



Amamos los Pannecook y Sándwichs

**Siguenos en redes sociales como
@panneqcartagena**



**Impuestos incluidos - valor de propina no
incluida propina opcional y voluntarias**

PRECIOS EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS





ENTRADAS

PAN SUSHI

Pan cubierto con panko japonés, relleno de chorizo español, queso crema y aguacate, bañado en reducción de teriyaki de la casa y coronado con palmito osaki en salsa dinamita.

\$25.000

BRUSCHETTA DE LA CASA

Champiñones al grill, queso dibufala, queso crema, tomate a la parrilla, pesto, reducción de balsámico, cebollín chino.

\$18.000

PARA COMPARTIR

PATACÓN BOMBA

Patacón, aguacate, pollo, camarón, champiñón, crema oriental, coronado con queso parmesano.

\$30.000

PATACÓN CARIBEÑO

Patacones, guacamole casero, coctel de camarones, huevo en plumas y parmesano.

\$26.000

DESAYUNOS

CROISSANT DE NUTELLA

Croissant, Nutella, fresas frescas y banano

\$15.000

PARFAIT

Fresas, kiwi, granola, kumis, durazno en almíbar, miel natural y maracuyá.

\$18.000

CROISSANT DIP DE ATÚN

Croissant, crema de atún, huevo cocido triturado, fina capa de mermelada de frutos rojos, lechuga crespa.

\$18.000

SANDWICH DOBLE

Pan de molde, doble queso cheddar, doble jamón, lechuga, tomate.

\$15.000

CROISSANT ARGENTINO

Croissant, roast beef, huevo revuelto, queso mozarella, pimentón morrón, rugula y cebolla caramelizada.

\$21.000

CROISSANT LATINO

Croissant, huevos revueltos, queso dibufala, tomates a la plancha con orégano y queso crema con mermelada de frutos rojos.

\$18.000

CROISSANT DOMINGUERO

Croissant, tocineta ahumada, huevo frito, aguacate y queso mozarella.

\$21.000

PARFAIT

Fresas, kiwi, granola, kumis, durazno en almíbar, miel natural y maracuyá.

\$18.000

CROISSANT DE POLLO CON DURAZNOS EN ALMÍBAR

Croissant, lechuga, tomate, pollo desmechado, mayonesa ahumada, duraznos en almíbar y papas al hilo.

\$19.000

BENEDICTINO

Pan brioche, huevo pochado, champiñones salteados, salsa holandesa y tocineta.

\$21.000

CLUB HOUSE

Pan de molde, pechuga milanesa, huevo, queso cheddar, jamón, lechuga, tomate y papas a la francesa.

\$22.000



PANNECOOK

VEGGIE

Champiñón, brócoli, zanahoria, cebolla blanca, pimentón, zuchinni, bechamel oriental, queso mozzarella y parmesano.

\$24.000

BOLOÑESA

Carne premium y chorizo de ternera en reducción de tomates ahumados, bañado en queso mozzarella y parmesano.

\$27.000

FLORENTINO

Espinaca, bechamel, queso crema, champiñones, tocineta crocante, mozzarella y queso parmesano.

\$28.000

AJÍ GALLINA AL ESTILO PERUANO

Pechuga de Pollo en reducción de salsa cremosa de ají Amarillo al estilo peruano picante, maíz tierno, gratinado en mozzarella y parmesano.

\$30.000

LOMO AL ESTILO FILADELFIA

Lomo fino salteado con champiñones y cebolla a la parrilla, bañados en salsa bechamel al aroma de nuez moscada, gratinado en mozzarella y parmesano.

\$32.000

CAMPESINO

Pollo, tocineta ahumada, cebolla, chorizo de ternera y maíz tierno, en salsa bechamel, gratinado en queso mozzarella y parmesano.

\$32.000

LOMO SALTADO

Lomo de res en su salsa con mezcla de vegetales frescos gratinado en queso parmesano y mozzarella.

\$32.000

MEXICANO

Lomo de cerdo en salsa a la bbq, guacamole, pico de gallo y nachos, bañado en queso mozzarella.

\$32.000

TEXANO

Chicharrón de cerdo, tocineta ahumada y maíz tierno, en salsa BBQ de tamarindo, coronado con papitas fosforo y aguacate, gratinado en queso mozzarella y parmesano.

\$35.000

CAMARONES AL AJILLO

Camarones frescos y champiñones salteados al wok, en crema de ajo y perejil al vino blanco, gratinado en queso mozzarella y parmesano.

\$35.000

DE CAZUELA

Mariscos frescos (Camarón, calamar, tilapia, mejillón, langostino), hogao y leche de coco.

\$39.000

PONZU

pollo y camarones naparos en salsa ponzu de Piña, coronado con galleta de tortilla de trigo y coronado con camarones apañados con sweet chile.

\$40.000

LOMO AHUMADO

Lomo de cerdo, tocineta, champiñones en reducción de vinagre balsámico, salsa ahumada y notas de tequila mozzarella y queso parmesano.

\$40.000

JAIBA Y CAMARON

carne de jaiba, camarones, smash de maíz, leche de coco y curry, coronado con palmito frito y pico de gallo con jalapeños.

\$46.000

PANNEQ DE BISTEK A CABALLO

Pan relleno de carne desmechada con hogao, coronado con plátano maduro, queso rayado y huevo frito

\$35.000



HAMBURGUESAS

Todos acompañados con papas francesas o casco

HAMBURGUESA Q

Carne Angus, pan brioche, queso crema, queso mozzarella, champiñones en crema de mostaza, tocineta ahumada, cebolla caramelizada en cerveza y lechuga.

\$30.000

HAMBURGUESA P

Carne Angus, pan brioche, queso cheddar, cebolla crispy, tocineta ahumada caramelizada en vino, tomate, lechuga y salsa especial de la casa.

\$30.000

HAMBURGUESA DE KAFTA

Carne de la casa al estilo arabe, envuelta en tortilla de trigo y mix de vegetales a compañada de papas francesas y salsa de ajo.

\$26.000

HAMBURGUESA DE REX

Carne angus, cerdo asado, pan brioche, queso mozzarella, chimichurri de la casa y vegetales frescos.

\$33.000

CRAP BURGUER

Carne angus, palmito osaki en salsa dinamita, pan brioche, queso crema, queso mozzarella, aderezo de pimentón y vegetales frescos.

\$34.000

HAMBURGUESA DE LA CASA

Pan brioche, carne de la casa rellana, cebolla caramelizada, tocineta, napada con fondue de queso cheddar y tocineta crispy.

\$32.000

PERROS

Todos acompañados con papas francesas o casco

DE LA CASA

Chorizo Premium español, champiñones salteados con balsámico y mostaza, queso mozzarella, perfecta combinación de salsa chimichurri coronado con virutas de plátano.

\$25.000

ALITAS

Todos acompañados con papas francesas o casco

DE LA CASA

8 unidades de Alitas apanadas en panko japones. Puede escoger 2 tipos de salsas para acompañar. BBQ, BBQ chipotle (semi picante) y sweet chilli de la casa.

\$23.000

MENÚ INFANTIL

MINI PECHUGA

\$18.000

CHICKEN TENDER

\$22.000

POSTRES

CHESKAKAE DE MARACUYÁ

\$16.000

DULCE PECADO

\$20.000

BROWNI CON HELADO

\$16.000





SANDUCHES

Todos acompañados con papas francesas o casco

VEGETARIANO

Dip de queso crema con miel y orégano, lechuga fresca, tomates rostizados con aceite de oliva, miel y orégano seco, aceitunas negras y queso mozzarella.

\$21.000

ROAST BEEF

Láminas de lomo fino, crema de pimienta, queso mozzarella, mermelada de cebolla en cerveza, lechuga y tomate a la parrilla.

\$29.000

CAMARONES CRISPY

Camarones crocantes, aguacate flameado, mayonesa de la casa, lechuga.

\$28.000

POLLO ESPECIAL

Filete de pollo parrillado, jamón, tocineta ahumada, bañado en queso mozzarella y un toque de orégano.

\$29.000

PORCHYS

Pan de la casa, cerdo en bbq de maracuyá, queso fundido, Tocineta, topping de Chicharron y salsa de la casa.

\$30.000

PESCADO

Pescado crocante, mayonesa ahumada, aguacate, tomate, lechuga, salsa tártara de la casa y salsa criolla.

\$24.000

PIZZAS

PIZZA JAMON Y QUESO

\$23.000

PIZZA DE POLLO Y CHAMPIÑONES

Mozzarella, pollo, champiñones

\$24.000

PIZZA SALAMI PEPPERONI

(mozzarella, salami, pepperoni)

\$28.000

PIZZA HAWAIANA

Mozzarella, jamón, piña

\$23.000

PIZZA SERRANA

(mozzarella, prosciutto, champiñones, cebolla caramelizada, aceituna negra)

\$28.000





ALMUERZOS

FILETE A LA MARINERA

Filete de tilapia bañado en frutos del mar, acompañado de ensalada arroz y patacones.

\$30.000

PECHUGA ASADA

Pechuga de pollo acompañada de arroz o papas francesas y ensalada.

\$20.000

COSTILLAS BBQ

Costilla de cerdo bañada en salsa BBQ, acompañada con papas francesas y ensalada.

\$28.000

FILETE ENCOCADO

Delicioso filete de tilapia apanado bañado en salsa de camarones encocado, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$35.000

MEDALLONES DE LOMO FINO EN SALSA DE CHAMPIÑÓN CON TOCINETA

Medallones de lomo fino bañado en salsa de champiñones con vino tinto, acompañado de pure de papas y ensalada.

\$38.000

CARNE ASADA

250 gramos de carne de res acompañada de arroz o papas francesas y ensalada.

\$22.000

PASTAS ALFREDO CON POLLO

Pastas penne bañadas en salsa Alfredo con pollo.

\$22.000

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPOÑONES

Jugosa pechuga bañada en una tradicional salsa de champiñones con toping de queso parmesano, acompañado de arroz y ensalada.

\$22.000

SUPREMA DE POLLO CON ARROZ NAPOLITANO

Pechuga de pollo horneada y gratinada con queso mozzarella, sobre cama de arroz a la napolitana coronado con albahaca.

\$35.000

ARROZ CHAUFA

Delicioso arroz salteado con vegetales y cerdo coronado con pollo en tempura y salsa agridulce

\$30.000

CERDO ASADO

Cerdo asado acompañada de arroz o papas francesas y ensalada.

\$22.000

SOBREBARRIGA ASADA

Sobrebarriga asada, acompañada con papas y ensalada.

\$28.000

PASTAS ALFREDO CON CAMARONES

Pastas penne bañadas en cremosa salsa Alfredo con camarones.

\$25.000

PECHUGA RELLENA

Pechuga de pollo rellena en vegetales salteados en salsa napolitana, acompañado de ensalada y pure de papas.

\$30.000

ADICIONES

PIÑA	TOCINETA	POLLO	CHORIZO	QUESO	CHORIZO ESPAÑOL
\$4.000	\$6.000	\$6.000	\$7.000	\$5.000	\$7.000

BEBIDAS

JUGOS NATURALES (Maracuyá, mandarina, limonada, corozo, guanábana y mango)	AGUA HATSU	AGUA MANANTIA
\$9.000	\$5.000	\$5.000
HATSU	LIMONADA DE COCO	LIMONADA CEREZADA
\$7.000	\$14.000	\$14.000
CERVEZA ÁGUILA LIGHT	CERVEZA CLUB COLOMBIA	CERVEZA CORONA
\$7.000	\$8.000	\$12.000
HEINEKEN	CERVEZA SOL	MILO FRIO
\$9.000	\$8.000	\$11.000
GASEOSAS	CERVEZA ÁGUILA ORIGINAL	CORONITA
\$5.000	\$7.000	\$9.000

LICORES Y COCTELES

MOJITO	CAIPIRIÑA	GIN TONIC
\$24.000	\$24.000	\$24.000
MARGARITA	PIÑA COLADA	DAIQUIRI DE FRESA
\$24.000	\$27.000	\$24.000

CAFÉ

TINTO
\$2.500
CORTADO
\$5.000
ESPRESSO
\$2.500
CAPUCCINO TRADICIONAL
\$7.000
CHOCOLATE
\$7.000



Shopping Center



LA PLAZUELA

LOCAL 4

RESERVAS  315 649 9628

