



## PANES CON ALMA

---

Uno de los obradores de mayor prestigio de Madrid, que conquista hogares y a grandes chefs del panorama nacional.

Panes artesanos y de masa madre, elaborados sin aditivos, con harinas limpias y de distintos cereales y procedencias.

Todos están hechos con aceite de oliva virgen extra.

<b>PISTOLA:</b> trigo y levadura de panadero .....	1,20€
<b>BAGUETTE:</b> harina gallega, trigo francés molido a la piedra y masa madre .....	2,20€
<b>BARRA GALLEGA:</b> trigo y masa madre .....	1,60€
<b>CHAPATA:</b> trigo blanco de fuerza, masa madre .....	2,50€
<b>PAN DE PAYÉS:</b> trigo blanco y masa madre .....	2,90€
<b>PAN DE SEMILLAS INTEGRAL:</b> trigo molido a la piedra grano completo, semillas y masa madre .....	3,10€
<b>HOGAZA DE CENTENO Y AMAPOLAS:</b> 20% trigo, 80% centeno integral molido a la piedra, y masa madre ....	3,70€
<b>PAN DE MAIZ:</b> mezcla de maiz (no transgénico), trigo y masa madre .....	3,60€
<b>PAN DE TOMATE:</b> tomate, tomate seco, trigo, centeno, albahaca y masa madre .....	3,60€
<b>PAN INTEGRAL:</b> con pasas, nueces, orejones y masa madre .....	4,90€
<b>PAN DE ESPELTA:</b> espelta y masa madre .....	3,80€
<b>FOCACCIA:</b> trigo, aove y masa madre .....	1,50€