

História

A rabanada é uma receita tradicional especialmente durante as festas de fim de ano, como o Natal. Sua história remonta à Europa medieval, onde se usava o pão que sobrava para evitar desperdício, e ele era empapado em leite ou vinho, depois frito.

OBJETIVOS

A receita da rabanada tem o objetivo de transformar o pão amanhecido em uma sobremesa deliciosa e econômica. Na receita aproveita-se o pão que seria descartado. O resultado é uma iguaria dourada, doce e crocante por fora, macia por dentro.



Ágape Restaurante

Aberto
De Segunda á Sábado
De 9h ás 17h

Contate-nos

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



Escaneie o qr code

**CAIA
NESSA DOCE
TENTAÇÃO!**





Releitura + saudável

Para quem busca equilíbrio sem abrir mão do sabor, criamos versões mais saudáveis da nossa rabanada tradicional. Utilizamos opções como pão integral, adoçantes naturais e métodos de preparo que reduzem o uso de óleos.

Delicie-se com uma rabanada que preserva a docura e o encanto da receita original, mas com um toque de leveza para o seu dia. Porque cuidar de você também é parte do nosso amor pela confeitaria.



MENU DE RABANADAS

RABANADA CLÁSSICA R\$ 8,00

Açúcar e canela

FRUTAS VERMELHAS R\$ 14,00

Cobertura de morango, amora e framboesa

CHURROS R\$ 10,00

Doce de leite com uma pitada de canela

RABANADA FIT: R\$ 15,50

Pão low-carb, adoçante natural e frutas vermelhas

ACOMPANHAMENTOS

BOLA DE SORVETE R\$ 5,00

CALDAS EXTRAS R\$ 2,50

(CHOCOLATE OU CARAMELO)

CALDA DE TÂMARAS (SEM AÇÚCAR) R\$ 4,00

GRANOLA ARTESANAL R\$ 3,50



Escolha-nos

SAIBA MAIS SOBRE NÓS

Na Confeitaria Ágape, cada rabanada conta uma história de carinho e dedicação. Com ingredientes selecionados e receitas que respeitam a tradição, oferecemos mais do que sobremesas: entregamos momentos inesquecíveis.

- ✓ Qualidade artesanal
- ✓ Variedade de sabores
- ✓ Ambiente acolhedor

AVALIAÇÃO DO SUCESSO DA NOSSA EMPRESA



NOSSA TAXA DE SATISFAÇÃO

