



Productos Miga Bakery

Manual para futuros empleados

Índice

A.- Productos y Precios

1. Cafetería
2. Desayunos
3. Ensaladas
4. Panadería
5. Bollería
6. Tartas, tartaletas, pastas y productos hechos en tienda
7. Sandwiches





1. Cafetería

- Café

Servimos varios tipos de café que se pueden diferenciar por los precios

1,50€: Café con leche, solo, cortado y con hielo.

1,70€: Cappuccino y café para llevar

2,30€: Café bombon

Todos los cafés llevan un suplemento de 0,20€ si llevan leche de soja o sin lactosa.

- Te

1,50€: Todos los tes.

- Zumo de Naranja

1,80€: Durante los desayunos y con ensaladas

2,40€: El resto de horarios.

- Zumos Naturales

Todos son a 3,90€:

Zumo 1: Fresa y zumo de naranja

Zumo 2: Frutos del bosque y zumo de naranja

Zumo 3: Frutas tropicales y zumo de naranja

Zumo 4: Pepino, piña y espinaca (detox)

2. Desayunos

Los menús de desayunos están activos desde la apertura de la tienda hasta las 12:00 de la mañana.

- Desayuno Mini

2,50€: Café o te + Dos piezas de mini bollería.

- Desayuno Miga

3,00€: Café o te + Bollería, tostada con mantequilla o aceite.

- Desayuno Andaluz

3,20€: Café o te + tostada con aceite y tomate.

- Desayuno Francés

3,70€: Café o te + Croissant mixto

Todos los desayunos por 1,80€ más llevan zumo de naranja.





3. Ensaladas

Los menús de ensaladas están activos de 13:00 a 16:00 de Lunes a Viernes.

Tres Sandiwches + Bebida: 6,95€

Ensalada: 6,95€

Ensalada + Bebida: 7,95€

Ensalada + Bebida + Sandwich: 8,95€

Ensalada + Bebida + Empanada: 9,95€

Ensalada + Bebida + Coca: 9,95€

Todos los cafés que vayan con un menu de ensalada se cobran a 1€.

4. Sandwiches y Empanadas

Todos al mismo precio

- 1,70€:

Jamón y queso

Jamón, queso y tomate

Cangrejo y salsa rosa

Pan de espinaca, pavo y queso

Pan de tomate, atún, cebolla y mayonesa

Vegetal con atún

Pan integral, pollo, piña, queso y salsa de yogurt

Pan de amapola con salmón

Pan de amapola con queso azul y nueces

Jamón, queso, huevo y pimientos

Jamón, queso, huevo y aceitunas

Además de Lunes a Viernes tenemos las Delicias rellenas, bocatinos en pan de hamburguesa con lechuga, tomate huevo y que llevan atún o pollo. Precio: 2,80€

Empanadas: Al peso, pueden ser de atún, de carne o de verduras. Valen 24€ el kilo.





5. Panadería

Todo nuestro pan es elaborado de forma artesanal por nuestros panaderos, con masa madre y de forma tradicional.

- Barras

Miga 0,90€

Nuestra pistola básica y habitual. De masa madre y harina de trigo ecológica.

Baguette 1,30€

Clásica baguette, corteza crujiente y de masa madre.

Chusco 0,60€:

Muy parecida a la Miga pero en un formato más reducido, ideal para comidas ligeras.

Ficelle 0,80€:

Baguette pequeña, más crujiente pero con las mismas propiedades nutritivas.

Pan de Mesa 0,60€:

Pan individual igual que la miga. Nuestro formato de pan más pequeño.

Chapata 1,50€:

Pan rústico de masa esponjosa y alta hidratación con harina de trigo molida en piedra. Crujiente, con un sabor intenso y miga alveolada.

Tornillo y Antiguo 1,30€:

Igual que la chapata pero con formato de barra.

Castellana 1,30€:

Tiene muchos nombres, pan de picos, candeal, castellana o colón. Barra de trigo hecha de forma candeal con miga compacta y corteza más dura.

- Hogazas

Pan payés 500g: 2,80€

Pan payés 1kg: 4,50€

Hogaza de trigo de harina ecológico, con masa madre, agua, sal y larga fermentación. Su miga es elástica, tiene corteza crujiente y un sabor difícil de imitar. Gracias a las propiedades de la masa madre mejora la asimilación de nutrientes. Está disponible en formatos de medio y un kilo.





Pan Gallego 500g: 2,80€

Pan Gallego 1kg: 4,50€

Hogaza de trigo de harina ecológico, con masa madre, agua, sal y larga fermentación. Horneado de la manera tradicional, dando resultado a una miga más alveolada y una corteza crujiente. El clásico pan de pueblo.

Payes Integral: 3,00€

La versión integral de la hogaza de payés. Hecho igualmente con harina de trigo ecológica y masa madre. También disponible en su versión de medio kilo y de kilo.

Hogaza de Centeno: 3,40€

Pan hecho con harina de centeno,

El centeno es uno de los cereales más importantes del mundo. Entre sus nutrientes destacan los minerales, vitaminas, magnesio, fósforo y fibra que aporta. Ayuda a perder peso, aumentando la eficiencia del sistema digestivo, previniendo las piedras biliares, reduciendo el riesgo de diabetes, la presión en sangre y protegiéndote de las enfermedades cardiovasculares y de varios tipos de cáncer.

Es 100% integral.

Hogaza de Espelta: 3,90€

Hogaza hecho con harina de ecológica de Espelta.

La espelta es una estupenda fuente de energía favorece una buena digestión, mejora la piel Repara los tejidos del organismo gracias a la presencia de ácido silícico y de magnesio en la espelta.

Es 100% integral.

Hogaza de 8 Cereales: 3,80€

Hogaza hecha con harina de trigo y harina de fuerza que le aporta un sabor rústico especial. También tiene harina de centeno que ayuda con sus propiedades digestivas y su gran característica son las semillas de cereales que tiene, que aportan una combinación rica en Omega3, antioxidantes y vitaminas.

Pan de pasas y nueces: 3,80€

Hogaza de trigo ecológico elaborado de forma artesanal. Con pasas que son una gran fuente de hierro, potasio y magnesio y nueces, que aportan la cantidad que necesitas de vitaminas y minerales además de ayudar a reducir el colesterol, prevenir enfermedades cardiovasculares y regular el tránsito intestinal. Es un pan perfecto para incluir en tu dieta ambos alimentos.





Pan de aceitunas: 3,90€

El espíritu de la dieta mediterránea hecho pan. Esta hogaza de trigo con aceitunas verdes, negras, aceite de oliva, orégano y tomillo es un perfecto compañero a la mesa que te aportará una fuente de hierro, sodio y omega3. Cuenta con una textura sabrosa y elástica. Esta hogaza solo se realiza los viernes, sábado y domingos.

6. Bollería

- Grande

Croissant de mantequilla: 1,60€
Napolitana de chocolate o crema: 1,60€
Suizo: 1,50€
Caracola: 1,85€
Croissant de cereales: 1,80€
Croissant de chocolate: 1,80€
Ensaïmada: 1,85€
Bayonesa: 1,75€
Cookie: 2,00€
Muffin: 2,30€

- Pequeña

Toda la bollería pequeña vale 0,60€ por unidad hasta 4 unidades, para más de 4 unidades el precio son 32€/kg y se cobra al peso. Hay disponible la siguiente minibollería:

Croissant
Napolitana de chocolate o crema
Caracola
Palmera de chocolate

Con un precio por unidad de 0,70€ están los Juancarlitos (Croissants con baño de chocolate). Al peso valen 32€/kilo.





7. Tartas, tartaletas, pastas y productos hechos en tienda

Las tartas se venden por raciones, cada ración son 3,50€.

La tarta entera de 8 raciones son 22€.

La tarta entera de 16 raciones son 50€.

Las tartaletas son 3,60€ cada unidad.

Pastas: Se cobran al peso a 32€/kg.

Hay una serie de productos que se realizan en tienda y de los cuales todos los días hay nuevas hornadas, son:

Molletes: 3,00€

Mediasnoches: 3,50€

Magdalenas con azúcar: 3,40€

Magdalenas sin azúcar: 3,80€

Pan de molde: 2,80€

Pan de molde de cereales: 3,70€

