

PAN CRIOLLO

Panes Artesanales

Con nuestra masa madre, el alma del pan

Pan artesanal x 200 gr

Finas hierbas (Romero, tomillo y orégano)	6.00
Multigranos (Avena, linaza y ajonjolí)	6.00
Campesino (Con aceite de oliva)	6.00
Pasas con pecanas	6.00
Aceituna con queso Danbo	6.00



Batard x 340 gr

Finas hierbas (Romero, tomillo y orégano)	12.00
Multigranos (Avena, linaza y ajonjolí)	12.00
Campesino (Con aceite de oliva)	12.00
Centeno (Harina de centeno, integral, trigo y ajonjolí negro)	12.00
Pasas con pecanas	12.00
Aceituna con queso Danbo	12.00

Baguette artesanal

Tradicional	5.00
Multigranos	6.00
(Avena, linaza y ajonjolí)	
Finas Hierbas	6.00
(Romero, tomillo y orégano)	
Dulce (pasas)	6.50
Aceituna con queso Danbo	7.00



Molde artesanal

Campesino	11.00
(Con aceite de oliva)	
Finas Hierbas	11.00
(Romero, tomillo y orégano)	
Integral	11.00
Multigranos	11.00
(Avena, linaza y ajonjolí)	
Yema	11.00
Multigrano protéico	18.00



Panes tradicionales

Francés	0.85
Ciabatta	0.85
Ciabatta con chocolate	1.00
Mini frances saborizado	0.70
Focaccia pack 3 uds	10.00

Panes embolsados

Cachito de mantequilla 6 uds	7.50
Pan hamburguesa 6 uds	5.50
Pan andino 10 uds	7.00
Pan integral 8 uds	7.50
Pan trenza 6 uds	7.50
Pan yema 6 uds	5.50
Petipan 25 uds	6.50
Media barra ciabatta:	
Multigranos 4 uds	11.80
Tradidional 4 uds	10.90
Tradicional 40 uds	108.50



Panes Precocidos

Un pan recién horneado puede cambiarlo todo

Artesanal pack 2 unidades (c/u 200 gr)

Finas hierbas (Romero, tomillo y orégano)	12.00
Multigranos (Avena, linaza y ajonjolí)	12.00
Campesino (Con aceite de oliva)	12.00
Pasas con pecanas	12.00
Aceituna con queso Danbo	12.00

Batard x 340 gr

Finas hierbas (Romero, tomillo y orégano)	12.00
Multigranos (Avena, linaza y ajonjolí)	12.00
Campesino (Con aceite de oliva)	12.00
Centeno (Harina de centeno, integral, trigo y ajonjolí negro)	12.00
Pasas con pecanas	12.00
Aceituna con queso Danbo	12.00

Baguette

Tradicional	5.00
Multigranos	6.00
Finas Hierbas	6.00
Aceituna con queso	7.00

Panes embolsados

Media barra ciabatta tradicional 4 uds	10.90
Media barra ciabatta multigranos 4 uds	11.80
Media barra ciabatta tradicional 40 uds	108.50
Frances precocido 10 uds	8.50
Ciabatta precocido 10 uds	8.50
Ciabatta chocolate precocido 10 uds	10.00
Mini frances saborizado precocido 20 uds	14.00
Mini frances precocido 200 uds	66.00
Tortillas tradicionales 12 uds	10.00
Tortillas integrales 12 uds	10.00



Imágenes referenciales

Bollería, Salados y Dulces

Productos seleccionados, en un solo lugar

Bollería

Croissant francés (mantequilla)	6.00
Croissant tradicional (margarina)	4.50
Mini croissant tradicional x10 uds	12.00
Mini croissant finas hierbas x10 uds (Romero, tomillo y orégano)	12.00
Mini croissant chocolate x10 uds	12.00
Enrollado de canela	7.00
Enrollado de chocolate	7.00
Danish de durazno	6.00
Delicia de chocolate	8.00
Delicia de naranja	8.00

Pasteles salados

Empanada de carne	10.00
Empanada de pollo	10.00
Empanada de aji de pollo	10.00
Pastel de acelga (porción)	10.00
Pastel de acelga (molde)	60.00



Bases

Salados

Nido	6.00
Danish	4.00
Discos de empanada x10 uds	15.00
Plancha de focaccia 60 x 40 cm	55.00
Plancha de hojaldre (mantequilla) 60 x 40 cm	65.00

Dulces

Torta 3 leches Ø: 20 cm y h: 5 cm	18.00
Torta de chocolate Ø: 20 cm y h: 5 cm	26.00
Mini torta 3 leches Ø: 13 cm y h: 5 cm	14.00
Mini torta de chocolate Ø: 13 cm y h: 5 cm	16.00

Kekes 20x9 cm y h: 6 cm

Higo	20.00
Naranja	20.00
Zanahoria y pecanas	20.00
Piña (porción)	10.00
Piña (molde)	70.00
Ø: 22 cm y h: 7 cm	
Platano y pecanas	20.00
Limón y arandanos	20.00



PAN CRIOLLO

Bocaditos

Ideales para reuniones, eventos y momentos que merecen ser celebrados.

Sandwich mini

Pollo	3.00
Pavo	4.00
Butifarra	4.00
Asado	4.00
Mini triple	3.00
Panceta	4.00
Pollo x 6 uds	15.00

Postres mini

Cheesecake maracumango	4.50
Cheesecake frutos del bosque	4.50
Pie de limón	4.00
Mousse de pistacho	4.50
Carrot cake	4.00

Precios por unidad

Pedido mínimo medio ciento

Imágenes referenciales



Postres

Cada porción guarda un motivo para sonreír.

Porción

Torta de chocolate.....	12.00
Carrot cake.....	12.00
Cheesecake de fresa o sauco.....	12.00
Cheesecake de arandanos.....	12.00
Cheesecake horneado de arandanos.....	12.00
Mousse de chocolate.....	14.00
Mousse de maracumango.....	12.00
Mousse de pistacho.....	15.00
Crema volteada.....	10.00
Pie de manzana.....	12.00
Budín.....	10.00
Red velvet.....	12.00

Postres personales

Tiramisú.....	15.00
Tres leches.....	12.00
Opera (café y chocolate).....	15.00
Pie de limón.....	12.00
Pie de pecanas.....	14.00
Crocante de manzana.....	12.00
Milhojas de fresa.....	12.00
Tartaleta de fresas.....	12.00
Relampago de crema pastelera.....	15.00
Enrollado de carrot cake.....	12.00

Mini torta

Torta de chocolate	
Ø: 14cm y h: 8cm.....	50.00
Tres leches	
Ø: 15 cm y h: 8cm.....	40.00
Carrot cake	
Ø: 14 cm y h: 7cm.....	50.00
Red velvet	
Ø: 15 cm y h: 8cm.....	40.00

Molde

Torta de chocolate	
Ø: 21 cm y h: 8 cm.....	80.00
Tres leches	
Ø: 21 cm y h: 7 cm.....	60.00
Carrot cake	
Ø: 21 cm y h: 7 cm.....	80.00
Cheesecake de fresa o sauco	
18 x 18 cm y h: 6 cm.....	65.00
Cheesecake de arandanos	
Ø: 23 cm y h: 7 cm.....	85.00
Cheesecake horneado de arandanos	
Ø: 21 cm y h: 7 cm.....	85.00
Mousse de maracumango	
Ø: 22 cm y h: 7 cm.....	85.00
Mousse de pistacho	
Ø: 22 cm y h: 5 cm.....	100.00
Crema volteada	
Ø: 23 cm y h: 5 cm.....	75.00
Pie de manzana	
Ø: 23 cm y h: 3 cm.....	60.00
Budín	
Ø: 21 cm y h: 6 cm.....	75.00
Ópera	
18 x 18 cm y h: 7 cm.....	85.00



Imágenes referenciales