MENÚ

La Panetteria

• EL ARTE DE ANTOJARTE •

DESAYUNOS

HUEVOS

Omelettes (huevos al gusto) — $ 26.000

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

TOPPINGS:

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

Huevos napolitanos — $ 22.000

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 — $ 28.000

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

Huevos mexicanos — $ 31.000

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

Panett combo — $ 28.000

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

CAYEYES

De la casa — $ 22.000

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

Con chicharrón — $ 29.000

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

Cayeye con huevos al gusto — $ 27.000

Mote de guineo verde, huevos fritos, revueltos o pericos, hogao, queso costeño y suero.

Con carne desmechada — $ 29.000

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

Con camarón — $ 32.000

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

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 mermelada de frutos rojos.

Francesa nutella — $ 28.000

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 — $ 18.000

Costilla de res, con papa criolla, papa blanca y cilantro.

Ensalada de frutas — $ 19.000

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

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 — **$ 28.000**
Arepa asada con queso criollo, carne desmechada, vegetales salteados, salsa napolitana y queso gouda rallado.

Reina pepiada — **$ 27.000**
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 — **$ 32.000**
Arepa asada con queso criollo y con mix de pimentones en salsa de la casa.

Con chicharrón — **$ 29.000**
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.

SANDWICHES

Tradicional — **$ 18.000**
Pan artesanal tajado, jamón dulce, queso cheddar, queso mozzarella y queso parmesano.

Croissant sandwich — **$ 25.000**
Sandwich de croissant, huevos revueltos, queso cheddar y tocineta.

Club — **$ 33.000**
Pan aliñado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, lechuga crespa, queso cheddar y queso gouda, acompañado de papa rústica.

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**
Croissant de queso	**$ 6.000**
Croissant de jamón y queso	**$ 6.500**
Croissant de almendras	**$ 7.500**
Croissant de agraz y queso crema	**$ 7.500**
Croissant de chocolate y avellanas	**$ 9.000**

Pastel horneado — **$ 7.000**
Carne, pollo, espinaca, champiñones, o pollo maíz queso.

Pan de espinaca y queso	**$ 6.500**
Arepa de choclo con queso	**$ 8.000**
Pandebono	**$ 5.500**

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.

Entrada típica — $ 20.000
Bollo, patacón y chicharrón acompañado de limón y picante.

Tamal de elote — $ 15.000
Bollo de mazorca acompañado de queso costeño y suero de la casa.

PASTAS

Pasta Samaria — $ 42.000
Pastas fettuccine, salsa bechamel elaborada en casa, camarones y salmón en salsa bisquet y queso parmesano, albahaca fresca.

Pasta boloñesa — $ 35.000
Patas Fettuccine, con carne boloñesa salsa napolitana de la casa, acopañada 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 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.

Lasagna de camarones — $ 42.000
Lasagna con camarones, salsa bechamel elaborada en casa, mix de pimentones, salsa bisque, queso parmesano y mozzarella.

Roll de pollo gratinado — $ 35.000
2 unidades de tortillas envueltas con pollo, champiñones en salsa blanca, queso mozzarella y finas hierbas, acompañado de pan baguette.

CARNES

Filet mignon en salsa demiglace — $ 48.000
Lomo fino envuelto en tocineta, acompañado de papas casco y ensalada de zucchini.

Salmón grillado — $ 50.000
Salmón sobre puré rústico de papa criolla, bañado en salsa de alcaparras y ensalada.

Bondiola — $ 38.000
Bondiola de cerdo en salsa de cebolla caramelizada acompañado de puré de papa y ensalada.

BOWLS

Gourmet — $ 42.000
Base: Arroz de amapola o arroz de chía con girasol.
Proteína: Filete de salmón o camarones salteados.
Toppings: Noddles de zanahoria, cubos de pepino, hummus de remolacha y aguacate.

Arcoiris — $ 38.000
Base: Arroz de amapola o arroz de chía 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, topotos, guacamole, maiz 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, platano maduro con salsa de queso y cilantro.

Green — $ 38.000
Base: Mix de lechuga.
Proteína: Pollo en cubo.
Toppings: Maiz 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 chía.

ALMUERZOS Y CENAS

CAYEYES

De la casa — **$ 22.000**
Mote de guineo verde, tocineta, suero, queso costeño y hogao (tomate y cebolla).

Con chicharrón — **$ 29.000**
Mote de guineo verde, chicharrón, suero, queso costeño, hogao.

Con carne desmechada — **$ 29.000**
Mote de guineo verde, carne desmechada salteada en verduras, queso costeño y suero.

Con camarón — **$ 32.000**
Mote de guineo verde, camarones en salsa de cilantro, queso costeño y suero.

AREPAS

Pelua — **$ 28.000**
Arepa asada con queso criollo, carne desmechada, vegetales salteados, salsa napolitana y queso gouda rallado.

Reina pepiada — **$ 27.000**
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 — **$ 32.000**
Arepa asada con queso criollo y con mix de pimentones en salsa de la casa.

Con chicharrón — **$ 29.000**
Arepa asada con queso criollo, acompañado con chicharrón crujiente de cerdo, limón y suero.

ENSALADAS

Ensalada César — **$ 30.000**
Lechuga crespa, pollo, crutones salteados en mantequilla de ajo, queso parmesano y finas hierbas.

Ensalada provenzal — **$ 32.000**
Mix de repollos y lechuga crespa, pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano, acompañados de salsa de yogur y arandanos.

Ensalada romana — **$ 30.000**
Mix de lechugas, pechuga de pavo a las pimientas, tomate cherry fresco, champiñones salteados, cebolla puerro frita, queso gouda y salsa pesto.

Ensalada mar de leva — **$ 38.000**
Camarones frescos, variedad de lechuga órganica, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebolla crocante.

SANDWICHES

Tradicional — **$ 18.000**
Pan artesanal tajado, jamón dulce, queso cheddar, queso mozzarella y queso parmesano.

Croissant sandwich — **$ 25.000**
Sandwich de croissant, huevos revueltos, queso cheddar y tocineta.

Club — **$ 33.000**
Pan aliñado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, lechuga crespa, queso cheddar y queso gouda, acompañado de papa rústica.

Pollo y pesto — **$ 32.000**
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.

CREPES

Pollo y champiñones — **$ 30.000**
Tortilla de crepe acompañado con pollo y champiñones, queso parmesano y mozzarella.

Carne con champiñones — **$ 32.000**
Tortilla de crepe acompañada de lomo de res salteado, salsa bechamel elaborada en casa, mix de pimentones, 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).

INFANTIL

Fingers de pollo — **$ 26.000**
Palitos de pollo apanados, acompañado con papas a la francesa.

PARA DARSE GUSTO

PIZZAS

Hawaiana — $ 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.

Primavera — $ 27.000
Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, tocineta, maiz 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.

HAMBURGUESAS

Panett — $ 30.000
Pan de hamburguesa elaborado en casa, carne de res, tocineta, piña, queso cheddar, queso costeño, salchicha ranchera, lechuga crespa y fósforos de plátano verde acompañado con papas a la francesa.

Shadday — $ 30.000
Pan de hamburguesa elaborado en casa, carne molida, tomate, lechuga crespa, queso mozzarella, queso cheddar, tocineta, plátano maduro, cebolla caramelizada, puerro frito.

POSTRES

ESPECIALES

Brownie con helado	$ 17.000
Galleta americana con helado	$ 18.000
Crepe de nutella con helado	$ 18.000

POSTRES

Flan de caramelo	$ 10.000
Crème brûlée	$ 8.000
Chocoflan	$ 13.500
Leche asada	$ 11.500
Tres leches	$ 13.500
Napoleón	$ 13.500
Cheesecake de maracuyá	$ 10.000
Cheesecake de agraz	$ 11.000
Cheesecake de arequipe	$ 11.000
Cheesecake de frutos rojos	$ 10.000
Mousse de maracuyá	$ 13.500
Mousse de chocolate	$ 13.500
Tiramisú	$ 13.500
Torta de vainilla	$ 10.000
Torta de chocolate	$ 10.000
Torta de chocolate con arequipe	$ 13.500
Torta de redvelvet	$ 9.000
Torta de zanahoria tradicional	$ 10.500
Torta de zanahoria light	$ 10.500
Torta de nueces y arándanos	$ 11.000
Torta de piña	$ 11.500
Torta de naranja con amapola	$ 13.500
Torta de ciruela	$ 14.000
Tarta de queso	$ 11.000
Ponque de queso cuadrado	
Torta de queso Julio	$ 9.000
Cupcake de vainilla	$ 6.500
Cupcake de chocolate	$ 6.500
Cupcake redvelvet	$ 6.500
Brownie tradicional	$ 9.000
Brownie con topping	$ 12.000
Milhojas	$ 5.500
Cinnamon roll	$ 6.900
Cono relleno	$ 4.000
Galleta americana	$ 8.000
Merengue	$ 3.500
Donas	$ 4.500
Alfajores	$ 2.500
Galletas surtidas	$ 6.000
Galleta chocoalmendra	$ 7.000
Cupcake fondant	$ 8.500

BEBIDAS

CALIENTES

Capuccino

Tradicional (Canela y chocolate)	$ 7.000
Vainilla	$ 10.000
Con leche de almendra o soya	$ 11.000
Con baileys	$ 11.000
Chai latte	$ 15.000
Chai con leche de almendras o soya	$ 17.000
Chocolate (Caliente sin azucar)	$ 7.000
Expresso	$ 5.000
Latte	$ 7.000
Macchiato	$ 7.000
Milo caliente	$ 7.000
Mocaccino	$ 7.000
Té caliente - Twinings	$ 6.000
Tinto	$ 3.000
Irlandés	$ 10.000
Café amaretto	$ 8.000
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
Frutos rojos	$ 14.000
Oreo	$ 14.000
Brownie	$ 14.000
Maracuyá	$ 14.000
Café	$ 15.000
Baileys	$ 15.000

FRÍAS

Jugos naturales Naranja o uva isabella.	$ 9.000
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
Ginger Schweppes	$ 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
Gaseosa Kola Roman	$ 5.000
Quatro	$ 5.000
Sprite	$ 5.000

SODAS

Frutos amarillos Maracuyá, piña y jengibre.	$ 12.000
Uva Isabella Hierbabuena y canela.	$ 12.000
Tropical Fresa, albahaca y naranja.	$ 12.000

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 — **$ 10.000**

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