PANADERÍA Y CAFÉ · DESDE 1987

Calle del Pozo 14 · de martes a domingo, de siete a siete

PAN Y BOLLERÍA

Hogaza de masa madre, 800 g, trigo y centeno **4,80**
Tres días de la masa madre a la corteza, al horno a las cinco cada mañana

Centeno con semillas, 600 g, pipas, lino y calabaza **4,20**
Denso y oscuro, mejor en rebanadas finas; aguanta una semana

Pan de aceite, 500 g **3,60**
El de las tostadas

Pan del día, pregunta en el mostrador **3,90**

Cruasán de mantequilla **1,80**
Laminado en dos días con mantequilla asturiana

Caracola de canela, glaseada **2,40**

Tarta de almendra, la porción **3,20**
Almendra molida, ralladura de limón, sin harina

Trenza de queso y membrillo **2,60**

CAFÉ Y DESAYUNOS

Café solo **1,40**

Cortado **1,60**

Café con leche, taza grande **2,10**

Chocolate, espeso, para mojar **2,80**

Tostada con tomate y aceite **3,20**

Tostada con mantequilla y mermelada de albaricoque **3,00**

Cruasán y café **3,00**

La hornada de hoy. Pan de calabaza y nueces, desde las once hasta que se acabe. Pídelo en rebanada, templado y con mantequilla.

El horno del cuarto de atrás lo levantó el padre de Rosa Alto el año en que abrió la panadería, con ladrillo y con el barro del río que pasa bajo el pueblo. Todavía cuece cada hogaza. Rosa lleva hoy la panadería con su hijo Pablo, que volvió de tres años en una panadería de Lyon con un cruasán del que no paraba de hablar.

Cocemos con harina de dos molinos de la provincia, mantequilla asturiana y huevos de la granja de la carretera de Sigüenza. Lo que no se vende a las siete va al albergue de la calle Mayor.

De martes a viernes	7.00 – 19.00
Sábados y domingos	8.00 – 19.00
Lunes	cerrado

Calle del Pozo 14 · 949 214 387 · Cortamos hogazas enteras por encargo.