

\$7.200

MEDIALUNA DE MANTECA CHEESE

Rellena de mix de quesos seleccionados y queso con hierbas.

\$7.200

Tentaciones

Saladas

SCON DE QUESO \$7.900

SCON DE QUESO \$13.300

CON SALMÓN AHUMADO

Relleno de salmón ahumado, queso crema y ciboulette.

SCON DE QUESO \$10.600

CON JAMÓN CRUDO

Relleno de jamón crudo, queso crema y ciboulette.

SCON DE QUESO CON RÚCULA \$10.600

Y QUESO CON HIERBAS

Relleno de rúcula y queso con hierbas, queso crema y ciboulette.

CHIPACITOS CASEROS (3 U) \$6.700

CHIPA MIXTO \$15.700

Tostado en pan de chipa casero relleno de jamón cocido natural y mix de quesos seleccionados.

CHIPA CAPRESE \$15.700

Tostado en pan de chipa casero relleno de queso a las finas hierbas, rúcula, tomates secos y pesto de albahaca.

FOSFORITOS (2U) \$8.300

Masa de hojaldre azucarada, rellenos de jamón cocido natural y mix de quesos seleccionados.



Scon de queso con salmón ahumado

SIN GLUTEN

Salados



TOSTADO DE PAN DE HARINA DE ARROZ \$14.900

Jamón cocido natural y mix de quesos seleccionados.

TOSTADO DE PAN DE HARINA 100% DE ALMENDRAS Y MIX DE SEMILLAS \$16.900

Jamón cocido natural y mix de quesos seleccionados.

TARTA CASERA DE HARINA 100% DE ALMENDRAS CON ESPINACA Y QUESO PARMESANO \$19.900

Masa sableé de harina de almendras rellena de espinaca, cebollas, parmesano y mozzarella.

TARTA CASERA DE HARINA 100% DE ALMENDRAS CON POLLO AL PUERRO \$19.900

Masa sableé de harina de almendras rellena de pollo, puerro y queso.

TARTA CASERA DE HARINA DE ARROZ CON CALABAZA Y QUESO AZUL \$16.900

Masa sableé de harina de arroz rellena de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul y semillas de calabaza tostadas.

Dulces



DESAYUNO/ MERIENDA \$15.300

Café o te con leche con 2 tostadas de pan sin gluten + queso crema + dulce de leche y jugo de naranja.

CLÁSICO DE PAN 100% DE HARINA DE ALMENDRA Y MIX DE SÉSAMO \$19.900

Café o té con leche con pan de harina de almendras y mix de semillas tostadas + queso crema + dulce de leche y jugo de naranja.

KETO BRUNCH \$24.900

Tosta de pan 100% de harina de almendras sin gluten, palta slice, huevos camperos revueltos con tomates concassé + dip de almendras + nueces semillas de calabaza + yogurt natural con chía activada en leche de almendras, frutillas y arándanos + 1 muffin de coco & arándanos.

PLATO DE FRUTAS DE ESTACIÓN \$10.900

BOWL DE YOGUR CON FRUTAS DE ESTACIÓN, CHÍA ACTIVADA EN LECHE DE ALMENDRAS, ALMENDRAS Y NUECES \$14.900

• *Pedí nuestra Pastelería gluten free* •

Desayunos & Meriendas

a toda hora

Todos incluyen: • CAFÉ CON LECHE O TE • MINI JUGO EXPRIMIDO DE NARANJA

CLASSIC \$11.900
Con 2 medialunas caseras y calentitas o scon inglés clásico o cookie red velvet.

COUNTRY \$13.500
Tostadas de pan casero blanco o integral con nueces y semillas, mermelada casera y queso crema.

PORTEÑO NEW \$19.500
Tostado de pan de chipa relleno de jamón cocido natural y mix de quesos seleccionados + medialuna de manteca casera.

AVOCADO \$19.500
Palta slice, queso crema, huevo de campo poché y dukkah de frutos secos.

ENERGIZER \$20.900
Bowl con chía activada en leche de almendras, yogur natural, granola casera, semillas de calabaza tostadas, arándanos, frutos rojos, frutilla y banana con miel + tostadas de pan casero blanco o integral con nueces, semillas, mermelada casera y queso crema.

HEAVY \$20.500
Huevos revueltos, tostadas de pan casero blanco, mermelada casera y queso crema, scon de queso.

PINK LIGHT \$18.900
Frutas de estación con miel y lluvia de nueces, tostadas en pan integral con nueces y semillas, mermelada casera y queso crema.



Chia pudding

FRENCH TOAST \$18.900
Tostadas de pan brioche humedecidas en huevo, miel y leche, acompañadas con mix de frutos rojos y frutillas, mermelada casera, queso crema y mix de sésamo.

SWEET \$18.900
Torta, porción a elección.

HAM & CHEESE \$20.500
Waffle untado con queso cheddar, jamón cocido natural, mix de quesos seleccionados y huevo de campo poché.

KETO BREAKFAST K LOW CARB \$24.900
Tostada de pan de harina 100% de almendras con espinaca (keto y sin gluten) + palta slice + huevos camperos revueltos con tomates concasse + dip de almendras, nueces, semillas de calabaza tostadas + yogur natural con chía activada + frutillas + arándanos



Desayuno Avocado

Adicionales

QUESO CREMA \$1.500
MERMELADA CASERA \$1.500
DUKKAH DE FRUTOS SECOS \$1.500
DULCE DE LECHE \$1.500
NUTELLA \$3.900
PALTA SLICE \$2.900
SALMÓN AHUMADO \$4.500
TOMATE NATURAL \$1.900
HUEVO A LA PLANCHA \$1.900
JAMÓN CRUDO \$3.900

La vida es más rica con una pizca de rosa

Waffles Dulces

PARA COMPARTIR 

LA PANERA SPLIT

Frambuesas bañadas en chocolate, helado de dulce de leche granizado, banana acaramelada, dulce de leche, nueces, copo de crema chantilly hilado con chocolate y coulis de dulce de leche.

\$18.900

TROPICAL

Frutillas, arándanos, frutos rojos, banana, crema chantilly, semillas de calabaza tostadas y miel natural.

\$18.900

SWEET

Dulce de leche, frutas de estación, copo de crema y salsa de chocolate o miel.

\$18.900

NUTELLA CON FRUTAS Y NUECES

Nutella, frutas de estación y corona de nueces.

\$18.900

WAFFLE CON NUTELLA

\$14.900

WAFFLE CON DULCE DE LECHE

\$12.900

Waffle Duo de Chipa

MITAD SALADO, MITAD DULCE

\$24.500

MITAD SALADO: Hummus, palta slice, huevo revuelto y poché, mix de quesos seleccionados, panceta crocante, mix de semillas, rociado de provenzal.

MITAD DULCE: Fresco y batata tradicional + batata con chocolate rociado con coulis de dulce de leche, salpicado de nueces.

***OPCIONAL TODO SALADO O TODO DULCE.**



Pancakes

PARA COMPARTIR

PODEROSO DE FRAMBUESA & CHOCOLATE

\$18.900

Torre de 3 pancakes untados con Nutella, frambuesas bañadas en chocolate, almendras tostadas y cascada de chocolate.

GOLOSO

\$17.500

Torre de 3 pancakes untados con dulce de leche, banana, frutilla, nueces y salsa de chocolate.

Crepes Dulces

PANQUEQUE STYLE

\$10.500

Arrollado de dulce de leche y costra de azucar acaramelada.

DULCE DE LECHE

\$14.500

Con lluvia de almendras tostadas, crema batida y coulis de dulce de leche.

DULCE DE LECHE CON HELADO DE DULCE DE LECHE GRANIZADO, BANANA Y FRUTILLA

\$15.900

Con nueces, crema chantilly y coulis de dulce de leche.

CREPE DE NUTELLA

\$16.900

Con lluvia de nueces, crema batida y salsa de chocolate.

NUTELLA CON HELADO DE CHOCOLATE AMARGO, BANANA Y FRUTILLAS

\$20.900

Con almendras tostadas, crema chantilly y salsa de chocolate.



Waffle Tropical

Tortas



HELENA

Bizcochuelo de chocolate húmedo 70%, 1er relleno de dulce de leche con trozos de mantecol, 2do relleno crema de chocolate blanco granizado, capa de dulce de leche + ganache de chocolate y virutas de choco semiamargo y macarrón on top... irresistible!!

\$14.900



SIENNA

NEW

Chocorrosa de galletitas chocolinas con dulce de leche, nutella y queso crema, on top una mousse de chocolate 70%, capa de dulce de leche y ganache de chocolate... Bomba!

\$15.900



RED VELVET

Terciopelo rojo con azucar glass y queso crema.

\$14.900



CARROT CAKE

Torta de zanahoria y nuez, relleno de frosting de queso crema.

\$14.900



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Cheesecake base de brownie y nuez con cobertura de frutos rojos.

\$14.900



ABU BETTY

Bizcochuelo húmedo de vainilla, relleno de dulce de leche con lascas de mantecol, rocas de merengue, nueces caramelizadas, relleno de crema chantilly, duraznos, cubierta de rocas de merengues Rosas.

\$13.900



PINK ROGEL

12 láminas de masa hojaldrada con dulce de leche artesanal y 2 capas de merengue suizo con frutos rojos. Cubierta de merengue y coulis de frutos rojos.

\$13.900



LEMON PIE LA PANERA

Sableé de vainilla, crema suave de limones frescos, cubierto con merengue italiano.

\$12.900



CRUMBLE DE MANZANA

Base de masa sableé, manzanas cocidas, cobertura de crumble. Se sirve tibia, salseada con coulis de dulce de leche.

\$12.900

OPCIONAL: Bocha de helado de americana o chocolate.

\$4.100

Copas Heladas



Una alianza irresistible que combina lo mejor de nuestra pastelería con el helado artesanal premium de Volta. Disfrutá de nuestros sabores exclusivos. ¡Dejate tentar! #LaPaneraRosaYVolta

COPA HELADA PANERA

Mousse de chocolate artesanal, helado de dulce de leche granizado, chocolinas rotas, crema batida, frutillas, coulis de chocolate y nueces.

\$15.300

COPA HELADA BAILEYS

Helado de chocolate al 70%, helado de dulce de leche granizado, Baileys, almendras tostadas, crema batida, merengues y coulis de dulce de leche.

\$15.300

COPA HELADA

2 bochas de helado a elección:

\$9.900

- DULCE DE LECHE GRANIZADO
- CHOCOLATE AL 70%
- CREMA AMERICANA

Cafetería

Café de especialidad propio
exclusivo Panera Rosa, 85 puntos.

POCILLO Cortado, lágrima o macchiato.	\$4.500
JARRITO Cortado, lágrima o macchiato.	\$5.300
DOBLE Cortado, lágrima o macchiato.	\$5.900
CAFÉ CON LECHE	\$5.900
FLAT WHITE Doble shot de café con leche.	\$6.700
SUBMARINO O CHOCOLATADA	\$6.500
CAPUCHINO A LA ITALIANA GRANDE Café con leche, crema, chocolate y canela.	\$7.100
PISTACHO LATTE Café con leche, pistacho y lluvia de pistacho on top.	\$7.300
CHOCOLATE PISTACHO LATTE Café con leche, syrup de pistacho, chocolate amargo y lluvia de pistachos on top.	\$7.300
AVELLANA LATTE Café con leche, toques de avellana terminado con copo de crema batida.	\$7.300
MOCCA Café con leche, chocolate, terminado con copo de crema batida.	\$7.300
VAINILLA LATTE Café con leche, toques de vainilla terminado con copo de crema batida.	\$7.300
CARAMEL Café con leche, caramelo, terminado con copo de crema batida.	\$7.300
BOMBÓN Café, chocolate y leche condensada.	\$7.300
LA PANERA ROSA Café, leche, crema batida, dulce de leche, espuma de leche, canela y chocolate.	\$7.300
ICED COFFEE CON O SIN LECHE	\$7.300
FRAPPUS Caramel, Mocca, Italiano o Vainilla.	\$7.500

Adicional

LECHE DE ALMENDRAS	\$990
---------------------------	-------



Te en Sobres

TE EN SOBRES	\$4.500
Te Indian Chai. Dark Ceylon. Patagonian Berries. Amazonian Green. Sweet Flower. Earl Grey. Rooibos Caramel.	

Te en Hebras

ALMOND ROOIBOS	\$6.500
Te sin teína con láminas de almendras, cáscaras de naranja, pistacho, cilantro y pimienta rosa.	
SPICY CHAI	\$6.500
Té negro con clavos de olor, pimienta negra, jengibre, canela, anís y achicoria.	
BLUEBERRY DREAMS	\$6.500
Infusión de arándanos, frutos rojos, flores de hibisco, rosa mosqueta, naranja y vainilla.	
PURE JAZMÍN	\$6.500
Té verde de Fujian (China) con aceite esencial de jazmín aromático y pétalos de jazmín.	
DETOX GINGER PU ERH	\$6.500
Te rojo pu erh de China con cáscara de naranja, láminas de jengibre, canela en rama y vainas de vainilla.	
PEACH & OOLONGVA	\$6.500
Té azul oolong y te verde de China con trocitos de grosella roja, pétalos de aciano, pétalos de girasol y fragancia a durazno.	
ALL BERRIES	\$6.500
Te verde sencha de China con trozos de frambuesas, arándanos y pimpollos de rosas chinas, antioxidante y fresco.	
MATCHA LATTE	\$6.500
Té verde japonés con leche.	
CHAI LATTE	\$6.500
Te indio con especias y hierbas aromáticas: cúrcuma, masala, jengibre y cardamomo.	

Jugos & Batidos

MARACUYÁ, NARANJA Y MIEL

En vaso \$6.900
En jarra \$15.500

PANERA ROSA MIX

Naranja, zanahoria, maracuyá y jengibre.

En vaso \$6.900
En jarra \$15.500

POMELADA CON MENTA

En vaso \$6.500
En jarra \$10.900

LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE

En vaso \$6.500
En jarra \$10.900

EXPRIMIDO DE NARANJA

\$7.300

LA PANTERA FROZEN (620 CC)

Pomelo, manzana roja, limón y miel.

\$8.300

TROPICAL (620 CC)

Kiwi, durazno, naranja y miel.

\$8.300

CÓCTEL DE MANGO (620 CC)

Frutos rojos, mango, naranja y jengibre.

\$8.300

MIX DE FRUTAS (620 CC)

Jugo de naranja, jugo de limón, mango y miel.

\$8.300

CITRUS (620 CC)

Jugo de naranja, limón, pomelo y miel.

\$8.300



Milkshakes 🍷



Helado artesanal premium.

🐾 Crema americana	\$10.500
🐾 Chocolate al 70%.	\$10.500

Licuados ~

🐾 Banana	\$8.900
🐾 Frutilla	\$8.900
🐾 Durazno	\$8.900
🐾 Ananá	\$8.900
🐾 Manzana	\$8.900
🐾 Kiwi	\$8.900

Aguas y gaseosas

GASEOSAS	\$4.300
AGUA MINERAL CON O SIN GAS	\$4.300
AGUAS SABORIZADAS	\$4.300

Cocktails

APEROL SPRITZ \$10.500
Aperol, espumante, soda
y rodaja de naranja.

GIN TONIC \$10.500
Gin, jugo de limón y agua
de tónica.

NEGRONI \$10.500
Gin, cinzano rosso, campari
y rodaja de naranja.

CAMPARI \$10.500
Campari, jugo de naranja
y rodaja de naranja.

DAIKIRI \$10.500
Ron blanco, licor de frutillas
y fruta a elección.

MOJITO \$10.500
Ron blanco, menta, lima,
terminado con soda.

CAIPIRINHA \$10.500
Cachaca, lima y azucar.

FERNET CON COCA \$10.500
Fernet con Coca-Cola.

BAILEYS FROZEN \$10.500
Baileys, licor de chocolate
y helado de crema americana.



Cervezas

Quilmes \$6.900
Clásica - Bock - Stout.

STELLA ARTOIS \$8.500
473 CC

PATAGONIA \$8.500
473 CC
Amber Lager - Bohemian Pilsener - 24.7

PATAGONIA \$13.900
730 CC
Amber Lager - Bohemian Pilsener - 24.7

Vinos

LUIGI BOSCA \$38.900
Malbec. Chardonnay.

LA LINDA \$25.900
Malbec. Chardonnay.

ESPUMANTE LA LINDA \$28.900
Extra Brut.

SÉPTIMA TIERRA \$34.900
Acrelo Malbec.

SÉPTIMA OBRA \$27.500
Malbec. Cabernet Franc.

SÉPTIMA \$17.500
Malbec. Chardonnay. Rosado fresco.

LOS PASOS DULCE \$12.500

ESPUMANTE MARÍA \$28.700
Codeorniu Extra Brut.

COPA \$6.900

Whisky

JOHNNIE WALKER \$10.900
Black Label.

JOHNNIE WALKER \$8.900
Red Label.



• CASUAL DINING •
NON STOP

QUIERO TENER MI PANERA ROSA

FRANQUICIAS@LAPANERAROSA.COM.AR

 @LA.PANERA.ROSA

La
PANERA

R O S A

• CASUAL DINING •
NON STOP

