

AMASIJO BOULANGERIE

MENÚ

PANADERÍA SALADA

<i>Baguette centeno (300gr)</i>	32.00
<i>Baguette rústica (300 gr)</i>	28.00
<i>Baguette de viena (300 gr)</i>	35.00
<i>Barra rústica de ajo</i>	32.00
<i>Barra rústica de semillas</i>	32.00
<i>Barra rustica de hierbas</i>	32.00
<i>Barra rústica centeno negro (800 gr)</i>	32.00
<i>Bolillos rústicos (4 pzas)</i>	40.00
<i>Brioche de caja (800 gr)</i>	150.00
<i>Brioche hamburguesa (6 pzas)</i>	60.00
<i>Brioche hot dog (6 pzas)</i>	60.00
<i>Ciabatta (6 pzas)</i>	75.00
<i>Sourdough (800 gr)</i>	80.00
<i>Foccacia (350 gr)</i>	40.00
<i>Hogaza natural</i>	80.00
<i>Hogaza de ajo</i>	120.00
<i>Hogaza centeno negro</i>	120.00
<i>Hogaza semillas</i>	100.00
<i>Pan de caja semillas rústico (800 gr)</i>	110.00
<i>Pan de caja rústico (600 gr)</i>	90.00

BOLLERÍA

<i>Babka</i>	60.00
<i>Concha</i>	35.00
<i>Croissant natural</i>	30.00
<i>Croissant almendrado</i>	60.00
<i>Croissant avellana</i>	60.00
<i>Croissant churro</i>	38.00
<i>Croissant crema con fresas</i>	55.00
<i>Croissant con salvado y miel</i>	40.00
<i>Cubo de manzana y caramelo</i>	55.00
<i>Dona</i>	55.00
<i>Kouign amann</i>	60.00
<i>Muffin chocolate</i>	60.00
<i>Muffin marmoleado</i>	60.00
<i>Muffin bluberry</i>	60.00
<i>Pain au chocolat</i>	40.00
<i>Pain aux raisins</i>	50.00
<i>Panqué de elote</i>	45.00
<i>Rol queso con mermelada</i>	50.00
<i>Scone</i>	35.00
<i>Tarta croissant arroz con leche</i>	60.00
<i>Tarta de frutos rojos</i>	65.00

Sujeto a disponibilidad de piezas en mostrador.

Precios en M.N. - Incluyen el 16% de I.V.A.

AMASIJO BOULANGERIE

MENÚ

GALLETERÍA Y PANQUÉS

<i>Galleta avena y arándano</i>	25.00
<i>Galleta brownie</i>	50.00
<i>Galleta betabel con frutos rojos</i>	40.00
<i>Galleta chispas de chocolate</i>	30.00
<i>Babka</i>	150.00
<i>Flan parisienne (rebanada)</i>	70.00
<i>Flan parisienne entero</i>	550.00
<i>Panqué de limón y chocolate blanco crujiente</i>	220.00
<i>Panqué rocher y avellana</i>	250.00
<i>Panqué de pistache y frambuesa</i>	250.00
<i>Puding de pan (rebanada)</i>	60.00
<i>Puding de pan (entero)</i>	450.00

PASTELERÍA

OPERA 650.00

Mantequilla de café, trufa de chocolate, espresso.

PASTEL CONDESA 550.00

Bizcocho de almendra, fresas, licor de fresas, chantilly.

SELVA NEGRA 700.00

Chocolate oscuro, cerezas, licor de cereza, trufa de chocolate.

TIRAMISÚ 600.00

Queso mascarpone, espresso, chocolate oscuro.

PARÍS BREST 600.00

Choux, crema de avellana, caramelo, avellanas tostadas.

Importante: Todos nuestros pasteles rinden de 10 a 12 porciones.

Sujeto a disponibilidad de piezas en mostrador.

Precios en M.N. - Incluyen el 16% de I.V.A.

AMASIJO BOULANGERIE

MENÚ

DESAYUNOS

PAN FRANCÉS 115.00

Rebosado y sellado en mantequilla con miel de maple especiada, frutos rojos y queso mascarpone.

TAZÓN DE FRUTA 85.00

Fruta de temporada con miel de abeja pídelo con queso cottage o yogur griego.

CROISSANT MANTEQUILLOSO 65.00

Croissant dorado con extra mantequilla y mermelada artesanal.

CROQUE MONSIEUR 155.00

Pan brioche, salsa blanca, queso provolone, jamón de pavo y ejote tierno.

* Con huevo estrellado + 15.00

TARTINE CHILAQUILES 120.00

Chilaquiles (verdes o rojos), sobre pan de hogaza tostado.

* Huevo estrellado + 15.00

* Suadero confitado +40.00

HUEVOS ROTOS 155.00

Papas fritas con jamón serrano, chistorra, huevo estrellado y cebollín.

CROISSANT DE TOMATE Y QUESO 160.00

Croissant con jitomate, queso mozzarella relleno, reducción de oporto, avellanas y albahaca fresca.

SÁNDWICH DE TRES QUESOS 120.00

Combinación de quesos fundidos entre dos rebanadas de pan doradito, acompañado de papas fritas.

CROISSANT DE TOMATE Y QUESO 160.00

Croissant con jitomate, queso mozzarella relleno, reducción de oporto, avellanas y albahaca fresca.

SÁNDWICH DE SUADERO 165.00

Suadero cocido en horno entre dos panes de hogaza, guacamole, cebollas curtidas y col morada.

SÁNDWICH DE COSTILLA JUGOSA 170.00

Costilla de ternera cocida con vegetales, cerveza oscura y vino tinto, servido sobre pan brioche.

BOLILLO RELLENO DE CERDO 120.00

Bolillo de masa madre relleno de cerdo horneado estilo Acapulco y chiles en vinagre caseros, acompañado de una Yoli.

PHILLYPO ORIGINAL 140.00

Carne, cebolla caramelizada, queso cheddar, pan brioche extra mantequilloso, papas fritas extra crujientes, incluye refresco.



PHILLYPO PROVOLONE 140.00

Carne, pimiento, champiñón, queso provolone, cebolla caramelizada, pan brioche extra mantequilloso, papas fritas extra crujientes, incluye refresco.



PIZZAS

MARGHERITA 175.00

Tomate bola, mozzarella fresca y albahaca.

PEPPERONI Y HONGOS 190.00

Pepperoni con hongos cremini.

VEGETALES 175.00

Pimientos, champiñón, berenjena y alcachofa.

SALCHICHA ITALIANA 190.00

Pimientos y salchicha especiada de cerdo.

BLANCA 175.00

Salsa blanca, nuez, pera, queso azul y miel de abeja.

AMASIJO BOULANGERIE

MENÚ



POSTRES

**CHESSECAKE DE MANCHEGO
CON HELADO DE BOMBÓN QUEMADO 95.00**

**BROWNIE CON FRUTOS ROJOS
Y SORBETE DE FRAMBUESA 95.00**

**TIBIO DE DULCE DE LECHE ESPECIADO
CON HELADO DE HABA TONKA 105.00**

CRÉME BRULEE DE TEMPORADA 95.00

POSTRES DE VITRINA

TARTA DE LIMÓN 78.00
Frangipane, chocolate blanco, limón amarillo.

TARTA DE CHOCOLATE 78.00
Chocolate 80%, avellana, bizcocho cacao.

TARTA FRUTOS ROJOS 78.00
Mousse frambuesa, frangipane, frutos rojos.

CORAZÓN DE FRAMBUESA 85.00
Cre moso de chocolate blanco, confit de frambuesa, almendras.

OPERA 85.00
Chocolate 80%, espresso, mantequilla.

BROWNIE CARAMELOSO 85.00
Brownie, caramelo salado, chocolate, cacahuete.

PARÍS BREST 85.00
Choux, crema de avellanas tostadas, caramelo salado.

MONT BLANC 85.00
Mousse de vainilla, praline de avellana, bizcocho de caramelo.

*Sujeto a disponibilidad de piezas en mostrador.
Precios en M.N. - Incluyen el 16% de I.V.A.*

AMASIO BOULANGERIE

MENÚ

BEBIDAS

NESPRESSO®

<i>Espresso sencillo</i>	35.00
<i>Espresso cortado</i>	40.00
<i>Americano</i>	40.00
<i>Capuchino</i>	45.00
<i>Latte</i>	55.00
<i>Affogato</i>	70.00
<i>+ leche vegetal</i>	15.00

MÉTODOS CAFÉ

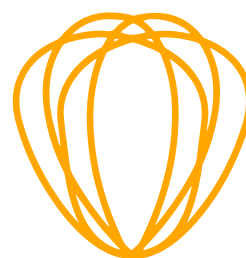
<i>V60 (Café filtrado)</i>	55.00
<i>Prensa francesa</i>	50.00

OTRAS BEBIDAS

<i>Refresco [350 ml]</i>	30.00
<i>Agua mineral</i>	30.00
<i>Kombucha</i>	65.00
<i>Cold brew (Infusión fría)</i>	80.00
<i>Agua tónica sagrada</i>	65.00
<i>Jugo del día [350ml]</i>	45.00
<i>[frías/ calientes/ frappé]</i>	
<i>Chocolate jícara 80%</i>	60.00
<i>Masala chai</i>	60.00
<i>Leche dorada</i>	70.00
<i>Matcha latte</i>	70.00
<i>Mocca</i>	70.00
<i>Chilate</i>	70.00
<i>Latte frappé</i>	60.00
<i>Smoothie tropical</i>	75.00
<i>Smoothie berries</i>	75.00
<i>Infusión de lavanda- manzanilla.</i>	40.00
<i>Tisana fresa-mango</i>	50.00
<i>Tisana moras</i>	50.00
<i>Té negro</i>	50.00
<i>Té verde</i>	50.00

CÓCTELES

<i>Caramel coffee</i>	75.00
<i>Matcha / frambuesa / leche</i>	80.00
<i>Maracuyá / jazmín</i>	75.00
<i>Tapioca / leche dorada</i>	80.00
<i>Chilate / espresso</i>	80.00



PEDIDOS A DOMICILIO

☎ 777 358 73 94

📞 777 789 65 33

Llámanos o escríbenos al WhatsApp,
haz tu pedido
y te lo enviamos en un taxi.

Abrimos todos los días
de 08:00am a 08:00pm

📍 Cuauhtemotzin #18 Esq. Blvd Benito Juárez
col. Centro Cuernavaca, Morelos