

PANNE



FLAVORS OF THE ITALY, SERVED WITH PANNE'S LOVE!

DESAYUNOS

\$6.50

shakshuka

Huevos escalfados al estilo levantino, en shakshuka de tomates, pimientos y especias del Medio Oriente.

Con focaccia rústica recién horneado.

\$5.50

Huevos a la Benedictina

Tosta dorada con huevos pochados, tocino crocante, aguacate fresco, salsa holandesa.

\$8

tostadas francesas

Rebanadas de pan brioche crujientes en salsa dulce doradas en mantequilla, con una salsa de yogurt de la casa, porción de frutas.

(Clásica/ Nutella/ Tiramisú)

\$6

tigrillo sanado

Tigrillo ecuatoriano servido con salsa de 4 quesos, coronado con chicharron y aji costeño.

\$8

desayuno panne

Focaccia gourmet con jamón de pavo, stracciatella, tomates deshidratados, salsa de aguacate, parmesano y huevos cremosos o frutas frescas.



\$8

desayuno fit

Pan de masa madre con aguacate al estilo californiano, huevos pochados y ricota, acompañado de yogurt griego con frutas frescas y reducción de dátiles especiada.

\$4.20

tosta brioche

Tosta de brioche, con huevos revueltos y jamon, aguacate y ensalada de frutas del dia.

CADA DESAYUNO INCLUYE CAFÉ AMERICANO
O UNA INFUSIÓN AROMÁTICA

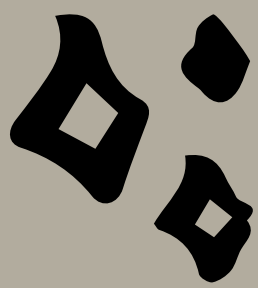


ANTIPASTI

\$10

carpaccio

Carpaccio de res finamente laminado en vinagreta de oliva, limón siciliano y balsámico. Con alcaparras baby, mostaza Dijon, rúcula y parmesano curado.



\$6.50

insalata capresse

Tomates marinados con burrata sedosa, albahaca fresca, aceite de oliva prensado en frío y reducción de balsámico envejecido.

\$9

insalata di prosciutto serrano

Fresca rúcula combinada con ricotta suave, pomelos delicadamente caramelizzati, finas láminas de prosciutto serrano y un toque de aceto balsamico.



TABLAS

para compartir

tabla de quesos

Quesos artesanales: selección de marinados, madurados y cremosos, con chutney, confitura y frutas que realzan cada sabor.

2 personas \$12

4 personas \$20

tabla de charcutería

Tabla de quesos y charcutería: combinación de 4 quesos artesanales (marinado, maduro, dambo y Pannè), con charcutería de la casa, chutney, mermelada y frutas que realzan cada sabor.

2 personas \$15

4 personas \$28

tabla panne

(2 personas \$16)

Selección de la casa: dúo de focaccias artesanales, una con carpaccio sellado y otra con mezcla de quesos. Acompañadas de frutos secos tostados para sumar textura y sabor.

tabla panne

(4 personas \$22)

Degustación especial: focaccia de carpaccio flameado, focaccia de crema de pistacho y selección de quesos, con frutos secos que aportan textura y equilibrio al paladar.





TOSTAS

\$6.50

tosta fruto de la pasione

Tosta de masa madre con gallina en salsa dulce de maracuyá y piña, rucula, coronado de costra de queso.

\$9

tosta prosciutto serrano

Tosta de masa madre, salsa pesto, stracciatella, jamon serrano, pomelos caramelizados coronado con ricota y aceto balsamico.

\$8

tosta salmon

Pan de masa madre salsa de la casa, aguacate y salmon marinado.

\$10

pannecook de calamares

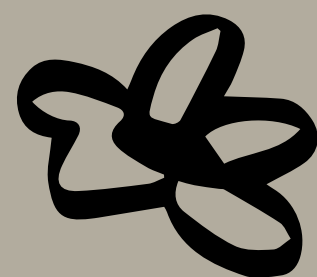
Panecillo ahuecado relleno con anillos de calamar tiernos en salsa de mariscos, salteados al estilo casero y cubiertos con una cremosa salsa bechamel, mozzarella y parmesano, todo al horno.



FOCACCIAS

focaccia carpaccio \$9.50

Carpaccio al fuego sobre focaccia artesanal crujiente, terminado con aceite de oliva virgen extra y una mezcla de especias que realzan su sabor e intensidad.

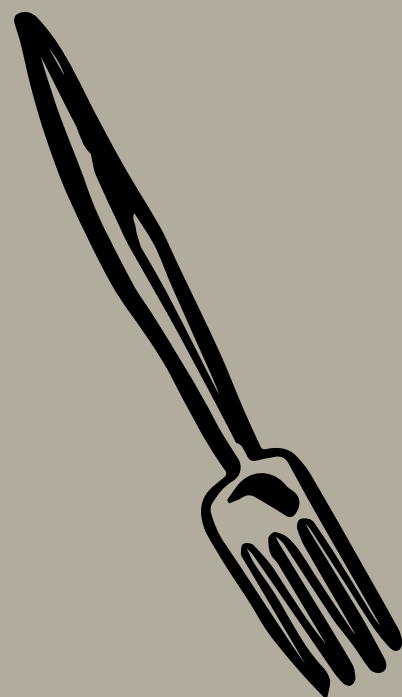


focaccia jamon de pavo \$8.75

Jamón de pavo curado con stracciatella cremosa, tomates deshidratados, emulsión de aguacate y virutas de parmesano envejecido para un toque salino.

focaccia roast beef \$9.50

Roast beef en cocción lenta con cebolla caramelizada al vino tinto, stracciatella y salsa de autor, servido sobre focaccia artesanal dorada y crujiente.



focaccia caprese \$10.75

Pesto genovés artesanal como base, con rúcula silvestre, burrata sedosa, tomates maduros, mozzarella fior di latte, salsa especiada y láminas de carne curada al estilo europeo.

focaccia pistacho \$6.50

Jamón de pavo curado con mousse de quesos suaves y emulsión de pistacho tostado, que aporta textura y un final aromático.

focaccia de quesos \$8.00

Trilogía de quesos (Dambo curado, marinado con hierbas y stracciatella) entre capas de focaccia artesanal, crujiente por fuera y suave en el centro.

focaccia de pollo \$5.90

Fiambre de pollo curado con salsa de autor, albahaca fresca, tomates maduros y capas de queso que aportan cremosidad y equilibrio.



bebidas
FRIAS



con cafe

Iced latte	\$2,50
Iced latte Vainilla	\$3,50
Iced latte Rosas	\$3,50
Iced latte Frutos Rojos	\$3,50
Iced latte Tiramisu	\$3,50
Iced latte Pistachio	\$3,50
Caramel Macchiato	\$3,50
Mocca latte	\$4,50

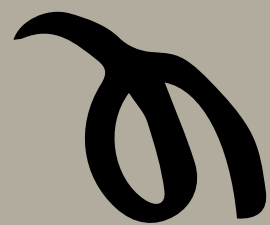
sin cafe

Orange coffe	\$2,50
Chai Latte	\$3,50
Matcha Latte	\$4,50
Limonada	\$2,50
- Café	
- Frutos rojos	
- Hierba buena	

bebidas
CALIENTES

cortos

Expreso	\$1,90
Expreso doble	\$2,60
Macciato	\$3



largos

Americano	\$2,50
Capuccino	\$2,90
Capuccino de vainilla	\$3,50
Capuccino de rosas	\$3,50
Capuccino caramelo salado	\$3,50
Capuccino pistacho	\$3,50
Mocaccino Nutella	\$3,50
Mocaccino	\$3,25
Chocolate caliente	\$3,00
Chocolate Ambateño	\$3,50
Matcha caliente	\$4,50
Chai caliente	\$3,50
Té	\$2,50



bebidas

SOFT

Coca Cola	\$2,50
Mountain Dew	\$3,50
Agua	\$1,50
Agua con Gas	\$1,50
Con Alcohol	
- Mimosa	\$4
- Aperol Spritz	\$6

POSTRES



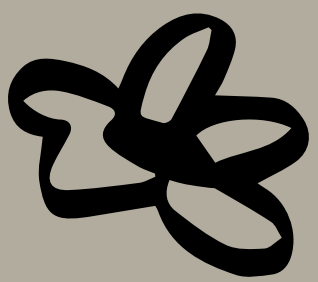
chunkys

Franui	\$5
Nutella crumble	\$5
Pave de leche	\$4,50
Manjar	\$4,50
Snickers	\$5
Pumkin (de temporada)	\$4,50

clasicos

Tarta Vasca	\$4,50
-------------	--------

SMOOTHIES



\$3

Mango + Maracuyá
 Fresa + Banana
 Jugo verde (piña, apio,
 aguacate, espinaca)

MILKSHAKES

Oreo	\$3,50
Nutella	\$4,50
Brownie	\$3,50
Biscoff Lotus	\$4,50



VINOS

vino tinto

lagunilla crianza edicion limitada

Copa \$3.20 Botella \$18.99

casillero del diablo

Copa \$4 Botella \$22

trapiche

Copa \$4.75 Botella \$26

calvet grande reserva

Copa \$6 Botella \$33.50

marques cada concha

Botella \$55

amelia

Botella \$110



VINOS

vinos rosados

carmela pink

Copa \$3.75 Botella \$15.10

anthony pink

Copa \$3.50 Botella \$14.90



CERVEZAS

Club	\$2.50
Heineken	\$2.90
Stella	\$3.50

*make a michelada (\$2)



FOLLOW

@PANNE_FOCACCERIA

US!



PANNÈ

ENJOY IT!
@ P a n n e _ f o c a c c e r i a