



DESAYUNOS

HUEVOS

Omelettes (huevos al gusto) \$ 29.000

Combine su omelette hasta con 3 toppings de su preferencia, acompañado de 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).

DESAYUNOS KETO

Tostada Italiana \$ 25.000

Preparada con pan de masa madre, cubierta de queso crema, tomate cherry y salsa pesto.

Tostada Panett \$ 26.000

Preparada con pan de masa madre, huevos revueltos frescos, guacamole, gratinada con queso mozzarella y tocineta espolvoreada.

Con chicharrón \$ 26.000

Chicharrón, guacamole y limón.

Con huevo \$ 26.000

3 huevos fritos con finas hierbas, tomates cherry asados y cubos de queso costeño.

Sándwich keto con pechuga \$ 30.000

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

SÁNDWICHES

Tradicional \$ 18.000

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

Croissant sándwich \$ 29.000

Sándwich 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.

HORNEADOS

Dedito de queso \$ 4.900

Dedito de bocadillo y queso \$ 5.500

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

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

FRITOS

Dedito extraqueso \$ 6.000

Qibbe de carne \$ 9.500

Buñuelo \$ 4.500

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 de yogur o queso parmesano.

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.

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.

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 maple.

Bananaberry \$ 28.000

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



Tostada Italiana Saludable



DESAYUNOS

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.

ALMUERZOS Y CENAS

ENTRADAS

Chips de plátanos

\$ 12.000

Acompañado de hogao, queso costeño y suero.

Chips de plátano con chicharrón

\$ 25.000

Chips de plátanos elaborados en casa acompañado de chicharrón, guacamole cebolla roja, limón y pimentones verdes, rojos y amarillos.

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 y suero picante al estilo panetteria.

Mini empanadas

\$ 17.000

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

CARNES

Filet mignon en salsa demi-glace

\$ 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 alcaparras 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 salsa de pimentones, acompañado de ensalada fresca.

ENSALADAS

Ensalada César

\$ 32.000

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

Ensalada provenzal

\$ 35.000

Mix de repollos y lechuga cressa, pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano, acompañados de salsa de yogurt y arándanos.

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.

INFANTIL

Fingers de pollo

\$ 26.000

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

BOWLS

Gourmet

\$ 45.000

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

Proteína: Filete de salmón o camarones salteados con pesto.

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

Arcoíris

\$ 40.000

Base: Arroz de amapola o arroz de chíca 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, totopos, guacamole, maíz 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, plátano maduro con suero costeño y cilantro.

PASTAS

Pasta Samaria

\$ 48.000

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

Pasta boloñesa

\$ 39.000

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

Carbonara de la casa

\$ 41.000

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

Pasta con camarones

\$ 47.000

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

Lasagna de carne

\$ 39.000

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

Lasagna pollo

\$ 39.000

Lasagna con pollo, salsa napolitana, queso mozzarella, queso parmesano, acompañado de 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.

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 y 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.



Bondiola de Cerdo



ALMUERZOS Y CENAS

SÁNDWICHES

Sándwich keto con pechuga \$ 30.000

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

Tradicional \$ 18.000

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

Croissant sándwich \$ 29.000

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

Pollo y pesto \$ 38.000

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

CREPES

Pollo y champiñones \$ 35.000

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

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.

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.

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, acompañada de chicharrón crujiente de cerdo, limón y suero.

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 albahaca fresca.

Carbonara \$ 39.000

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

Diavola \$ 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 \$ 30.000

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.



Pizza Panett



TABLAS DE QUESOS

Pequeña 3 tipos de queso, 2 tipos de jamón y frutas silvestres. Para 2 personas, aprox.	\$ 65.000	Mediana 4 tipos de queso, 2 tipos de jamón, frutas silvestres y frutos secos. Para 4 personas, aprox.	\$ 95.000	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. Para 8 personas, aprox.	\$ 130.000
--	------------------	---	------------------	--	-------------------

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	Torta de nueces y arándanos	\$ 13.500
Crème brûlée	\$ 10.000	Torta de piña	\$ 12.500
Chocoflan	\$ 14.000	Torta de naranja con amapola	\$ 13.500
Leche asada	\$ 12.500	Torta de ciruela	\$ 14.000
Tres leches	\$ 13.500	Tarta de queso Ponque de queso cuadrado	\$ 11.500
Napoleón	\$ 13.500	Torta de queso Julio	\$ 11.000
Postre Triple Tentación	\$ 13.500	Cupcake de vainilla	\$ 6.500
Cheesecake de maracuyá	\$ 12.500	Cupcake de chocolate	\$ 6.500
Cheesecake de arándanos	\$ 15.000	Cupcake red velvet	\$ 6.500
Cheesecake de arequipe	\$ 12.000	Brownie tradicional	\$ 9.500
Cheesecake de frutos rojos	\$ 11.500	Brownie con topping	\$ 12.000
Mousse de maracuyá	\$ 13.500	Milhojas	\$ 5.600
Mousse de chocolate	\$ 13.500	Cinnamon roll	\$ 7.000
Tiramisú	\$ 13.500	Cono relleno	\$ 4.000
Torta de vainilla	\$ 12.000	Galleta americana	\$ 8.800
Torta de chocolate	\$ 12.500	Merengue	\$ 3.500
Torta de chocolate con arequipe	\$ 13.500	Donas	\$ 5.000
Torta de red velvet	\$ 12.000	Alfajores	\$ 2.500
Torta de zanahoria tradicional	\$ 12.500	Galletas surtidas	\$ 6.500
Torta de zanahoria light	\$ 13.500	Muffin de chocolate	\$ 8.000



Chocoflan de caramelo





BEBIDAS



~ CALIENTES

C A P P U C C I N O —

- 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 azúcar) \$ 12.000

Chocolate (con leche de almendras) \$ 12.000

Chocolate (sin azúcar y con leche de almendras) \$ 13.000

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

Americano chai de Curití \$ 12.000

A D I C I O N A L E S —

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

~ MALTEADAS

Mango \$ 14.000

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 (Naranja o Uva Isabella) \$ 11.000

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

C U C H A R E A B L E S —

• 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 hierbabuena \$ 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

Bretaña \$ 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 Postobón (manzana, uva, colombiana) \$ 6.800

Gaseosa Kola Román \$ 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)



Malteada de Mango



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
------------------	-----------

CÓCTELES

Tinto de verano en jarra Bebida refrescante a base de vinotinto.	\$ 65.000
Tinto de verano en copa Bebida refrescante a base de vinotinto.	\$ 18.000
Sangría en jarra Blanco o tinto	\$ 70.000
Sangría en copa Blanco o tinto	\$ 20.000
Piña colada con alcohol Clásica piña colada con helado de vainilla y ron blanco.	\$ 18.000
Piña colada sin alcohol Clásica piña colada con helado de vainilla.	\$ 14.000
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

Una experiencia única para cada día.

Rompe la rutina con algo dulce cada

Martes de Donas

Disfruta tu antojo favorito el

Miércoles de 2x1

**De 2:00 a 5:00 p.m. o hasta agotar existencias.*

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes, servimos una propuesta casera y exquisita para el almuerzo. Y cada semana, ya sabes lo que viene:

Jueves de **Ajiaco**

Viernes de **Bandeja Paisa**

**Disponible únicamente de 12:00 a 2:00 p.m.*

Domingo de *Brunch*

Despierta sin afán y disfruta de nuestro brunch. Entre café y recetas irresistibles, te esperamos para cerrar la semana con lo mejor de La Panetteria.

**A partir de las 8:00 a.m. hasta las 12:00 p.m.*

Celebra con nosotros tus fechas especiales. ***Domicilios y reservas.***

☎ 317 754 5152

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

📍 Calle 22 No. 15-95 Santa Marta

📷 @lapanetteria_sm

📱 @lapanetteriasm

www.lapanetteria.com.co

La
Panetteria



Mini croquetas *(Domingo de Brunch)*

