



La
Panetteria

• EL ARTE DE ANTOJARTE •

¡MOM!

DESAYUNOS

~ HUEVOS

Omelettes (huevos al gusto) \$ 29.000

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 \$ 27.000

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

Desayuno típico \$ 32.000

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

Huevos holandeses \$ 30.000

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

Huevos mexicanos \$ 33.000

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

Panett combo \$ 30.000

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 \$ 24.000

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

Cayeye con huevos al gusto \$ 29.000

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

Con chicharrón \$ 33.000

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

Con carne desmechada \$ 33.000

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

Con camarón \$ 36.000

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

~ DESAYUNOS KETO

Con chicharrón \$ 26.000

Chicharrón, guacamole y limón.

Con huevo \$ 26.000

3 Huevos fritos con finas hierbas, tomate cherry asados y cubos de queso costeño.

Sandwich keto con pechuga \$ 30.000

Pan de masa madre elaborada en casa, lechuga crespita, tomate, queso cheddar, tocineta, salsa bechamel y pechuga asada.

~ LO LOCAL

Tamal tolimense \$ 19.000

Arroz, pollo, cerdo y huevo.

Tamal santandereano \$ 13.000

Pollo, cerdo y garbanzo en masa de maíz amarillo.

Caldo de costilla \$ 20.000

Costilla de res, papa blanca y cilantro.

Ensalada de frutas \$ 20.000

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

~ BOLLOS

Con chicharrón \$ 30.000

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

Con carne desmechada \$ 31.000

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

Con huevo perico \$ 27.000

Bollo con queso criollo acompañado de huevos perico, hogao 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 \$ 28.000

Tostada francesa con mermelada de frutos rojos.



DESAYUNOS

~ SANDWICHES

Tradicional **\$ 18.000**

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

Croissant sandwich **\$ 29.000**

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

Club **\$ 39.000**

Pan aliñado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, lechuga fresca, queso cheddar y queso gouda, acompañado de papas fritas.

~ AREPAS

Pelua **\$ 31.000**

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

Reina pepiada **\$ 28.000**

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.

Con chicharrón **\$ 32.000**

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 **\$ 6.000**

Quibbe de carne **\$ 9.500**

Buñuelo **\$ 4.500**

~ HORNEADOS

Dedito de queso **\$ 4.900**

Dedito de bocadillo y queso **\$ 5.500**

CROISSANT:

▪ De Queso **\$ 6.500**

▪ De jamón y queso **\$ 6.900**

▪ De agraz y queso crema **\$ 9.000**

▪ De chocolate y avellanas **\$ 10.500**

▪ De almendras **\$ 13.000**

Pastel horneado **\$ 8.500**

Carne, pollo, espinaca, champiñones, o pollo maíz queso.

Pan de espinaca y queso **\$ 8.000**

Arepa de choclo con queso **\$ 8.900**

Pandebono **\$ 5.500**



ALMUERZOS Y CENAS

~ ENTRADAS

Chips de platano \$ 12.000

Acompañado de hogao y queso costeño.

Chips de platano con chicharrón \$ 25.000

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

Patacones con carne \$ 26.000

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 \$ 17.000

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

Anillos de calamar apanados \$ 22.000

Acompañado de chips de arracacha, salsa de pepinillos y picante criollo.

~ PASTAS

Pasta Samaria \$ 48.000

Fettuccine, salsa bechamel elaborada en casa, camarones y salmón en salsa bisquet y queso parmesano, albahaca fresca y pan baguette.

Pasta boloñesa \$ 39.000

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

Carbonara de la casa \$ 41.000

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

Pasta con camarones \$ 47.000

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

Lasagna de carne \$ 39.000

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

Lasagna pollo \$ 39.000

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

Roll de pollo gratinado \$ 38.000

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

~ INFANTIL

Fingers de pollo \$ 26.000

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

Espagueti al burro \$ 26.000

Preparado en mantequilla y queso parmesano.

~ CARNES

Filet mignon en salsa demiglace \$ 52.000

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

Salmón grillado \$ 55.000

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

Bondiola \$ 45.000

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

Cordon bleu \$ 40.000

Pechuga de pollo rellena apanada, con papas y ensalada de repollo.

~ BOWLS

Gourmet \$ 45.000

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

Proteína: Filete de salmón o camarones salteados con pesto.

Toppings: Noddles de zanahoria, cubos de pepino, hummus de remolacha y aguacate.

Arcoiris \$ 40.000

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

Proteína: Carne de res o pollo en cubos.

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

Mexicano \$ 40.000

Base: Arroz de cilantro o amapola.

Proteína: Lomo de res o pollo en cubos.

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

Samario \$ 40.000

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 suero costeño y cilantro.

~ CREPES

Pollo y champiñones \$ 35.000

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

Carne con champiñones \$ 39.000

Tortilla de crepe acompañada de lomo de res salteado, salsa bechamel elaborada en casa, mix de pimentones, champiñones, queso parmesano y mozzarella, acompañado con pan baguette.

Camarones \$ 41.000

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

Vegetariano \$ 26.000

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



ALMUERZOS Y CENAS

~ CAYEYES

De la casa

\$ 24.000

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

Con chicharrón

\$ 33.000

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

Con carne desmechada

\$ 33.000

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

Con camarón

\$ 36.000

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

~ AREPAS

Pelua

\$ 31.000

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

Reina pepiada

\$ 28.000

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.

Con chicharrón

\$ 32.000

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

~ ENSALADAS

Ensalada César

\$ 32.000

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

Ensalada provenzal

\$ 35.000

Mix de repollos y lechuga crespas, pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano, acompañados de salsa de yogur y arandanos.

Ensalada romana

\$ 37.000

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

Mar de leva con camarón

\$ 39.000

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

~ SANDWICHES

Tradicional

\$ 18.000

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

Croissant sandwich

\$ 29.000

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

Club

\$ 39.000

Pan aliñado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, lechuga crespas, queso cheddar y queso gouda, acompañado de papas fritas.

Pollo y pesto

\$ 38.000

Pan artesanal, pollo desmechado con tocineta en salsa pesto, queso mozzarella y acompañado de papas fritas.

Carne desmechada

\$ 36.000

Pan artesanal, carne desmechada con mix de pimentones, guacamole, queso cheddar y salsa de la casa, acompañado de papas a la francesa.

Lomo fino

\$ 40.000

Pan artesanal, lomo fino con mix de pimentones, salsa bechamel y pepinillos, champiñones, queso cheddar, salsa de la casa, acompañado de papas a la francesa.



PIZZAS

Hawaiana

\$ 31.000

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

Jamón y queso

\$ 27.000

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

Mexicana

\$ 37.000

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

Samaria

\$ 38.000

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

Pepperoni

\$ 32.000

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

Pollo champiñones

\$ 36.000

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.

Carbonara

\$ 39.000

Elaborada con salsa bechamel hecha en casa, queso mozzarella, tocineta, champiñones, pechuga asada y queso parmesano.

Diabola

\$ 35.000

Elaborada con salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, pepperoni, albahaca, tomate y pimienta cayena.

4 carnes

\$ 40.000

Elaborada con salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, jamón dulce, chorizo santarosano, tocineta y pechuga asada.

Pizza Panett

\$ 40.000

Elaborada con salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, pepperoni, cebolla caramelizada, queso cheddar y pechuga asada.



HAMBURGUESA PANETT

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

\$ 30.000

POSTRES

ESPECIALES —

- Brownie con helado \$ 18.000
- Galleta americana con helado \$ 19.000
- Crepe de nutella con helado \$ 19.000

Flan de caramelo \$ 12.000

Crème brûlée \$ 10.000

Chocoflan \$ 14.000

Leche asada \$ 12.500

Tres leches \$ 13.500

Napoleón \$ 13.500

Cheesecake de maracuyá \$ 12.500

Cheesecake de agraz \$ 13.000

Cheesecake de arequipe \$ 12.000

Cheesecake de frutos rojos \$ 11.500

Mousse de maracuyá \$ 13.500

Mousse de chocolate \$ 13.500

Tiramisú \$ 13.500

Torta de vainilla \$ 12.000

Torta de chocolate \$ 12.500

Torta de chocolate con arequipe \$ 13.500

Torta de red velvet \$ 12.000

Torta de zanahoria tradicional \$ 12.500

Torta de zanahoria light \$ 13.500

Torta de nueces y arándanos \$ 13.500

Torta de piña \$ 12.500

Torta de naranja con amapola \$ 13.500

Torta de ciruela \$ 14.000

Tarta de queso \$ 11.500

Ponque de queso cuadrado

Torta de queso Julio \$ 11.000

Cupcake de vainilla \$ 6.500

Cupcake de chocolate \$ 6.500

Cupcake red velvet \$ 6.500

Brownie tradicional \$ 9.500

Brownie con topping \$ 12.000

Milhojas \$ 5.600

Cinnamon roll \$ 7.000

Cono relleno \$ 4.000

Galleta americana \$ 8.800

Merengue \$ 3.500

Donas \$ 5.000

Alfajores \$ 2.500

Galletas surtidas \$ 6.500

Galleta chocoalmendra \$ 7.000

Cupcake fondant \$ 8.500



BEBIDAS

~ CALIENTES

CAPUCCINO —

- Tradicional (Canela y chocolate) \$ 10.000
- Vainilla \$ 12.500
- Con leche de almendra o soya \$ 12.500
- Con baileys \$ 13.000

Chai latte \$ 15.000

Chai (con leche de almendras o soya) \$ 17.000

Chocolate \$ 9.500

Chocolate (caliente sin azucar) \$ 12.000

Chocolate (con leche de almendras) \$ 12.000

Espresso \$ 6.000

Latte \$ 9.000

Macchiato \$ 8.000

Milo caliente \$ 9.500

Mocaccino \$ 11.000

Té caliente - Twinings \$ 8.000

Tinto \$ 4.000

Irlandés \$ 13.000

Amaretto \$ 11.500

Caramel macchiato \$ 11.500

Americano \$ 6.600

ADICIONALES —

- Leche de almendra \$ 7.000
- Leche de soya \$ 7.000
- Brandy \$ 8.000
- Crema de Whisky \$ 9.000
- Amaretto \$ 8.000

~ MALTEADAS

Vainilla \$ 14.000

Maracuyá \$ 14.000

Red velvet \$ 15.000

Frutos rojos \$ 16.000

Oreo \$ 16.000

Brownie \$ 16.000

Café \$ 16.000

Baileys \$ 17.000

~ FRÍAS

Jugos naturales \$ 11.000

Naranja o uva isabella.

Jugo de zapote en leche \$ 13.000

Jugo de mango en agua o leche \$ 13.000

Jugo de naranja y zanahoria \$ 13.000

Granizado de café \$ 17.000

Granizado de maracuyá \$ 16.000

CUCHAREABLE —

▪ Smoothie de frutos rojos \$ 17.000

▪ Smoothie de frutos amarillos \$ 17.000

Avena casera \$ 11.000

Milo granizado \$ 13.000

Té helado \$ 9.000

Saludable energía \$ 14.000

Naranja, jengibre, yerbabuena, apio y miel.

Saludable felicidad \$ 14.000

Naranja, sábila, pepino, piña, apio y miel.

Limonada natural \$ 12.000

Limonada de coco o cereza \$ 14.000

Limonada de yerbabuena \$ 13.000

Limonada al vino tinto \$ 18.000

Coca Cola \$ 6.500

Coca Cola Zero \$ 6.000

Agua manantial \$ 8.500

Agua manantial con gas \$ 6.000

Breña \$ 6.500

Ginger Schweppes \$ 6.000

Soda Schweppes \$ 6.000

Soda Hatsu \$ 9.000

Té Hatsu \$ 10.000

Canada dry \$ 6.800

Jugo Hit \$ 6.800

Gaseosa Postobon \$ 6.800

(manzana, uva, colombiana)

Gaseosa Kola Roman \$ 6.800

Quatro \$ 6.800

Sprite \$ 6.800

~ SODAS \$ 16.000

▪ Frutos amarillos (maracuyá, piña y jengibre)

▪ Uva Isabella (hierbabuena y canela)

▪ Tropical (fresa, albahaca y naranja)

LICORES

~ CÓCTELES

Tinto de verano en jarra \$ 65.000

Bebida refrescante a base de vinotinto.

Tinto de verano en copa \$ 18.000

Bebida refrescante a base de vinotinto.

Sangría en jarra \$ 70.000

Blanco o tinto

Sangría en copa \$ 20.000

Blanco o tinto

Piña colada con alcohol \$ 18.000

Clásica piña colada con helado de vainilla y ron blanco.

Piña colada sin alcohol \$ 14.000

Clásica piña colada con helado de vainilla.

Margarita \$ 22.000

Margarita blue \$ 22.000

Mojito \$ 22.000

~ CERVEZAS

Corona \$ 12.000

Club Colombia \$ 10.000

Stella Artois \$ 12.000

Heineken \$ 10.000

Sol \$ 9.000

~ VINOS

Copa vino tinto \$ 17.000

Copa vino blanco \$ 17.000

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

~ TABLAS DE QUESOS

Pequeña \$ 65.000

3 tipos de queso, 2 tipos de jamón y frutas silvestres.
Para 2 personas, aprox.

Mediana \$ 95.000

4 tipos de queso, 2 tipos de jamón, frutas silvestres y frutos secos. Para 4 personas, aprox.

Grande \$ 130.000

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.

Celebra con nosotros tus fechas especiales.

📞 317 754-5152

📍 Calle 22 No. 15-95 Santa Marta

📷 @lapanetteria_sm

📺 @lapanetteriasm

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

www.lapanetteria.com.co


**La
Panetteria**

El Arte de Antojarte