



# MIE NÚ



La  
Panetteria

• EL ARTE DE ANTOJARTE •



# Desayunos.

## ~ HUEVOS

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

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

**TOPPINGS:**

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

Huevos napolitanos **\$ 20.000**

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

Desayuno típico **\$ 28.000**

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

Huevos holandeses **\$ 27.000**

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

Huevos mexicanos **\$ 30.000**

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

Panett combo **\$ 27.000**

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 **\$ 25.000**

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

Francesa frutos rojos **\$ 26.000**

Tostada francesa con con mermelada de frutos rojos.

Francesa nutella **\$ 28.000**

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 **\$ 18.000**

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 **\$ 27.000**

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

Con carne desmechada **\$ 28.000**

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

Con camarón **\$ 30.000**

Mote de guineo verde, camarones en salsa de cilantro, queso costeño 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 **\$ 26.000**

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

Reina pepiada **\$ 26.000**

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

Vegetariana **\$ 25.000**

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

Camarón **\$ 30.000**

Arepa asada con queso criollo y camarones marinados.

Con chicharrón **\$ 26.000**

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 **\$ 28.000**

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

## ~ FRITOS

Dedito extraqueso **\$ 5.500**

Qibbe de carne **\$ 9.500**

Buñuelos **\$ 3.500**

## ~ HORNEADOS

Dedito de queso **\$ 4.500**

Dedito de bocadillo y queso **\$ 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 pollo, maiz, mozzarella.

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

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

Pandebono **\$ 5.500**

## ~ SANDWICHES

Tradicional **\$ 18.000**

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

Crossant sandwich **\$ 24.000**

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

Club **\$ 32.000**

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

# Almuerzos y cenas.



## ~ ENTRADAS

**Chips de platano \$ 10.000**

Acompañado de hogao y queso costeño.

**Chips de platano con chicharrón \$ 18.000**

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

**Patacones \$ 20.000**

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

**Patacones con queso \$ 15.000**

Cuatro patacones fritos, acompañados de queso costeño, picante y suero al estilo panetteria.

**Mini empanadas \$ 15.000**

Mini empanadas rellenas de carne y papa, acompañadas de suero costeño y picante.

## ~ ENSALADAS

**Ensalada cesar \$ 30.000**

Lechuga crespas, pollo, crutones salteados en mantequilla de ajo, queso parmesano y finas hierbas.

**Ensalada provenzal \$ 32.000**

Mix de repollos y lechuga crespas, pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano, 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, cebolla puerro frita, queso gouda y salsa pesto.

**Ensalada mar de leva \$ 38.000**

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

## ~ PIZZAS

**Hawaina \$ 27.000**

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, jamón dulce, cubos de piña 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.

**Samaria \$ 32.000**

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

**Hot \$ 28.000**

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

**Primavera \$ 27.000**

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, tocineta, maíz y mix de pimentones.

**Pepperoni \$ 29.000**

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella y pepperoni.

**Pollo champiñones \$ 30.000**

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, pollo desmechado y champiñones.

**Mediterránea \$ 30.000**

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

**Margarita \$ 27.000**

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, jamon dulce, tomate cherry, queso mozzarella y albahaca.

## ~ CARNES

**Filet mignon en salsa demiglace \$ 48.000**

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

**Salmón grillado \$ 50.000**

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

## ~ PASTAS

**Pasta Samaria \$ 42.000**

Pastas fettuccine, salsa bechamel elaborada en casa, camarones en salsa bisquet y queso parmesano, albahaca fresca.

**Pasta boloñesa \$ 32.000**

Patás Fettuccine, con carne boloñesa salsa napolitana de la casa, acompañada con queso parmesano y albahaca fresca.

**Carbonara de la casa \$ 39.000**

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

**Pasta al pesto \$ 39.000**

Pastas fettuccine, salsa pesto elaborada en casa, mix de zucchini, tomate cherry, champiñones, almendras laminadas, acompañado de 2 tostadas.

**Pasta con camarones \$ 39.000**

Pastas fettuccine, salsa bechamel elaborada en casa, camarones en salsa bisquet y queso parmesano.

**Lasagna de carne \$ 39.000**

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

**Lasagna pollo \$ 38.000**

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

**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 baguette.

# Almuerzos y cenas.



## AREPAS

Pelua **\$ 26.000**

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

Reina pepiada **\$ 26.000**

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

Vegetariana **\$ 25.000**

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

Camarón **\$ 30.000**

Arepa asada con queso criollo y camarones marinados.

Con chicharrón **\$ 26.000**

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

## SANDWICHES

Tradicional **\$ 18.000**

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

Crossant sandwich **\$ 24.000**

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

Club **\$ 32.000**

Pan aliñado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, lechuga fresca, 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.

Panini Italiano **\$ 26.000**

Pán francés, queso crema, pepperoni y salami.

## INFANTIL

Fingers de pollo **\$ 26.000**

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

## CAYEYES

De la casa **\$ 20.000**

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

Con chicharrón **\$ 27.000**

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

## CREPES

Pollo y champiñones **\$ 28.000**

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

Camarones **\$ 34.000**

Tortilla de crepe bañada en salsa de camarones al ajillo al estilo Panett y mix de pimentones, queso parmesano y mozzarella.

Vegetariano **\$ 24.000**

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

## BOWLS

Gourmet **\$ 42.000**

**Base:** Arroz de amapola o arroz de chíá con girasol.

**Proteína:** Filete de salmón o camarones apanados.

**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.

**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.

**Toppings:** Repollo morado con aderezo de yogurt, topos, guacamole, maíz tierno y pico de gallo.

Samario **\$ 36.000**

**Base:** Arroz de coco o arroz de cilantro.

**Proteína:** Carne desmechada o chicharrón.

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

Green **\$ 38.000**

**Base:** Mix de lechuga.

**Proteína:** Pollo en cubo.

**Toppings:** Maíz tierno, tomate cherry, mango tommy, pepino y bechamel.

Fish **\$ 42.000**

**Base:** Mix de lechuga.

**Proteína:** Salmón en cubo.

**Toppings:** Cebolla puerro frita, aceitunas negras, queso gouda, zanahoria, aguacate y semilla de chíá.

Con carne desmechada **\$ 28.000**

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

Con camarón **\$ 30.000**

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

# Bebidas.

## ~ FRÍAS

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

## ~ SODAS

Frutos amarillos Maracuyá, piña y jengibre.	<b>\$ 10.000</b>
Uva Isabella Hierbabuena y canela.	<b>\$ 10.000</b>
Tropical Fresa, albahaca y naranja.	<b>\$ 10.000</b>

## ~ CALIENTES

<b>Capuccino</b>	
Vainilla.	<b>\$ 7.000</b>
Con leche de almendra.	<b>\$ 11.000</b>
Con leche de soya.	<b>\$ 11.000</b>
Con baileys.	<b>\$ 11.000</b>
Con canela y chocolate.	<b>\$ 10.000</b>
Chai latte	<b>\$ 15.000</b>
Chai con leche de almendras	<b>\$ 5.000</b>
Chai con leche de soja	<b>\$ 7.000</b>
Chocolate	<b>\$ 7.000</b>
Espresso	<b>\$ 5.000</b>
Latte	<b>\$ 7.000</b>
Macchiato	<b>\$ 7.000</b>
Milo caliente	<b>\$ 7.000</b>
Mocaccino	<b>\$ 7.000</b>
Té caliente - Twinings	<b>\$ 6.000</b>
Tinto	<b>\$ 3.000</b>
Irlandés	<b>\$ 7.000</b>
Café amaretto	<b>\$ 8.000</b>
Caramel macchiato	<b>\$ 7.000</b>
Americano	<b>\$ 5.000</b>
<b>Adicionales</b>	
Leche de almendra	<b>\$ 5.000</b>
Leche de soya	<b>\$ 5.000</b>
Brandy	<b>\$ 4.000</b>
Crema de Whisky	<b>\$ 5.000</b>
Amaretto	<b>\$ 4.000</b>

## ~ MALTEADAS

Vainilla	<b>\$ 13.000</b>
Frutos rojos	<b>\$ 14.000</b>
Oreo	<b>\$ 14.000</b>
Brownie	<b>\$ 14.000</b>
Café	<b>\$ 15.000</b>
Baileys	<b>\$ 15.000</b>

# Postres.

## ~ 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>

## ~ POSTRES

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

# Licores.



## ~ CÓCTELES

Tinto de verano en jarra **\$ 50.000**

Bebida refrescante a base de vinotinto.

Tinto de verano en copa **\$ 15.000**

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**

## Cervezas

Corona **\$ 12.000**

Club Colombia **\$ 9.000**

Stella Artois **\$ 12.000**

Sol **\$ 8.000**

Heineken **\$ 8.000**

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](mailto:contactenos@sic.gov.co)

