

Los mejores panes, pasteles y empandas de Vigo. Hechos con amor y tradición

[Decubre más](#)



Pages

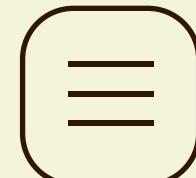
- [Home](#)
- [Historia](#)
- [Productos](#)
- [Blog](#)
- [Contacto](#)

Utility Pages

- [Empezar Aquí](#)
- [Guía de estilos](#)
- [Password Protected](#)
- [404 Not Found](#)
- [Licenses](#)
- [Changelog](#)
- [Ver mar](#)

Síguenos en Instagram





Los mejores panes,
pasteles y empanadas
de Vigo.

Descubre más



Nuestros productos



Panadería

Elaboramos cada hogaza siguiendo recetas tradicionales y amasamos a mano para garantizar un sabor auténtico y único



Pastelería

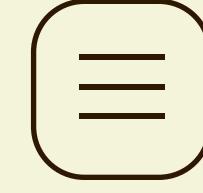
Desde los clásicos pastelitos hasta creaciones más modernas, cada pieza está elaborada con ingredientes seleccionados y un toque de amor.



Empanadas

Rellenas de ingredientes frescos y envueltas en una masa crujiente, son ideales para disfrutar en cualquier momento



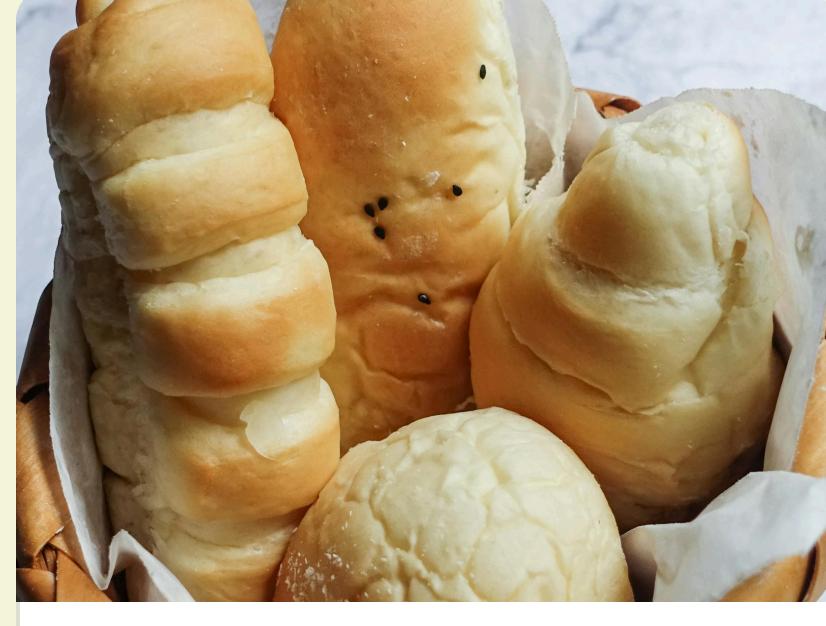


Panadería

Pastelería

Empanadas

Panadería

[Panadería](#)[Pastelería](#)[Empanadas](#)**€ 9.99/kg****Pan de leche**

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 5.99/kg****Pan artenaso**

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 7.25/kg****Pan Blanco**

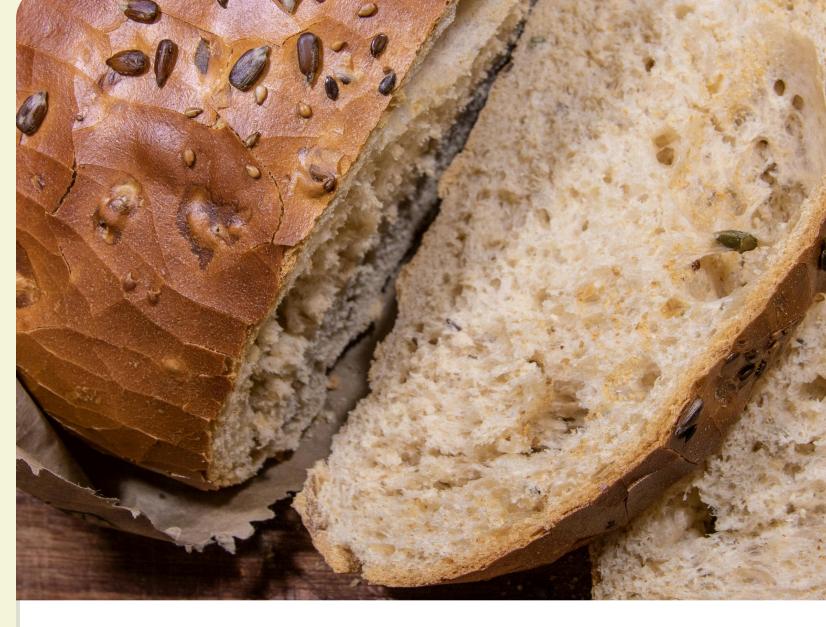
Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 6.99/kg****Baguette**

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 5.89/kg****Pan multicereal**

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 8.05/kg****Pan de molde**

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 9.55****Pan Kawai**

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 2.99/kg****Pan ornamental**

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 6.89/kg****Pan de semillas**

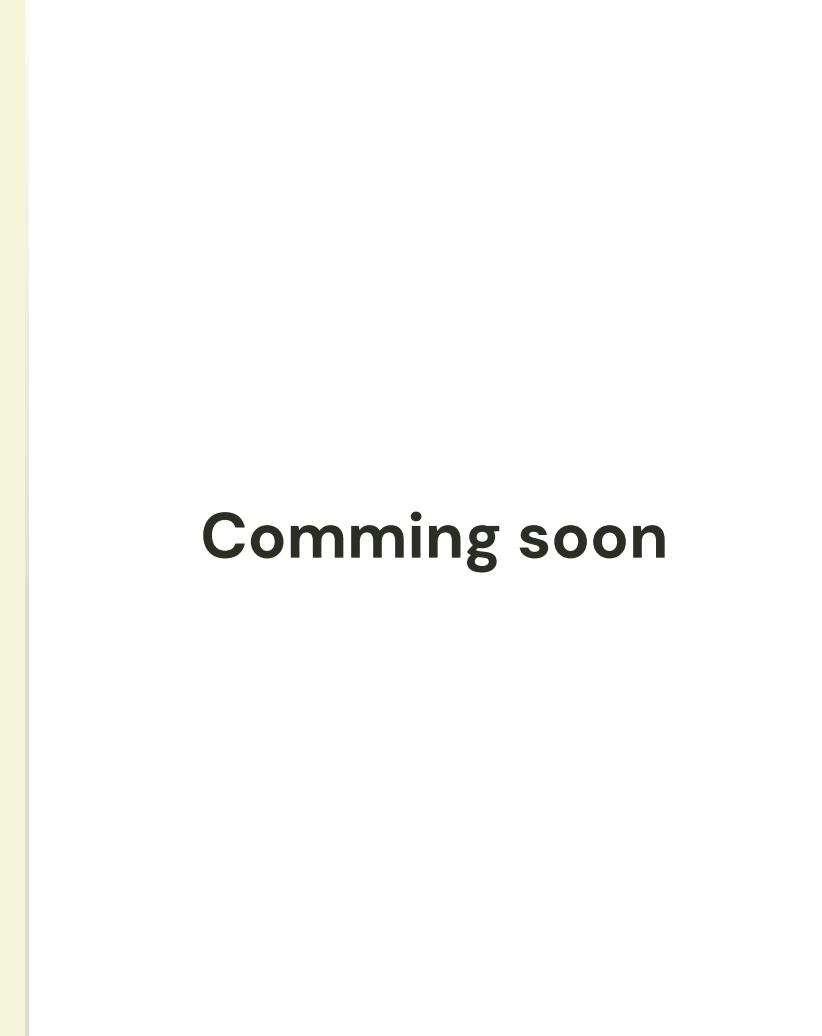
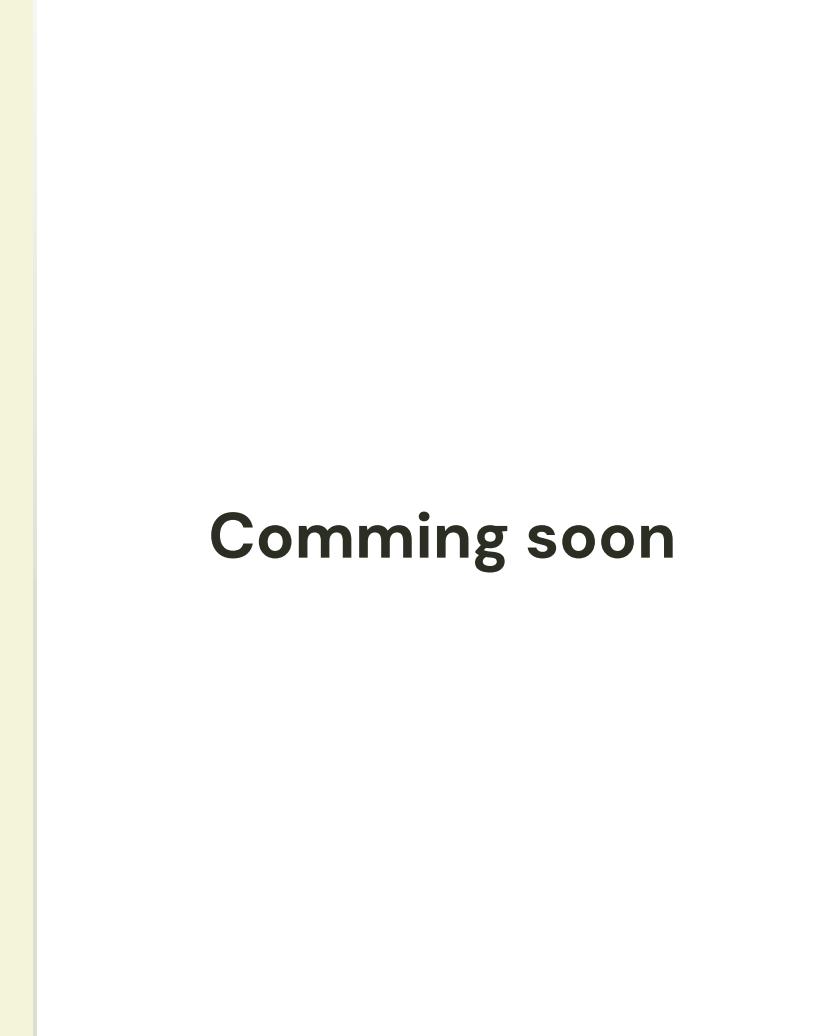
Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**€ 8.05/kg****Pan rústico**

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

**Comming soon****Comming soon**

Panadería

Panadería

Pastelería

Empanadas



€ 9.99/kg

Pan de leche

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra



€ 5.99/kg

Pan artenaso

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

Empanadas

[Panadería](#)
[Pastelería](#)
[Empanadas](#)


€ 2.99

Empanadilla argentina

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra



€ 15.99

Empanada de carne

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra



€ 13.25

Empanade de atún

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra



€ 20.99

Empanada de zamburiñas

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

Pages

[Home](#)
[Historia](#)
[Productos](#)
[Blog](#)
[Contacto](#)

Utility Pages

[Empezar Aquí](#)
[Guía de estilos](#)
[Password Protected](#)
[404 Not Found](#)
[Licenses](#)
[Changelog](#)
[Ver mar](#)

Síguenos en Instagram



Empanadas

Panadería

Pastelería

Empanadas



€ 15.99

Empanada de carne

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra



€ 13.25

Empanade de atún

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

Pastelería

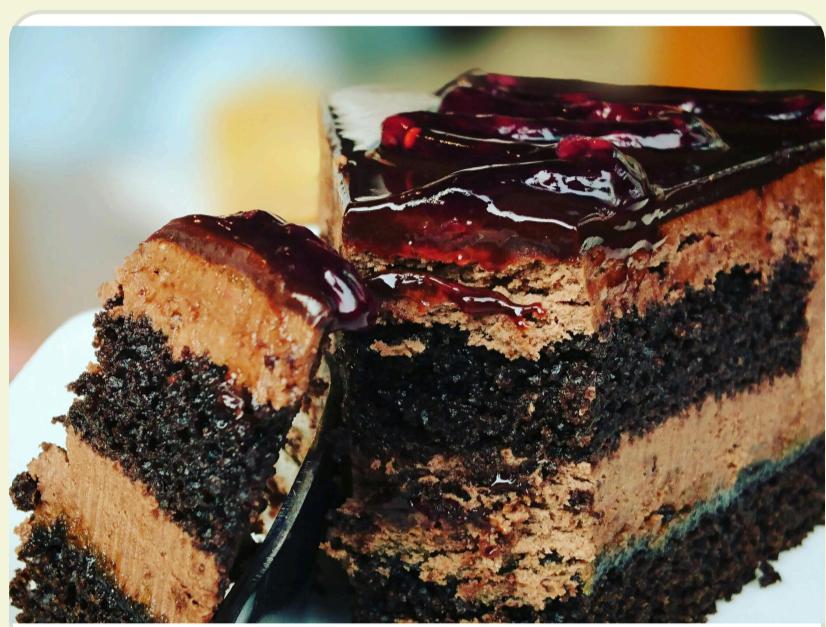
[Panadería](#)
[Pastelería](#)
[Empanadas](#)


€ 9.99

Chocolate Cake

Elaborado con huevos, harina, chocolate negro .

Elaboración: horno



€ 15.99

Selva negra cake

Elaborado con chocolate negro, caramelo y sirope de arce.

Elaboración: horno



€ 7.25

Muffin nueces

Elaborado con huevos, harina, nueces y otros ingredientes.

Elaboración: horno



€ 20.99

Butterscotch Cake

Elaborado con huevos, harina, mantequilla y otros ingredientes.

Elaboración: horno



€ 5.89

Muffin chocolate

Elaborado con huevos, harina, chocolate y otros ingredientes.

Elaboración: horno



€ 18.05

Cherry cake

Elaborado con huevos, harina, cerezas y otros ingredientes.

Elaboración: horno



€ 12.55

Dulce de leche cake

Elaborado con dulce de leche y otros ingredientes.

Elaboración: horno



€ 12.99

Classic Waffles

Elaborado con huevos, harina y frutos del bosque.

Elaboración: horno

Pages

[Home](#)
[Historia](#)
[Productos](#)
[Blog](#)
[Contacto](#)

Utility Pages

[Empezar Aquí](#)
[Guía de estilos](#)
[Password Protected](#)
[404 Not Found](#)
[Licenses](#)
[Changelog](#)
[Ver mar](#)

Síguenos en Instagram



Pastelería

Panadería

Pastelería

Empanadas



€ 20.99

Butterscotch Cake

Elaborado con huevos, harina, mantequilla y otros ingredientes.

Elaboración: horno



€ 12.99

Classic Waffles

Elaborado con huevos, harina y frutos del bosque.

Elaboración: horno de piedra

Pastelería

[Panadería](#)[Pastelería](#)[Empanadas](#)

BAVAROIS DE MARACUYÁ

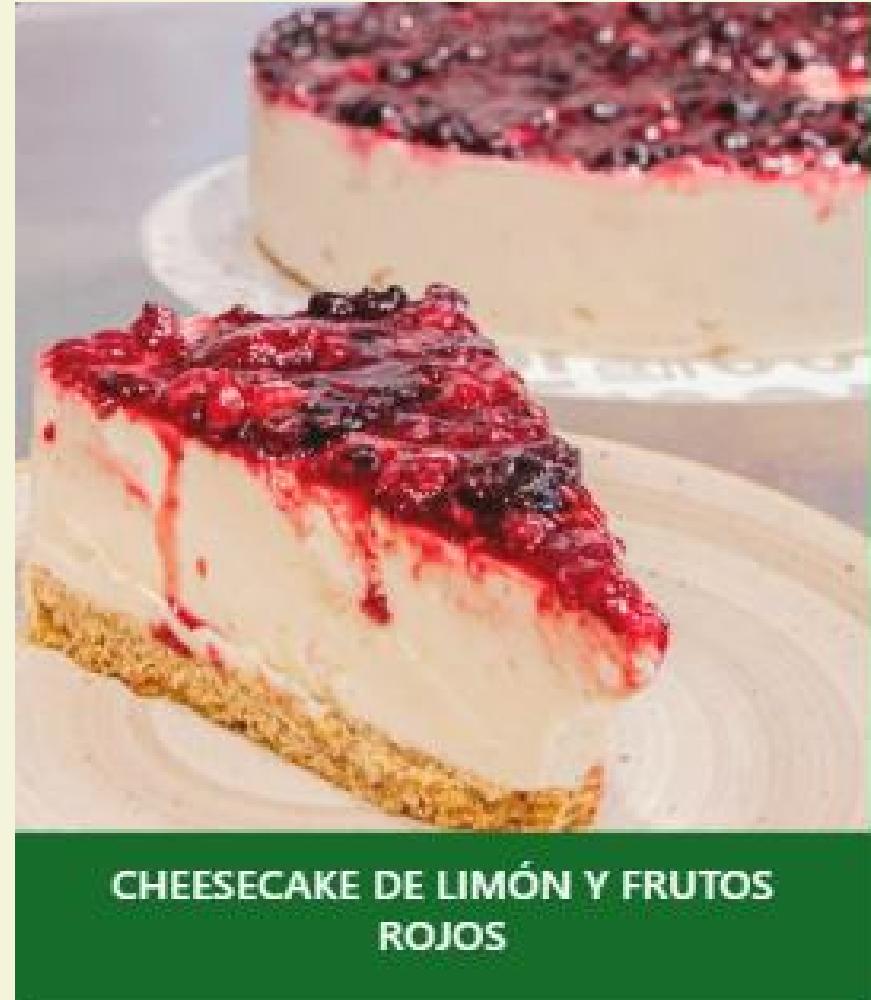
Bizcocho de vainilla, crema de maracuyá, cushuro e inglesa de vainilla.

DETALLES DEL PRODUCTO

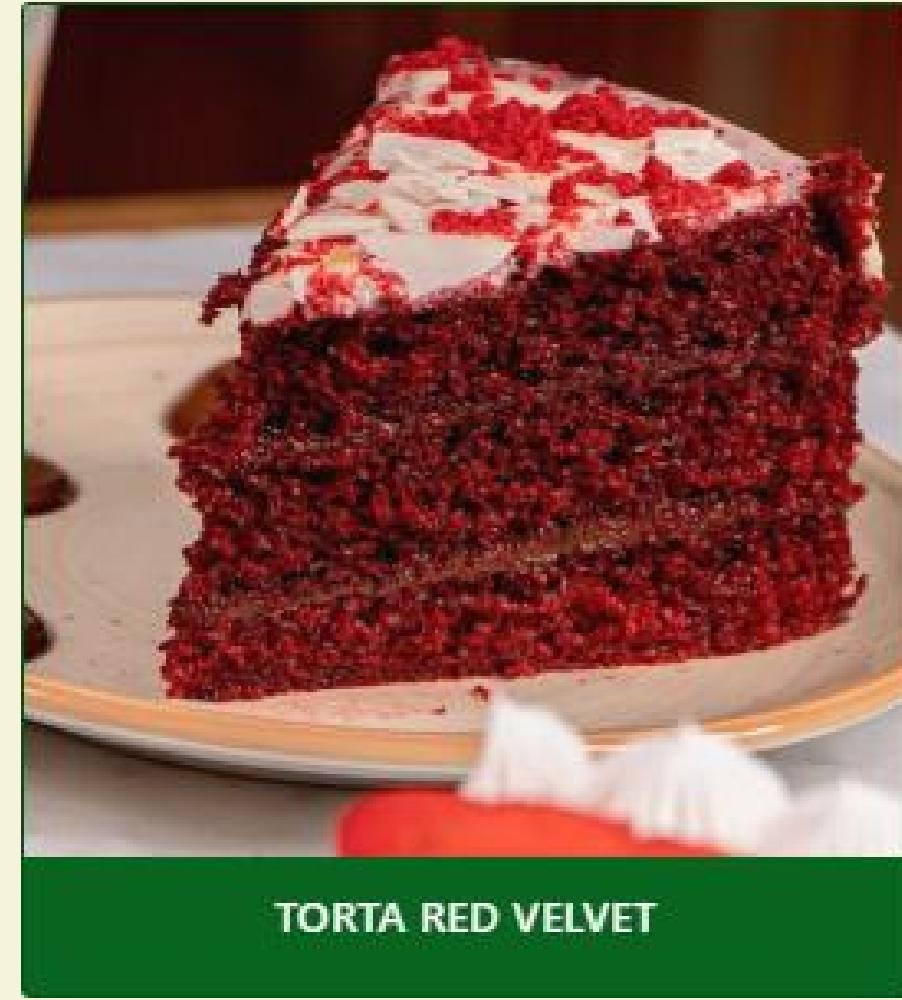
- Peso 70 gr
- Por porción
- Ingredientes: Bizcocho, azúcar, esencia de vainilla, cushuro, maracuyá
- No contiene gluten
- Precio: s/ 10.00

[ver disponibilidad](#)

Te recomendamos también:



CHEESECAKE DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS



TORTA RED VELVET



TARTA DE MILHOJAS

[Ver detalle](#)[Ver detalle](#)[Ver detalle](#)

Pastelería

[Panadería](#)[Pastelería](#)[Empanadas](#)

BAVAROIS DE MARACUYÁ

Bizcocho de vainilla, crema de maracuyá, cushuro e inglesa de vainilla.

DETALLES DEL PRODUCTO

Peso 70 gr

Por porción

Ingredientes: Bizcocho, azúcar, esencia de vainilla, cushuro, maracuyá

No contiene gluten

Precio: s/ 10.00

[ver disponibilidad](#)

Te recomendamos también:

[Ver detalle](#)

NUESTROS ORÍGENES

Desde hace generaciones, Migas Amigas ha sido más que una simple panadería: es el corazón de un pequeño rincón en la frontera entre España y Portugal.

Nacida del amor por la tradición y la pasión por los sabores auténticos, este negocio familiar combina técnicas artesanales con los mejores ingredientes locales.

Cada amanecer, el aroma del pan recién horneado se mezcla con las risas y conversaciones que cruzan la puerta, reflejando el espíritu acogedor y cercano que define a la comunidad.



A lo largo de los años, hemos evolucionado para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, pero sin perder nunca nuestra esencia.

En Migas Amigas, cada hogaza, pastel o empanada cuenta una historia: la del esfuerzo compartido y la dedicación a ofrecer lo mejor.

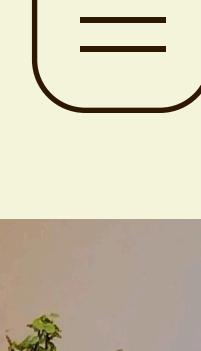
Hoy, llevamos nuestra tradición al mundo digital, para que puedas descubrir desde cualquier lugar lo que hace único a este pequeño pedazo de nuestra frontera.

Porque para nosotros, cada cliente no es solo un visitante, sino parte de nuestra gran familia de amigos.





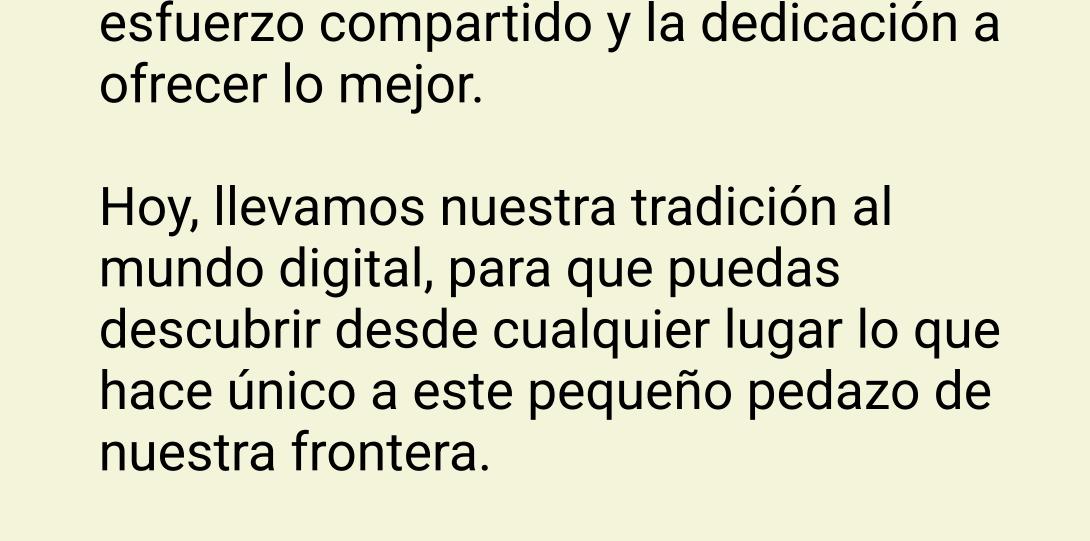
MIGAS AMIGAS



Desde hace generaciones, Migas Amigas ha sido más que una simple panadería: es el corazón de un pequeño rincón en la frontera entre España y Portugal.

Nacida del amor por la tradición y la pasión por los sabores auténticos, este negocio familiar combina técnicas artesanales con los mejores ingredientes locales.

Cada amanecer, el aroma del pan recién horneado se mezcla con las risas y conversaciones que cruzan la puerta, reflejando el espíritu acogedor y cercano que define a la comunidad.



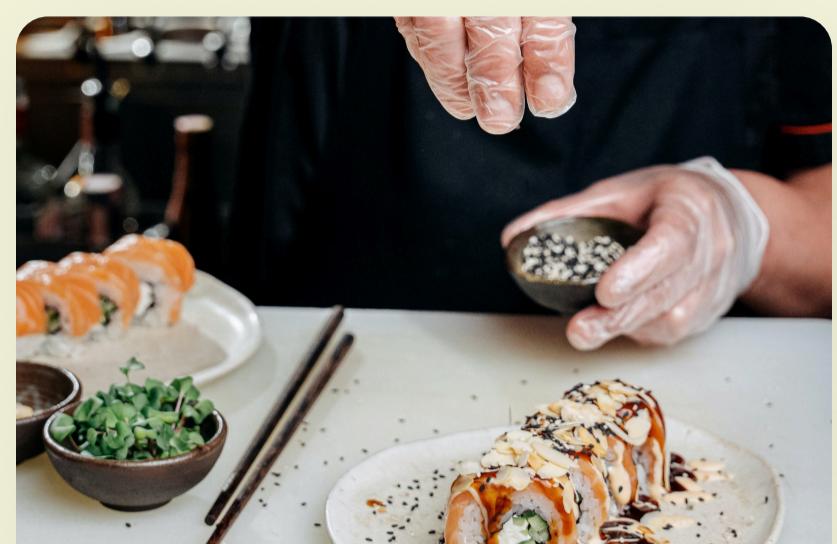
A lo largo de los años, hemos evolucionado para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, pero sin perder nunca nuestra esencia.

En Migas Amigas, cada hogaza, pastel o empanada cuenta una historia: la del esfuerzo compartido y la dedicación a ofrecer lo mejor.

Hoy, llevamos nuestra tradición al mundo digital, para que puedas descubrir desde cualquier lugar lo que hace único a este pequeño pedazo de nuestra frontera.

Porque para nosotros, cada cliente no es solo un visitante, sino parte de nuestra gran familia de amigos.

Nuestro Blog



Enero 3, 2023

[Cómo preparar un delicioso sushi sin gluten](#)

Enero 3, 2023

[Lecciones de repostería del rey de la repostería](#)

Enero 3, 2023

[Cómo hacer patatas fritas en una freidora de aire](#)

Enero 3, 2023

[Cómo preparar deliciosos filetes de pollo](#)

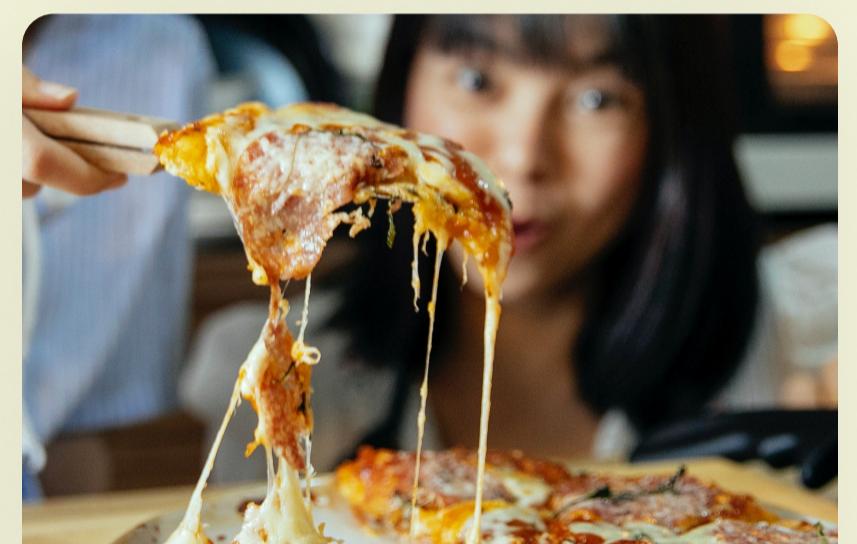
Enero 3, 2023

[5 aparatos de cocina para ahorrar tiempo](#)

Enero 3, 2023

[Trucos para preparar una hamburguesa perfecta](#)

Enero 3, 2023

[7 recetas de cheesecake deliciosas](#)

Enero 3, 2023

[5 pizzerías que deberías visitar en Vigo](#)

Enero 3, 2023

[5 aparatos de cocina que te ahorrarán tiempo](#)

Enero 3, 2023

[Cómo preparar un delicioso sushi sin gluten](#)

Enero 3, 2023

[Los 20 postres más sencillos para niños](#)

Enero 3, 2023

[Los 20 postres más sencillos para niños](#)

Blog



Enero 3, 2023

**Lecciones de repostería
del rey de la repostería**



Enero 3, 2024

**Trucos para preparar una
hamburguesa perfecta**



Enero 3, 2024

**7 recetas de cheesecake
deliciosas**

COMUNICARSE ES IMPORTANTE

CONTÁCTENOS:

Nombre:

Teléfono:

Email:

Mensaje:

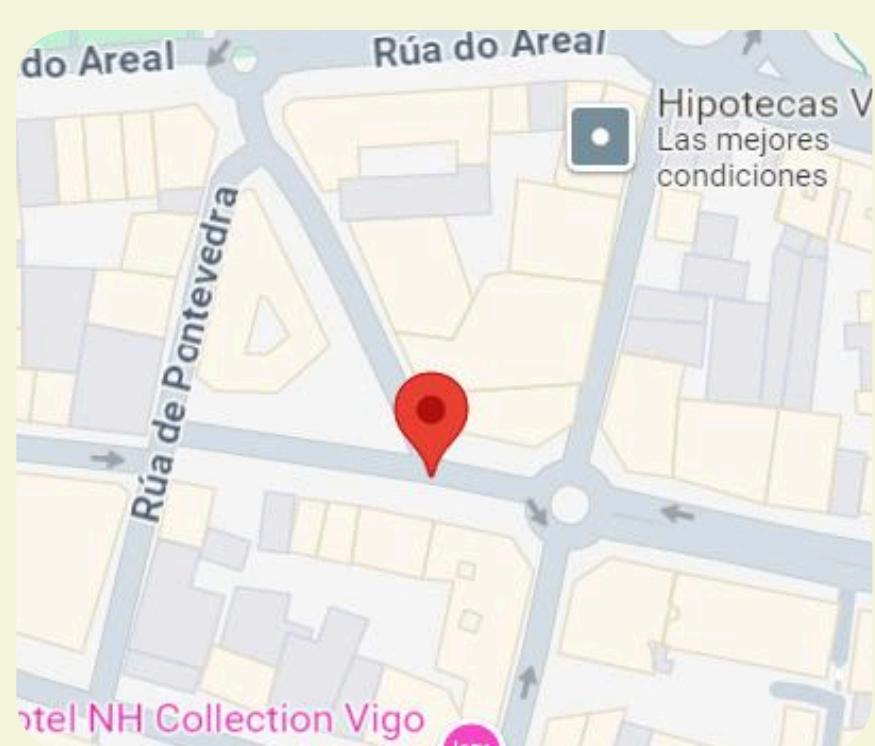
[Enviar](#)



Teléfono de oficina: +34 986 123 456

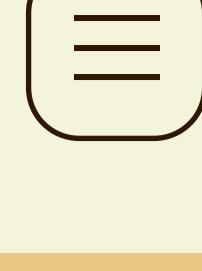
Email: info@migasamigas.com

Dirección: Calle Rosalía de Castro 15
Santiago de Vigo, 36201 Vigo, Pontevedra





MIGAS AMIGAS



**COMUNICARSE ES
IMPORTANTE**

CONTÁCTENOS:

Nombre:

Teléfono:

Email:

Mensaje:

Enviar



Teléfono de oficina:

+34 986 123 456

Email:

info@migasamigas.com

**Dirección: Calle Rosalía
de Castro 15**

Santiago de Vigo, 36201

Vigo, Pontevedra