

NUEVOS ANTOJOS:



La Antojería
Mmm... muy rico
17 Años



Nueva Pastelería y Panadería

Recojo en tienda

**Reparto programado
a domicilio**

(48 horas después de recibido el pedido)

Teléfonos de contacto

☎ (01) 264 1432
(01) 264 5022

📞 959 241 151
959 239 978

Horario de reparto

Lunes a Sábado 9 am a 12 pm
12 pm a 5 pm

Horario especial de atención

Lunes a Sábado 8 am a 6 pm

Cobertura: Magdalena, Miraflores, San Isidro, San Miguel, Lince
Jesús María, Pueblo Libre

Visita nuestra web: www.laantojeria.pe

¿Cómo realizar tu pedido Delivery o Para llevar?

1. CANALES DE PEDIDO



**INGRESANDO A
LA WEB**

www.laantojeria.pe



**LLAMANDO
A LAS TIENDAS**

(01) 264 1432
(01) 264 5022



**ESCRIBIÉNDONOS
A WHATSAPP**

959 241 151
959 239 978

2. FORMAS DE PAGO



**INGRESANDO A
LA WEB**

www.laantojeria.pe



YAPE



CULQI EXPRESS

TRANSFERENCIA BANCARIA

**Recuerda hacer tu pedido con
48 horas de anticipación**

3. ¿CÓMO SE ENTREGA EL PEDIDO?

Para ambos métodos utilizaremos nuestro nuevo protocolo
"Cero contacto".

RECOJO EN TIENDA:

En nuestra tienda Magdalena (Av. Juan de Aliaga 401)

REPARTO PROGRAMADO A DOMICILIO:

Nuestro equipo de reparto cuenta con todas las medidas de seguridad. Aseguramos tu pedido, desinfectando la bolsa a la salida de la tienda y previo a la entrega.

Pastelería





TORTAS

Torta de chocolate

Queque húmedo de chocolate, el favorito, relleno y bañado en fudge casero. ¡Puro chocolate!

(30 porciones) **s/98.00**

(20 porciones) **s/80.00**

(6 porciones) **s/27.00**

Torta de zanahoria

Queque húmedo con zanahoria, pecanas y especias. Relleno con manjar casero y crema de queso. La combinación perfecta.

(20 porciones) **s/92.00**

(6 porciones) **s/35.00**



Torta de pecanas con manjar y merengue (30 porciones) **s/95.00**

Queque húmedo con trozos de pecanas, relleno de manjar casero y bañado en merengue italiano.

CHEESECAKES Y TARTAS

Tarta de fresas (12 porciones) **s/65.00**

Base crocante rellena con crema pastelera ligera, fresas y coulis de fresas.

Tarta de mango (12 porciones) **s/65.00**

Base crocante rellena con crema pastelera ligera, mango en trozos y salsa de mango.

Tarta de manzana clásica (10 porciones) **s/52.00**

Base suave rellena de manzana en trozos con canela y especias.

Tartaleta de limón (10 porciones) **s/62.00**

Base crocante rellena de crema de limón y merengue italiano.

Cheesecake NY Style (12 porciones) **s/92.50**

Base crocante de vainilla con relleno de queso, fresas y coulis de fresa.

Cheesecake de Oreo (10 porciones) **s/92.50**

Base crocante de Oreo con relleno de queso, Oreo y fudge.



QUEQUES

Queque de naranja s/25.00

(10 porciones)

Queque casero, húmedo y suave con naranja natural.

Queque de manzana s/25.00

(10 porciones)

Queque casero, húmedo con trozos de manzana y canela.

Queque de zanahoria s/37.00

(10 porciones)

Queque húmedo con zanahoria, pecanas y especias.

Queque de plátano y nueces s/37.00

(10 porciones)

Queque suave con nueces, especias y plátano.



POSTRES CASEROS Y DE CUCHARA

Tres leches de vainilla s/67.00

(8 porciones)

Bizcocho de vainilla embebido en 3 leches ¡Un clásico!

Suspiro a la Limeña clásico s/62.00

(8 porciones)

Manjar de yemas y merengue italiano al oporto.

Suspiro a la Limeña de coco s/62.00

(8 porciones)

Manjar de coco y merengue italiano al oporto.

Arroz con leche (8 porciones) s/49.50

Manjar de arroz con leche y un toque de canela y clavo.

Mazamorra morada s/35.50

(8 porciones)

Suave y ligera mazamorra de maíz morado, frutas frescas, secas y especias.

Derrumbado de chocolate s/44.50

(8 porciones)

Perfecta combinación de puro chocolate, trozos de queque y fudge casero.





BOCADITOS DULCES

Todos nuestros bocaditos salen al ciento.

Alfajor con manjar **s/105.00**

Perfecto alfajor de mantequilla con manjar casero.

Trufas amelcochadas **s/105.00**

Puro chocolate amelcochado en una trufa.

Brownie **s/115.00**

Húmedo e intenso de chocolate y pecanas.

Delicia de nuez **s/135.00**

A la antigua: Manjar, vainilla y nuez.

MINI SANGUCHITOS

Todos nuestros bocaditos salen al ciento.

Butifarra **s/170.00**

Jamón de pierna con salsa de cebolla.

Asado con cebolla glaseada **s/190.00**

Asado de res casero con mayonesa al jugo.

Huevo con tocino **s/158.00**

Huevo, tocino ahumado crocante y mayonesa de leche.

Triple clásico **s/158.00**

Huevo, palta, tomate con un toque de limón, mayonesa de leche.

Pollo **s/158.00**

Pollo deshilachado con mayonesa de leche casera.

Jamón y queso **s/158.00**

Queso Gouda y jamón Ingles.

Queso crema, espinaca y tocino **s/170.00**

Queso Crema, trozos de tocino crocante y espinaca.

Caprese **s/170.00**

Queso Mozzarella, albahaca y tomate.

Pastrami con champiñones **s/220.00**

Champignones salteados con queso Crema y Pastrami.



PASTELES SALADOS

Pastel de Acelga (10 porciones) **s/59.00**

Masa quebrada con un toque dulce y relleno con acelga y huevo.

Pastel de choclo salado **s/52.00**

(6 porciones)

Puro choclo relleno de osobuco mechado.

Pastel de alcachofas **s/59.00**

(10 porciones)

Masa quebrada dulce rellena de alcachofas y queso.

Quiche Lorraine (10 porciones) **s/74.00**

Masa quebrada, relleno tradicional, queso emmental y tocino.

EMPANADAS

(Unidad)

Empanada de carne **s/9.50**

Masa artesanal rellena de jugosa carne, huevo y aceituna.

Empanada de lomo saltado **s/9.90**

Masa artesanal rellena de lomo saltado clásico.

Empanada de ají de gallina **s/9.90**

Masa artesanal rellena de ají de gallina casero.

LASAGNAS

Lasagna de carne **s/50.00**

(6 porciones)

Bechamel, Bolognesa, queso Mozzarella, queso Parmesano.

Lasagna de ají de gallina **s/52.00**

(6 porciones)

Bechamel, Ají de gallina, queso Mozzarella y queso Parmesano

Lasagna vegetariana **s/50.00**

(6 porciones)

Bechamel, salsa de espinaca y Zucchini, queso Mozzarella, queso Parmesano.





Panadería



PANADERÍA ARTESANAL

Los panes han sido elaborados con masas madre, pre fermentos y se les aplicó largas fermentaciones. No contienen preservantes, mejoradores artificiales ni ningún aditivo químico aislado. El proceso artesanal le otorga mejores sabores, aromas y texturas. Pero sobre todo el uso de masas madre les confiere propiedades digestivas y mejor calidad de vida. El tiempo de vida de un pan artesanal es proporcional a su tiempo de fermentación.

Baguette Artesanal (und) **s/2.60**

Del clásico Baguette francés, hecho a base harina, sal, levadura y agua. Esta vez, además con masa madre. Pan crocante ideal para sanguches, tapas o sencillamente sólo con aceite de oliva.

Pan francés (10 und) **s/5.50**

Inspirado en el pan tipo francés llegado al Perú al inicio del siglo anterior, crocante y con mucha miga. Ahora mas limeño que europeo, acompaña la mayoría de los desayunos capitalinos y sándwiches como la butifarra y pan con chicharrón dominguero.

Ciabatta (10 und) **s/6.90**

Pan de origen italiano, crocante y con una miga ligera. Un pan de larga fermentación y textura rústica. Ideal para sanguches contundentes.

Pan de hamburguesa clásica tipo Brioche (6 und) **s/9.60**

Pan suave y dulce a base huevos, mantequilla y leche. Ideal para acompañar con hamburguesas o sencillamente comerlo solo acompañado de un café caliente.



Pan Hamburguesa Jr **s/9.30**
(12 und)

Pan integral (10 und) **s/5.70**

Pan moreno, elaborado con harina no refinada. Harina mezclada integralmente con el germen, de ahí su nombre. Pan suave y ligeramente dulce.

Mini francés (25 und) **s/10.00**

Inspirado en el pan tipo francés llegado al Perú al inicio del siglo anterior, crocante y con mucha miga. En esta presentación del tamaño mini.

Mini Ciabatta (25 und) **s/10.00**

Pan de origen italiano, crocante y con una miga ligera. Un pan de larga fermentación y textura rústica. En esta presentación del tamaño mini.

Chapla de cañihua **s/21.50**
rellena de queso Paria (6 und)

Pan original de Ayacucho. Masa delgada y de sabor ligeramente anizado. Esta vez con harina de cañihua y relleno con queso Paria. Comer caliente.

Pan Campesino integral **s/10.00**
(350 g)

El pan llamado campesino o de campaña, es un pan de formato grande. En este caso elaborado con harina integral, masa madre y prefermentos. Pan de larga fermentación que reposa de un día a otro. Se recomienda comerlo en rodajas grilladas o tostadas ligeramente.



Pan Campesino multigranos (350 g)

s/11.50

El pan llamado campesino o de campaña, es un pan de formato grande. En este caso de elaborado con ajonjolí, linaza y semillas de girasol, masa madre y prefermentos. Pan de larga fermentación que reposa de un día a otro. Se recomienda comerlo en rodajas grilladas o tostadas ligeramente.

Pan de molde

s/12.00

De molde o miga. Hogaza de pan a base de leche, margarina y azúcar. Ideal para triples, mixtos y sándwiches en waflera. Pan suave y ligeramente dulce.

Petit pan (25 und)

s/6.00

Pan suave y en honor a su nombre. Pequeño y de un solo bocado. Ideal para cocteles y para mini sándwiches.

Petit pan de camote (25 und)

s/10.00

Del petit pan clásico, esta vez elaborado con camote asado en horno. Pan ligeramente dulce y muy suave.

Pan pita integral (6 und)

s/7.10

Pan redondo y particularmente con miga. Esta vez con harina integral. Ideal para sanguches como el capresse, o mixtos. Suave y de miga marrón.

Pan pita clásico (6 und)

s/7.10

Pan redondo y particularmente con miga. Ideal para sanguches como el capresse, o mixtos. Suave y de miga blanca.

Masa de pizza artesanal (mediana)

s/7.10

Masa pre cocida fresca. Elaborada con masa madre, aceite de oliva y prefermentos. De larga fermentación. Lista para agregar la salsa, complementos y el queso. De bordes bombeados y base delgada.

Pan hot dog (6 und)

s/7.10

Pan suave y dulce a base huevos, mantequilla y leche. Alargado para acompañar salchichas, vienasas o hot dog.



