

Historia

La rabanada es una receta tradicional especialmente durante la temporada navideña, como la Navidad. Su historia se remonta a la Europa medieval, donde se aprovechaban los restos de pan para evitar desperdicios, se remojaban en leche o vino y luego se freían.

OBJETIVOS

La receta de las torrijas pretende transformar el pan duro en un postre delicioso y económico. La receta utiliza pan que de otro modo se desecharía. El resultado es un manjar dorado, dulce y crujiente por fuera, suave por dentro.



Ágape Restaurante

¡CAE EN ESTA
DULCE
TENTACIÓN!

Abierto
De lunes a sábado
De 9 a 17 horas

Contáctenos

- 📞 (+34) 4002-8922
- ✉ agaperbnd@gmail.com.br
- 👤 @agaperbnd
- 📍 Madrid, Bairro de La Latina



Escanea el código qr





Releitura + saudável

Para quienes buscan equilibrio sin renunciar al sabor, creamos versiones más saludables de nuestra tradicional tostada francesa. Utilizamos opciones como pan integral, edulcorantes naturales y métodos de preparación que reducen el uso de aceites.

Disfruta de una tostada francesa que conserva la dulzura y el encanto de la receta original, pero con un toque de ligereza para tu día. Porque cuidar de ti también forma parte de nuestro amor por la repostería.



MENU DE TORRIJAS

TORRIJA CLÁSSICA

Azúcar y canela

R\$ 8,00

FRUTOS ROJOS

Topping de fresa, mora y frambuesa

R\$ 14,00

CHURROS

Dulce de leche

R\$ 10,00

TORRIJA FIT:

Pan bajo en carbohidratos, edulcorante natural y frutos rojos

R\$ 15,50

ADICIONAL

BOLA DE HELADO

R\$ 5,00

SIROPE EXTRA

CHOCOLATE O CARAMELO

R\$ 2,50

SIROPE DE DÁTIL (SIN AZÚCAR)

R\$ 4,00

GRANOLA ARTESANAL

R\$ 3,50



Elegirnos

DESCUBRA MÁS SOBRE NOSOTROS

En Confeitaria Ágape, cada rabanada cuenta una historia de cariño y dedicación. Con ingredientes seleccionados y recetas que respetan la tradición, ofrecemos más que postres: entregamos momentos inolvidables.

- ✓ Calidad artesanal
- ✓ Variedad de sabores
- ✓ Ambiente acogedor

EVALUACIÓN DEL ÉXITO DE NUESTRA EMPRESA



NUESTRA TARIFA DE SATISFACCIÓN

