



MIE NÚ



La
Panetteria

• EL ARTE DE ANTOJARTE •



Desayunos.

~ HUEVOS

Omeletes (huevos al gusto) **\$ 25.000**

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

TOPPINGS:

- Tomate
- Cebolla
- Hogao
- Maíz
- Tocineta
- Espinaca
- Champiñones
- Queso mozzarella

Huevos napolitanos **\$ 18.000**

Huevos blandos (o al gusto) en salsa napolitana, con queso mozzarella y gouda, bañado de queso parmesano, acompañado de tostadas.

Desayuno típico **\$ 26.000**

Cayeye de la casa, huevos revueltos, 2 arepas pequeñas, 1 salchicha ranchera y caldo de papa.

Huevos holandeses **\$ 26.000**

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

Huevos mexicanos **\$ 26.000**

Huevos fritos con salsa napolitana, carne molida, pico de gallo, jalapeño, totopos y arepa.

Panett combo **\$ 26.000**

Huevos fritos, revueltos o perico, 2 arepas pequeñas de queso, tocineta, bebida caliente (chocolate o latte) o fría (jugo de naranja o uva isabella).

~ TOSTADAS

Francesa clásica **\$ 24.000**

La clásica tostada francesa. 2 tostadas con pan brioche, azúcar glass y miel de abeja.

Francesa frutos rojos **\$ 24.000**

Tostada francesa con con mermelada de frutos rojos.

Francesa nutella **\$ 27.000**

Tostada francesa con nutella.

~ LO LOCAL

Tamal tolimense **\$ 17.000**

Arroz, pollo, cerdo o huevo.

Tamal santandereano **\$ 12.000**

Pollo, cerdo y garbanzo en masa de maíz amarillo.

Caldo de costilla **\$ 17.000**

Costilla de res, con papa y cilantro.

Ensalada de frutas **\$ 19.000**

Manzana roja y verde, fresa, uva roja, mango tommy y melón, acompañado con yogurth o queso parmesano.

~ CAYEYES

De la casa **\$ 20.000**

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

Con chicharrón **\$ 26.000**

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

Con carne desmechada **\$ 26.000**

Mote de guineo verde, carne desmechada salteada en verduras y suero.

Con camarón **\$ 29.000**

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

~ BOLLOS

Con chicharrón **\$ 26.000**

Bollo con queso criollo acompañado de chicharrón, hogao y suero.

Con carne desmechada **\$ 26.000**

Bollo con queso criollo acompañado de carne desmechada, hogao y suero.

Con huevo perico **\$ 26.000**

Bollo con queso criollo acompañado de huevos perico, hogao y suero.

Desayunos.

AREPAS

Pelua **\$ 25.000**

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

Reina pepiada **\$ 25.000**

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

Vegetariana **\$ 23.000**

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

Camarón **\$ 29.000**

Arepa asada con queso criollo y camarones marinos.

Con chicharrón **\$ 25.000**

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

PANCAKES

Tradicional **\$ 24.000**

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

Bananaberry **\$ 26.000**

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

FRITOS

Dedito extraqueso **\$ 5.500**

Quibbe de carne **\$ 9.500**

Buñuelos **\$ 3.500**

HORNEADOS

Dedito de queso **\$ 4.500**

Dedito de bocadillo y queso **\$ 5.000**

Dedito ranchero **\$ 5.000**

Croissant de queso **\$ 6.000**

Croissant de jamón y queso **\$ 6.500**

Croissant de de almendras **\$ 7.500**

Croissant de agraz y queso crema **\$ 8.500**

Croissant de chocolate y avellanas **\$ 9.000**

Pastel horneado **\$ 6.500**

Carne, pollo, espinaca, champiñones o rancheros.

Pan de espinaca y queso **\$ 6.500**

Arepa de choclo con queso **\$ 7.500**

Pandebono **\$ 5.500**

SANDWICHES

Tradicional **\$ 17.000**

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

Crossant sandwich **\$ 22.000**

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

Club **\$ 30.000**

Pan brioch tajado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, queso cheddar y queso gouda, acompañado de papa rústica.

Almuerzos y cenas.



~ ENTRADAS

Chips de platanos **\$ 10.000**

Chips de platanos elaborados en casa acompañado de hogao, queso mozzarella y suero.

Chips con chicharrón **\$ 15.000**

Chips de platanos elaborados en casa acompañado de chicharrón, guacamole cebolla roja, limón y pimentones verde, rojo y amarillo.

Patacones **\$ 18.000**

Sobre una cama de lechuga, acompañada de carne desmechada, guacamole, queso costeño, cebolla encurtida, aguacate, hogao y cilantro finamente picado.

~ ENSALADAS

Ensala cesar **\$ 30.000**

Lechuga crespa, pollo, crutones salteados en mantequilla de ajo y finas hierbas.

Ensalada provenzal **\$ 30.000**

Mix de repollos y lechuga crespa, pechuga de pollo a la plancha, acompañados de salsa de yogurth y arandanos.

Ensalada romana **\$ 30.000**

Mix de lechugas, pechuga de pavo a las pimentas, tomate cherry fresco, champiñones salteados, queso gouda y salsa pesto.

Ensalada mar de leva **\$ 35.000**

Camarones frescos, variedad de lechuga orgánica, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebolla crocante.

~ PASTAS

Carbonara de la casa **\$ 39.000**

Pasta fetuccini con pollo, tocineta, champiñones y salsa blanca, acompañado con pan baguette.

Lasagna pollo **\$ 35.000**

Lasagna con pollo, salsa napolitana, queso mozzarella, queso parmesano, acompañado con pan baguette.

Roll de pollo gratinado **\$ 32.000**

2 unidades de tortillas encueltas con pollo, champiñones en salsa blanca, queso mozzarella y finas hierbas, acompañado de pan baguette.

~ INFANTIL

Fingers de pollo **\$ 26.000**

Palitos de pollo apanados, acompañado con papas a la francesa.

Bolognesa kids **\$ 25.000**

Pasta de salsa bolognesa y queso parmesano.

~ CARNES

Filet mignon **\$ 47.000**

Lomo fino envuelto en tocineta, acompañado de papas cítricas y ensalada de zucchini.

Salmón grillado **\$ 49.000**

Salmón sobre puré rústico de papa criolla, bañado en salsa de alcázaras y ensalada.

~ BOWLS

Gourmet **\$ 42.000**

Base: Arroz de amapola o arroz de chá 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 **\$ 38.000**

Base: Arroz de amapola o arroz de chá con girasol.

Proteína: Carne de res o pechuga.

Acompañante: Teriyaki de tamarindo.

Toppings: Cebolla puerro, tomates confitados, aguacate en cubos, zucchini parrillado y ajonjolí negro.

Mexicano **\$ 38.000**

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 **\$ 36.000**

Base: Arroz de coco o arroz de cilantro.

Proteína: Carne desmechada o chicharrón.

Acompañante: Hogao.

Toppings: Pico de gallo de mango, aguacate en cubos, plátano maduro con salsa de queso y cilantro.

~ PANNECOOKS

Pollo con champiñones **\$ 37.000**

Pan artesanal, pollo en cubitos, champiñones laminados en salsa bechamel.

Camarones al ajillo **\$ 40.000**

Pan artesanal, camarones en salsa de ajillo y mix de pimentones.

Vegetariano **\$ 35.000**

Pan artesanal y vegetales salteados en salsa bechamel.

Almuerzos y cenas.



AREPAS

Pelua **\$ 25.000**

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

Reina pepiada **\$ 25.000**

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

Vegetariana **\$ 23.000**

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

Camarón **\$ 29.000**

Arepa asada con queso criollo y camarones marinos.

Con chicharrón **\$ 25.000**

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

SANDWICHES

Tradicional **\$ 17.000**

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

Crossant sandwich **\$ 22.000**

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

Club **\$ 30.000**

Pan brioch tajado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, queso cheddar y queso gouda, acompañado de papa rústica.

Pollo y pesto **\$ 30.000**

Pan artesanal, pollo desmechado en salsa pesto, queso mozzarella y acompañado de papa rústica.

Gratinado (con pollo y champiñones) **\$ 33.000**

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

CREPES

Pollo y champiñones **\$ 28.000**

Tortilla de crepe acompañado con pollo y champiñones, queso parmesano y costeño.

Camarones **\$ 34.000**

Tortilla de crepe bañada en salsa de camarones al ajillo al estilo Panett y mix de pimentones.

Vegetariano **\$ 22.000**

Tortilla de crepe bañada en salsa bechamel acompañada de vegetales (zucchini, champiñones, espinaca, variedad de pimentones y cebolla).

PIZZAS

Hawaina **\$ 27.000**

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

Jamón y queso **\$ 25.000**

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

Mexicana **\$ 29.000**

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

Camarones **\$ 32.000**

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, camarones, miz de pimentones y queso mozzarella.

Mediterránea **\$ 29.000**

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

Hot **\$ 28.000**

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

Margarita **\$ 27.000**

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, jamón de pavo ahumado, tomate cherry, queso mozzarella y albahaca.

CAYEYES

De la casa **\$ 20.000**

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

Con chicharrón **\$ 26.000**

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

Con carne desmechada **\$ 26.000**

Mote de guineo verde, carne desmechada salteada en verduras y suero.

Con camarón **\$ 29.000**

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

Bebidas.

~ FRÍAS

Jugos naturales Naranja o uva isabella.	\$ 7.500
Extracto de zanahoria	\$ 10.000
Jugo de naranja y zanahoria	\$ 12.000
Granizado de café	\$ 12.000
Granizado de maracuyá	\$ 10.000
Avena casera	\$ 9.000
Milo granizado	\$ 10.000
Té helado	\$ 8.000
Saludable energía Naranja, jengibre, yerbabuena, apio y miel.	\$ 12.000
Saludable felicidad Naranja, sábila, pepino, piña, apio y miel.	\$ 12.000
Limonada natural	\$ 9.000
Limonada de coco o cereza	\$ 12.000
Limonada de yerbabuena	\$ 12.000
Coca Cola	\$ 5.000
Coca Cola Zero	\$ 5.000
Agua manantial	\$ 5.500
Agua manantial con gas	\$ 5.000
Bretaña	\$ 5.000
Soda Schweppes	\$ 5.000
Soda Hatsu	\$ 8.000
Té Hatsu	\$ 9.000
Canada dry	\$ 6.000
Jugo Hit	\$ 5.000
Gaseosa Postobon	\$ 5.000

~ SODAS

Frutos amarillos Maracuyá, piña y jengibre.	\$ 9.500
Uva Isabella Hierbabuena y canela.	\$ 9.500
Tropical Fresa, albahaca y naranja.	\$ 9.500

~ CALIENTES

Capuccino	
Con canela y chocolate.	\$ 7.000
Con leche de almendra.	\$ 11.000
Con leche de soya.	\$ 11.000
Con baileys.	\$ 11.000
Con canela y chocolate.	\$ 10.000
Chocolate	\$ 7.000
Espresso	\$ 5.000
Latte	\$ 7.000
Macchiato	\$ 7.000
Milo caliente	\$ 7.000
Mocaccino	\$ 7.000
Té caliente - Twinings	\$ 6.000
Tinto	\$ 3.000
Irlandés	\$ 7.000
Amaretto	\$ 7.000
Caramel macchiato	\$ 7.000
Americano	\$ 5.000

~ Adicionales

Leche de almendra	\$ 5.000
Leche de soya	\$ 5.000
Brandy	\$ 4.000
Crema de Whisky	\$ 5.000
Amaretto	\$ 4.000

~ MALTEADAS

Vainilla	\$ 13.000
Fresa	\$ 14.000
Oreo	\$ 14.000
Brownie	\$ 14.000
Café	\$ 15.000
Baileys	\$ 15.000

Postres.

~ ESPECIALES

Brownie con helado	\$ 17.000
Galleta americana con helado	\$ 18.000
Crep de nutella con helado	\$ 18.000

~ POSTRES

Flan de caramelo	\$ 10.000	Torta de naranja con amapola	\$ 13.500
Crème brûlée	\$ 13.000	Torta de ciruela	\$ 14.000
Chocoflan	\$ 13.500	Tarta de queso	\$ 11.000
Leche asada	\$ 11.500	Muffins de arandanos	\$ 8.500
Tres leches	\$ 13.500	Muffin (limón, arándanos, especias y café)	\$ 8.000
Napoleón	\$ 13.500	Cupcake de vainilla	\$ 6.500
Cheesecake de maracuyá	\$ 10.000	Cupcake de chocolate	\$ 6.500
Cheesecake de agraz	\$ 11.000	Cupcake redvelvet	\$ 6.500
Cheesecake de arequipe	\$ 11.000	Brownie tradicional	\$ 9.000
Cheesecake de frutos rojos	\$ 10.000	Brownie con topping	\$ 12.000
Mousse de maracuyá	\$ 13.500	Milhojas	\$ 8.000
Mousse de chocolate	\$ 13.500	Cinnamon roll	\$ 6.900
Tiramisú	\$ 13.500	Cono relleno	\$ 4.000
Torta de vainilla	\$ 10.000	Galleta americana	\$ 8.000
Torta de chocolate	\$ 10.000	Merengue	\$ 3.500
Torta de chocolate con arequipe	\$ 13.500	Donas	\$ 4.500
Torta de redvelvet	\$ 8.000	Alfajores	\$ 2.500
Torta de zanahoria	\$ 8.500	Galletas surtidas	\$ 6.000
Torta de nueces y arándanos	\$ 11.000	Galleta chocoalmendra	\$ 7.000
Torta de piña	\$ 11.500	Cupcake fondant	\$ 8.500

~ CÓCTELES

Tinto de verano en jarra	\$ 50.000
Bebida refrescante a base de vinotinto.	
Tinto de verano en copa	\$ 14.000
Bebida refrescante a base de vinotinto.	
Sangría en jarra	\$ 60.000
Blanco o tinto	
Sangría en copa	\$ 16.000
Blanco o tinto	
Piña colada con alcohol	\$ 14.000
Clásica piña colada con helado de vainilla y ron blanco.	
Piña colada sin alcohol	\$ 10.000
Clásica piña colada con helado de vainilla.	
Margarita	\$ 20.000
Margarita blue	\$ 20.000
Mojito	\$ 21.000
Cerveza Sol	\$ 8.000
Cerveza Heineken	\$ 8.000
Cerveza Smirnoff	\$ 12.000

~ TABLAS DE QUESOS

Pequeña	\$ 63.000
3 tipos de queso, 2 tipos de jamón y frutas silvestres. Para 2 personas, aprox.	
Mediana	\$ 92.000
4 tipos de queso, 2 tipos de jamón, frutas silvestres y frutos secos. Para 4 personas, aprox.	
Grande	\$ 122.000
5 tipos de queso, 3 tipos de jamón, dip de aceite de oliva y finas hierbas, dip de pimentones, frutas silvestres, frutos secos y tostadas. Para 8 personas, aprox.	

~ VINOS

Copa vino tinto	\$ 14.000
Copa vino blanco	\$ 14.000
Tintos	
Gato Negro Cabernet Sauvignon 750 ml	\$ 80.000
La Huerta Merlot 750 ml	\$ 80.000
Finca las Moras Malbec 750 ml	\$ 100.000
Rosados	
La Huerta Rose 750 ml	\$ 80.000
Sutter Home Rose	\$ 100.000
Blancos	
La Huerta 750 ml	\$ 80.000

El Arte de Antojarte.

Celebra con nosotros tus fechas especiales.

317 754 5152 @lapanetteria_sm @lapanetteriasm
Calle 22 No. 15-95 Santa Marta - www.lapanetteria.com.co

La propina es voluntaria y es el cliente quien decide el valor. Este dinero es entregado equitativamente al personal. Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la SIC a través de sus canales de atención como el correo contactenos@sic.gov.co

