



M

E

N

Ú



La  
Panetteria

# DESAYUNOS

7:00 - 11:00 a.m.



## HUEVOS

### Omelettes (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 mermelada de frutos rojos.

### Francesa Nutella \$ 27.000

Tostada francesa con nutella.

## LO LOCAL

### Tamal Tolimense \$ 17.000

Arroz, pollo, cerdo y 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 tomy 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 chicharron, 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

7:00 - 11:00 a.m.



## 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 marinados.

### **Con Chicharrón \$ 25.000**

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

## 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 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**

### **Pan de bono \$ 5.500**

## SANDWICHES

### **Tradicional \$ 17.000**

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

### **Croissant 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.

## 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**

# ALMUERZOS Y CENAS

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



## 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.

## ENSALADAS

### Ensalada 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 arándanos.

### 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 de pan baguett.

### Roll de Pollo Gratinado \$ 32.000

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

## 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 alcaparras y ensalada.

## BOWLS

### Gourmet \$ 42.000

**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 \$ 38.000

**Base:** Arroz de amapola o arroz de chíá 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, platano maduro con salsa de queso y cilantro.

## PANNE COOKS

### 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

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



## 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.

### **Camaron \$ 29.000**

Arepa asada con queso criollo y camarones marinados.

### **Con Chicharrón \$ 25.000**

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

## SANDWICHES

### **Pollo y Pesto \$ 30.000**

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

### **Croissant 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.

### **Tradicional \$ 17.000**

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

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

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

## CREPES

### **Pollo y champiñones \$ 27.000**

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 \$ 24.000**

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

## PIZZAS

### **Hawaiana \$ 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 \$ 30.000**

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, mix de pimentones y queso mozzarella.

### **Mediterránea \$ 30.000**

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

### **Con Carne Desmechada \$ 26.000**

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

### **Con Camaron \$ 29.000**

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

## 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	\$ 4.500
Coca Cola Zero	\$ 4.000
Agua Manantial	\$ 5.500
Agua Manantial con gas	\$ 5.000
Bretaña	\$ 5.000
Soda Schweppes	\$ 5.000
Soda Hatsu	\$ 8.000
Te 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
Capuccino vainilla Con canela y chocolate	\$ 10.000
Chocolate	\$ 7.000
Expresso	\$ 5.000
Latte	\$ 7.000
Macchiato	\$ 6.000
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 almendras	\$ 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

**ESPECIALES**

Brownie con helado	<b>\$ 17.000</b>
Galleta americana con helado	<b>\$ 18.000</b>
Crep de nutella con helado	<b>\$ 18.000</b>

**P O S T R E S**

Flan de caramelo	<b>\$ 10.000</b>	Torta de ciruela	<b>\$ 14.000</b>
Crème brûlée	<b>\$ 13.000</b>	Torta de queso	<b>\$ 11.000</b>
Chocoflan	<b>\$ 13.500</b>	Muffins de arandanos	<b>\$ 8.500</b>
Leche asada	<b>\$ 11.500</b>	Muffin de maracuyá o amapola	<b>\$ 8.000</b>
Tres leches	<b>\$ 13.500</b>	Cupcake de vainilla	<b>\$ 7.000</b>
Napoleón	<b>\$ 13.500</b>	Cupcake de chocolate	<b>\$ 7.500</b>
Cheesecake de maracuyá	<b>\$ 10.000</b>	Cupcake red velvet	<b>\$ 8.500</b>
Cheesecake de agraz	<b>\$ 11.000</b>	Brownie tradicional	<b>\$ 9.000</b>
Cheesecake de arequipe	<b>\$ 11.000</b>	Brownie con topping	<b>\$ 12.000</b>
Cheesecake de frutos rojos	<b>\$ 10.000</b>	Milhojas	<b>\$ 8.500</b>
Mousse de maracuyá	<b>\$ 13.500</b>	Cinamon roll	<b>\$ 6.900</b>
Mousse de chocolate	<b>\$ 13.500</b>	Cono relleno	<b>\$ 4.000</b>
Tiramisú	<b>\$ 13.500</b>	Galleta americana	<b>\$ 8.000</b>
Torta de vainilla	<b>\$ 10.000</b>	Merengue	<b>\$ 3.500</b>
Torta de chocolate	<b>\$ 10.000</b>	Donas	<b>\$ 4.500</b>
Torta de chocolate con arequipe	<b>\$ 13.500</b>	Alfajores	<b>\$ 2.500</b>
Torta de redvelvet	<b>\$ 8.000</b>	Galletas surtidas	<b>\$ 6.000</b>
Torta de zanahoria	<b>\$ 8.500</b>	Galleta choalmendra	<b>\$ 7.000</b>
Torta de nueces y arándanos	<b>\$ 11.000</b>	Cupcake fondant	<b>\$ 8.500</b>
Torta de piña	<b>\$ 11.500</b>		
Torta de naranja con amapola	<b>\$ 13.000</b>		

## CÓCTELES

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

## TABLAS DE QUESOS

Pequeña 3 tipos de queso, 2 tipos de jamón y frutas silvestres. Aprox. para 2 personas.	<b>\$ 63.000</b>
Mediana 4 tipos de queso, 2 tipos de jamón, frutas silvestres y frutos secos Aprox. para 4 personas.	<b>\$ 92.000</b>
Grande 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. Aprox. para 8 personas.	<b>\$ 122.000</b>

## VINOS

Copa vino tinto	<b>\$ 14.000</b>
Copa vino blanco	<b>\$ 14.000</b>

### TINTOS

Gato Negro Cabernet Sauvignon 750ml	<b>\$ 80.000</b>
La Huerta Merlot 750ml	<b>\$ 80.000</b>
Finca Las Moras Malbec 750ml	<b>\$ 100.000</b>

### ROSADOS

La Huerta Rose 750ml	<b>\$ 80.000</b>
Sutter Home Rose	<b>\$ 100.000</b>

### BLANCOS

La Huerta 750ml	<b>\$ 80.000</b>
-----------------	------------------

## 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](http://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](mailto:contactenos@sic.gov.co)