

ME NÚ



ME NÚ

DESAYUNOS

7:00 - 11:00 a.m.

La
Panetteria

HUEVOS

OMELETTES (HUEVOS AL GUSTO) \$20.000

Combine su omelette hasta con 3 toppings de su preferencia acompañado por panecillos:

Toppings:

- Tomate
- Cebolla
- Hogao
- Maíz
- Tocineta
- Espinaca
- Champiñones
- Queso mozzarella
- Queso cheddar
- Jamón
- Pollo

MEXICANOS \$25.000

Huevos fritos, salsa roja, carne molida, pico de gallo, jalapeño, topos y arepa.

HOLANDESES \$22.000

Pan brioche, huevos fritos, aguacate, tocineta y salsa holandesa.

COCOTTE \$22.000

Huevo servido en cazuela, en base de pan de leche con aderezo de salsa blanca y gratinado con queso gouda.

CROQUE MADAME \$22.000

Pan de leche artesanal, queso gouda, queso cheddar, salsa blanca y corona de huevo frito.

PANETT COMBO \$22.000

Huevo frito, revuelto o perico, 2 arepas pequeñas de queso, tocineta, bebida caliente (chocolate o latte) o fría (jugo de naranja o de uva Isabella).

TOSTADAS

FRANCESAS \$23.000

La clásica tostada francesa. Dos tostadas de pan brioche, azúcar glass, miel de abejas, nutella o agraz.

CAPRESE \$23.000

Tostada de pan integral, aguacate, queso feta y tomate cherry.

BRUSQUETA \$25.000

Tostada de pan artesano, baba ganush, manzana, miel maple, huevo, crujiente de parmesano y polvo de tocineta.

SALMÓN \$26.000

Tostada de pan artesanal, dip de aguacate y queso crema y salmón fresco.

CAYEYES

DE LA CASA \$16.000

Mote de guineo verde, tocineta, suero, queso costeño y hogao (tomate y cebolla).

CON CHICHARRÓN \$18.000

Mote de guineo verde con suero, queso costeño, hogao y chicharrón.

CON CARNE DESMECHADA \$18.000

Mote de guineo verde, suero y carne desmechada salteada con vegetales.

CON CAMARÓN \$22.000

Mote de guineo verde, camarones en salsa, cilantro y suero.



LO LOCAL

TAMAL TOLIMENSE \$14.000

Arroz, pollo, cerdo y huevo.

TAMAL SANTANDEREANO \$11.000

Pollo, cerdo y garbanzo en masa de maíz amarillo.

CALDO DE COSTILLA \$12.000

Costilla de res, con papa y cilantro.

ME NÚ

DESAYUNOS

7:00 - 11:00 a.m.

La
Panetteria

AREPAS

PELUA **\$20.000**

Arepa asada con queso criollo, carne desmechada, vegetales salteados, ají dulce tatemado, salsa napolitana y queso gouda rallado.

REINA PEPIADA **\$20.000**

Arepa asada con queso criollo, aguacate con pollo desmechado, cebolla blanca, mayonesa, cilantro fresco y limón.

VEGETARIANA **\$18.000**

Arepa asada con queso criollo, vegetales asados, clara de huevo, albahaca fresca y pesto.

MIX DE MARISCOS **\$24.000**

Arepa asada con queso criollo, vegetales salteados y mariscos en bisque.

CON CHICHARRÓN **\$17.000**

Arepa asada con queso criollo, acompañada con chicharrón crujiente de cerdo, limón y suero.



PANCAKES

WAFLE TRADICIONAL **\$19.000**

3 tortillas de pancakes, con crema chantilly y miel maple.

WAFLE BANANABERRY **\$22.000**

3 tortillas de pancakes, con banano y fresa, crema chantilly y miel mapple.

SANDWICHES

TRADICIONAL **\$14.000**

Pan artesanal tajado, jamón dulce, queso cheddar, queso mozzarella y queso parmesano.

CROISSANT SANDWICH **\$18.000**

Sandwich de croissant, huevos revueltos, queso cheddar y tocineta.

GRATINADO DE POLLO Y CHAMPIÑONES **\$28.000**

3 tajadas de pan artesanal, pollo y champiñones en salsa blanca, gratinado en queso mozzarella y parmesano.

CON FRUTAS

ENSALADA DE FRUTAS **\$16.000**

Manzana roja y verde, kiwi, fresa, uva roja, mango tomy, uchuva y melón, acompañado de yogurt o queso parmesano.

PARFAIT **\$18.000**

Yogurt natural, granola, fresas, banano, yogurt griego y kiwi.



ME NÚ

ALMUERZOS Y CENAS

11:00 a.m. - 7:45 p.m.



ENSALADAS

- ENSALADA CESAR** \$25.000
Lechuga fresca, pollo, crutones salteados en mantequilla de ajo y finas hierbas, aderezado con nuestra salsa Cesar.
- ENSALADA PROVENZAL** \$25.000
Mix de repollos y lechuga fresca, maíz tostado, pechuga de pollo a la plancha, acompañado de salsa de yogurt y arándanos.
- ENSALADA ROMANA** \$25.000
Mix de lechugas, tomate cherry fresco, champiñones salteados, queso gouda, pechuga de pavo a las pimientas y salsa pesto.

PLATOS FUERTES

- FILET MIGNON** \$39.000
Lomo fino envuelto en tocineta, acompañado de papas cítricas y ensalada de zucchinis.
- SALTEADO DE RES** \$38.000
Lomo fino salteado con vegetales, salsa de soya y cerveza, cilantro y casquitos de papa criolla.
- SALMÓN GRILLADO** \$42.000
Salmón sobre puré rústico de papa criolla, bañado en salsa de alcaparra y ensalada.

INFANTIL

- FINGERS DE POLLO** \$22.000
Palitos de pollo apanado, acompañados con papas a la francesa.
- BOLOGNESE KIDS** \$21.000
Pastas en salsa bolognese y queso parmesano.

EMPIEZA
UNA EXPERIENCIA DELICIOSA,
AQUÍ

L O N U E V O

BOWLS

- GOURMET** \$39.000
Base: Arroz de amapola o arroz de chíá con girasol.
Proteína: Filete de salmón o camarones apanados.
Acompañante: Salsa Tzatziki.
Toppings: Noddles de zanahoria, cubos de pepino, hummus de remolacha, tallarines fritos y aguacate.
- ARCOIRIS** \$35.000
Base: Arroz de amapola o arroz de chíá con girasol.
Proteína: Lomo de res o pechuga apanada sazonados con jengibre.
Acompañante: Teriyaki de tamarindo.
Toppings: Cebolla puerro, tomates confitados, aguacate en cubos, zuchinni parrillado y ajonjolí negro.
- MEXICANO** \$35.000
Base: Arroz de cilantro o amapola.
Proteína: Lomo de res o pechuga de pollo.
Acompañante: Sourcream con siracha (picante).
Toppings: Repollo morado con aderezo de pepinillos, topotos, guacamole, maíz tierno y pico de gallo.
- SAMARIO** \$30.000
Base: Arroz de coco o arroz de cilantro.
Proteína: Carne desmechada o chicharrón.
Acompañante: Hogao.
Toppings: Pico de gallo de mango, aguacate en cubos, platano maduro con salsa de queso y cilantro.

PANNE COOKS

- POLLO CON CHAMPIÑONES** \$32.000
Pan artesanal, pollo en cubos, champiñones laminados, en salsa bechamel.
- POLLO AL CURRY** \$32.000
Pan artesanal, pollo en cubos, tomate cherry, cebolla blanca, zanahoria, en salsa curry.
- ESTOFADO DE RES** \$42.000
Pan artesanal, lomo fino de res en cubos, tocineta, espinaca, queso feta, en salsa bechamel.
- CAMARONES AL CURRY** \$38.000
Pan artesanal, camarón, zuchinni amarillo y verde, zanahoria, cebolla, blanca en salsa curry.
- CAMARONES SALSA BECHAMEL** \$38.000
Pan artesanal, camarón, cebolla blanca, pimentón rojo, pimentón verde, pimentón amarillo, en salsa bechamel.
- VEGETARIANO** \$30.000
Pan artesanal, zuchinni verde y amarillo, cebolla blanca, berenjena, zanahoria, tomate cherry, pimentón rojo, pimentón amarillo, en salsa bechamel o curry.

ME NÚ

ALMUERZOS Y CENAS

11:00 a.m. - 7:45 p.m.



ARROCES Y PASTAS

RISOTTO A LA MARINERA \$36.000

Arroz cremoso de mariscos, con mejillones y cilantro.

RISOTTO FUNGHI \$27.000

Arroz cremoso con champiñones, vino blanco, cebolla y tomate cherry.

FARFALLE \$27.000

Farfalle salteada en mantequilla de almendras, champiñones, pesto y salsa pomodoro, tomate cherry, aromatizada con vino.

CARBONARA \$34.000

Pasta fetuccini, pollo, tocineta, champiñones y salsa blanca, acompañada con pan baguett.

BOLOGNESA \$30.000

Pasta penne, carne molida especiada en salsa napolitana, queso parmesano y pan baguett.

PESTO \$29.000

Pasta fetuccini con vegetales, frutos secos salteados, en salsa pesto, acompañado con tajada de pan baguett.

LASAGNA DE CARNE \$29.000

Lasagna con carne de res, salsa blanca, napolitana, queso mozzarella, queso parmesano, acompañado con tajada de pan baguett.

LASAGNA DE POLLO \$29.000

Lasagna con pollo, salsa blanca, napolitana, queso mozzarella, queso parmesano, acompañado con tajada de pan baguett.

CANELONES (POLLO Y CHAMPIÑONES) \$26.000

2 unidades de canelones de pollo, champiñones en salsa blanca, queso costeño y finas hierbas, acompañado con tajada de pan baguett.

SANDWICHES

PANINO MEDITERRÁNEO \$22.000

Baguettina integral, untada de aceite de oliva, vinagre balsámico, queso crema, vegetales asados y albahaca fresca.

PANINO ITALIANO \$22.000

Baguettina tradicional, mayonesa de hierbas, tomate fresco, lechuga, queso mozzarella, salami y pepperoni.

ESPECIAL ROAST BEEF \$29.000

Pan artesano, Roast Beef, tomates frescos, lechuga crespa, salsa BBQ, miel mostaza, queso gouda, acompañado de papas en cascós.

ESPECIAL POLLO \$25.000

Pan artesano, Pollo, tomates frescos, lechuga crespa, salsa BBQ, miel mostaza, queso gouda y aceituna, acompañado de papas en cascós.

SANDWICH DE PAVO \$30.000

Pan ciabatta, pechuga de pavo a la pimienta, queso gouda, tomates secos, lechuga crespa, aceitunas, acompañado de papas en cascós.

GRATINADO DE POLLO Y CHAMPIÑONES \$28.000

3 tajadas de pan artesanal, pollo y champiñones en salsa blanca, gratinado en queso mozzarella y parmesano.

EL AMOR PUEDE ESPERAR,
EL HAMBRE NO

ME NÚ

ALMUERZOS Y CENAS

11:00 a.m. - 7:45 p.m.



PIZZAS

GRIEGA \$25.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, tomates cherry, queso gouda y crocantes de albahaca.

MARINERA \$28.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, bisque de langostinos, anillos de calamar, camarón y mejillones perfumados con vino.

HAWAIANA \$23.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, jamón dulce y cubos de piña confitado.

MEDITERRÁNEA \$25.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, tomates cherry, pimentón, ajo, finas julianas de cebolla blanca, queso mozzarella, aceitunas negras y albahaca fresca.



AREPAS

PELUA \$20.000

Arepa asada con queso criollo, carne desmechada, vegetales salteados, ají dulce tatemado, salsa napolitana y queso gouda rallado.

REINA PEPIADA \$20.000

Arepa asada con queso criollo, aguacate con pollo desmechado, cebolla blanca, mayonesa, cilantro fresco y limón.

VEGETARIANA \$18.000

Arepa asada con queso criollo, vegetales asados, clara de huevo, albahaca fresca y pesto.

MEXICANA \$25.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, carne molida, pico de gallo, ají jalapeño, guacamole, totopos y queso mozzarella.

HOT \$24.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, maíz, chorizo, jalapeño y pimienta molida.

SOLO QUESO \$31.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso azul, queso colby jack, queso cheddar, queso mozzarella, queso gouda ahumado y queso parmesano.

JAMÓN Y QUESO \$21.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, jamón dulce y queso mozzarella.



MIX DE MARISCOS \$24.000

Arepa asada con queso criollo, vegetales salteados y mariscos en bisque.

CON CHICHARRÓN \$17.000

Arepa asada con queso criollo, acompañada con chicharrón crujiente de cerdo, limón y suero.

ME NÚ

BEBIDAS



BEBIDAS FRÍAS

Jugo Natural (de naranja o uva isabella)	\$6.000
Extracto de zanahoria	\$9.000
Granizado de café	\$8.000
Granizado de maracuyá	\$8.000
Avena casera	\$6.000
Milo Granizado	\$7.000
Té helado	\$6.000
Saludable Energía (naranja, jengibre, yerbabuena y miel)	\$9.000
Saludable Felicidad (naranja, sábila, pepino, piña y miel)	\$9.000
Malteadas (vainilla, oreo, brownie, fresa y café)	\$12.000
Limonada natural	\$7.000
Limonada de coco o cerezada	\$9.000
Limonada de yerbabuena	\$10.000



BEBIDAS CALIENTES

Capuccino	\$6.000
Chocolate con o sin azúcar	\$6.000
Espresso	\$4.000
Latte	\$6.000
Macchiato	\$5.000
Milo Caliente	\$6.000
Mocaccino	\$6.000
Té caliente - Twinings	\$5.000
Tinto	\$3.000
Irlandés	\$6.000
Amaretto	\$6.000
Caramel macchiato	\$6.000
Americano	\$4.000

Adicionales

Leche de almendras	\$2.500
Leche de Soya	\$2.500
Brandy	\$3.500
Crema de Whisky	\$2.500
Amaretto	\$3.000

NUEVO

SODAS: \$8.500

Frutos amarillos: Maracuyá, piña y jengibre.

Uva Isabella: Hierbabuena y canela.

Tropical: Fresa, albahaca y naranja.



ME NÚ

LICORES



CÓCTELES

Tinto de verano en jarra Bebida refrescante a base de vinotinto	\$40.000
Tinto de verano en copa Bebida refrescante a base de vinotinto	\$10.000
Sangría en jarra (blanco o tinto)	\$50.000
Sangría en copa (blanco o tinto)	\$14.000
Piña colada con alcohol Clásica piña colada con helado de vainilla y ron blanco.	\$12.000
Piña colada sin alcohol Clásica piña colada con helado de vainilla.	\$9.000
Mojito	\$18.000
Cerveza artesanal rubia	\$9.000
Cerveza artesanal mulata	\$9.000
Cerveza Heineken	\$7.000
Tequila Sunrise	\$16.000

A base de Tequila Jose Cuervo, zumo de naranja y granadina.

VINOS

Copa vino tinto	\$12.000
Copa vino blanco	\$12.000

TINTOS

Gato Negro Cabernet Sauvignon 750ml	\$66.000
La Huerta Merlot 750ml	\$55.800
Finca Las Moras Malbec 750ml	\$83.800

ROSADOS

La Huerta Rose 750ml	\$55.800
Sutter Home Rose	\$87.800

BLANCOS

La Huerta 750ml	\$55.800
Alma Mora 750ml	\$101.800

ESPUMOSOS

JP Chenet rosada o blanca 750ml	\$113.800
---------------------------------	-----------



ME NÚ

POSTRES



ESPECIALES

Brownie con helado	\$17.000
Crème brûlée	\$16.000
Panett cookie con helado	\$18.000
Malteadas (vainilla, oreo, brownie, fresay café)	\$12.000



POSTRES

Flan de caramelo	\$11.800
Chocoflan	\$11.800
Leche asada	\$9.800
Tres leches porción	\$11.800
Napoleón	\$11.800
Cheesecake de maracuyá	\$11.800
Cheesecake de agraz	\$11.800
Cheesecake de arequipe	\$11.800
Cheesecake de frutos rojos	\$11.800
Mousse de maracuyá	\$11.800
Mousse de chocolate	\$11.800
Tiramisú	\$11.800
Torta de vainilla	\$11.800
Torta de chocolate	\$11.800
Torta de chocolate con arequipe	\$11.800
Torta de red velvet porción	\$11.800
Torta de zanahoria	\$11.800
Torta nueces/arándanos porción	\$11.800
Torta de piña	\$10.000
Torta de naranja con amapola	\$11.800
Torta de ciruela	\$12.000
Torta de queso	\$9.600

Muffins de arándanos	\$7.500
Muffins de maracuyá o amapola	\$7.000
Muffins light	\$8.000
Cupcake de vainilla	\$6.200
Cupcake de chocolate	\$6.500
Cupcake de red velvet	\$7.500
Cupcake relleno	\$5.000
Brownie tradicional	\$9.600
Brownie toppings (oreo, caramelo, grageas, chips chocolate, piazza)	\$11.800
Brownie light	\$10.000
Milhojas	\$7.500
Cinamon roll	\$6.900
Cono relleno	\$4.800
Bicicleta	\$3.500
Galleta americana	\$9.600
Merengue	\$3.200
Donas	\$3.700
Alfajores	\$2.200
Galletas surtidas	\$5.600
Galleta Chocoalmendra	\$6.300
Cupcake fondant	\$7.500
Torta vainilla ganache 1/2 lb.	\$55.000
Torta chocolate ganache 1/2 lb.	\$62.000
Torta zanahorita 1/2 lb.	\$69.000

ME NÚ

M U C H O M Á S

La
Panetteria

HORNEADOS

Dedito de queso	\$4.000
Dedito de bocadillo y queso	\$4.500
Dedito Ranchero	\$4.500
Croissant de Queso	\$5.000
Croissant de Jamón y queso	\$5.800
Croissant de Agraz y queso crema	\$7.500
Croissant de Almendras	\$7.500
Croissant de Chocolate y Avellanas	\$8.000
Croissant de Pistacho	\$9.000
Pastel Horneado (Carne, pollo, espinaca, champiñones o rancheros)	\$5.600
Pan de espinaca y queso	\$5.800
Arepa de choclo con queso	\$6.300
Pan de bono	\$4.600

FRITOS

Dedito Extraqueso	\$4.800
Qibbe de carne	\$8.200
Buñuelos	\$3.200

El Arte de
ANTOJARTE

CELEBRA CON NOSOTROS
TUS FECHAS ESPECIALES

☎ 317 754 5152

☎ 310 458 7515

📷 @lapanetteria_sm

📌 @lapanetteriasm

TABLAS DE QUESOS

PEQUEÑA \$40.000

3 tipos de quesos, 2 tipos de jamones y frutas silvestres.
(Aprox. para 2 personas).

MEDIANA \$60.000

4 tipos de quesos, 2 tipo de jamones, frutas silvestres y frutos secos.
(Aprox. para 4 personas).

GRANDE \$90.000

5 tipos de quesos, 3 tipos de jamones, dip de aceite de oliva y finas hierbas, dip de pimentón, frutas silvestres, frutos secos, fondue de chocolate y tostadas.
(Aprox. Para 8 personas).

