



**DEDICADOS A ELABORAR
PRODUCTOS ARTESANALES
CASEROS INNOVANDO EN
SABORES Y TÉCNICAS.**



925 - 278 - 9863

**RECUERDA HACER TU PEDIDO
CON UN MÍNIMO DE 2 DÍAS DE
ANTICIPACIÓN.**



EMPANADITAS DE HOJALDRE



DEDOS DE QUESO.

1.50



DEDOS DE CAJETA.

1.50



**EMPANADA DE GUAYABA
CON QUESO.**

1.50

EMPANADITAS DE HOJALDRE



EMPANADA DE PIÑA.

1.50



PASTICETAS DE GUAYABA

12 GALLETAS 8.00



PASTICETAS DE PIÑA

12 GALLETAS 8.00

PANADERIA



MANTECADA DE NUÉZ.

2.00



PAN DE ELOTE.

2.00



PANQUE ENTERO.

**Elote, zanahoria, nuez,
naranja y café.**

10.00

PANADERIA



DONA DE AZÚCAR.

2.00



DONA RELLENA.

2.00



PAY DE QUESO.

2.50



PAY DE NUÉZ.

2.50

DANISH PASTRY



CHEESE DANISH.

2.00



MEDIALUNA GLADEADAS

2.00

DANISH PASTRY



DANISH DE GUAYABA.

2.00



DANISH DE PIÑA.

2.00



CHOCOLATIN.

2.00

DE LA CASA



PANNACOTTA.

CAFÉ, FRESA, MANGO O MORAS.

3.00



CHEESECAKE DE FRESA

8”.

25.00



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.

8”

28.00

DE LA CASA



CHOCOFLAN.

9"

25.00



FLANES.

FLAN INDIVIDUAL.....9.00

FLAN REGULAR.....18.00



FLAN DOBLE34.00

PASTELES



8" / 16 PERSONAS.....36.00



10" / 30 PERSONAS....56.00



**1/4 CHAROLA 40
PERSONAS.....76.00**



**1/2 CHAROLA 50
PERSONAS.....96.00**

PASTELES



PAPEL COMESTIBLE.

10.00



INGREDIENTE EXTRA.

\$\$\$



CAKE TOPPER.

\$\$\$



LICORES.

\$\$\$

PANES & RELLENOS

PANES.



- 3 LECHES.
- ZANAHORIA.
- VAINILLA.
- CHOCOLATE.
- ELOTE.
- LIMÓN.
- NARANJA.



RELLENOS.



- FRESA.
- DURAZNO.
- CAFÉ CON NUÉZ.
- CAJETA CON PLATANO.
- PIÑA COCO.
- DURAZNO NUÉZ Y COCO.
- FRESA CON DURAZNO.
- FRESA CON PLATANO.



PASTEL 8" / 16 PZ



PASTEL 10" / 30 PZ



PASTEL 1/4 CHAROLA 40 PZ



PASTEL 1/2 CHAROLA 50 PZ



PASTELES ESPECIALES



PASTELES ESPECIALES



EVENTOS Y BARRAS DE POSTRES



EVENTOS Y BARRAS DE POSTRES

