



agosto 6



EL HORNO

Agosto 6 nace de recuerdos de infancia: la cocina encendida, el olor a mantequilla y **las recetas que aprendí viendo a mi mamá hornear.**

Cada preparación es una forma de volver ahí. Trabajo en pequeñas horneadas, una por una, respetando tiempos y sabores, para que **lo que recibas conserve esa sensación de algo hecho en casa.**

Es memoria convertida en sabor.

David G.



LA VITRINA

Una selección de galletas,
pasteles y café para
disfrutar.



La receta insignia.

Crujientes por fuera, suaves al centro, con mantequilla real, chocolate y nuez.



G A L L E T A S
CHOCOCHIPS



Q 55
6 galletas

Q 100
12 galletas

Q 190
24 galletas



GALLETAS

DE ALMENDRA



Delicadas, crujientes y elegantes.

Q 40

12 galletas

Q 75

24 galletas

Q 105

36 galletas



LAS FIT DE LA FAMILIA

Avena y dátiles

Naturales, suaves y sin culpa

Q 40

8 galletas



Q 75

16 galletas





PASTELES

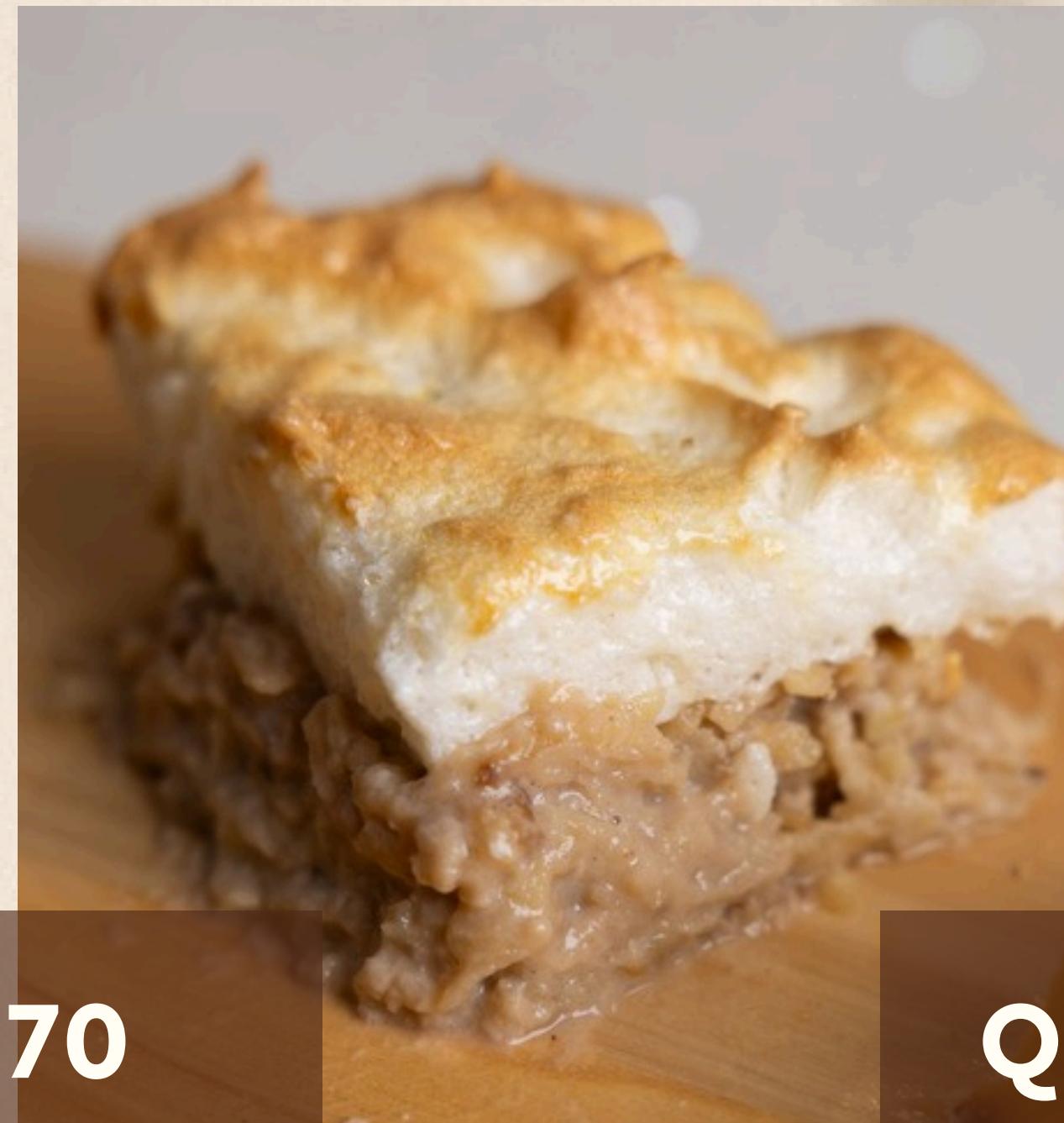
SUAVES, HÚMEDOS Y RECIÉN
HORNEADOS

Sabores: Elote, manzana, queso, pan de banano.



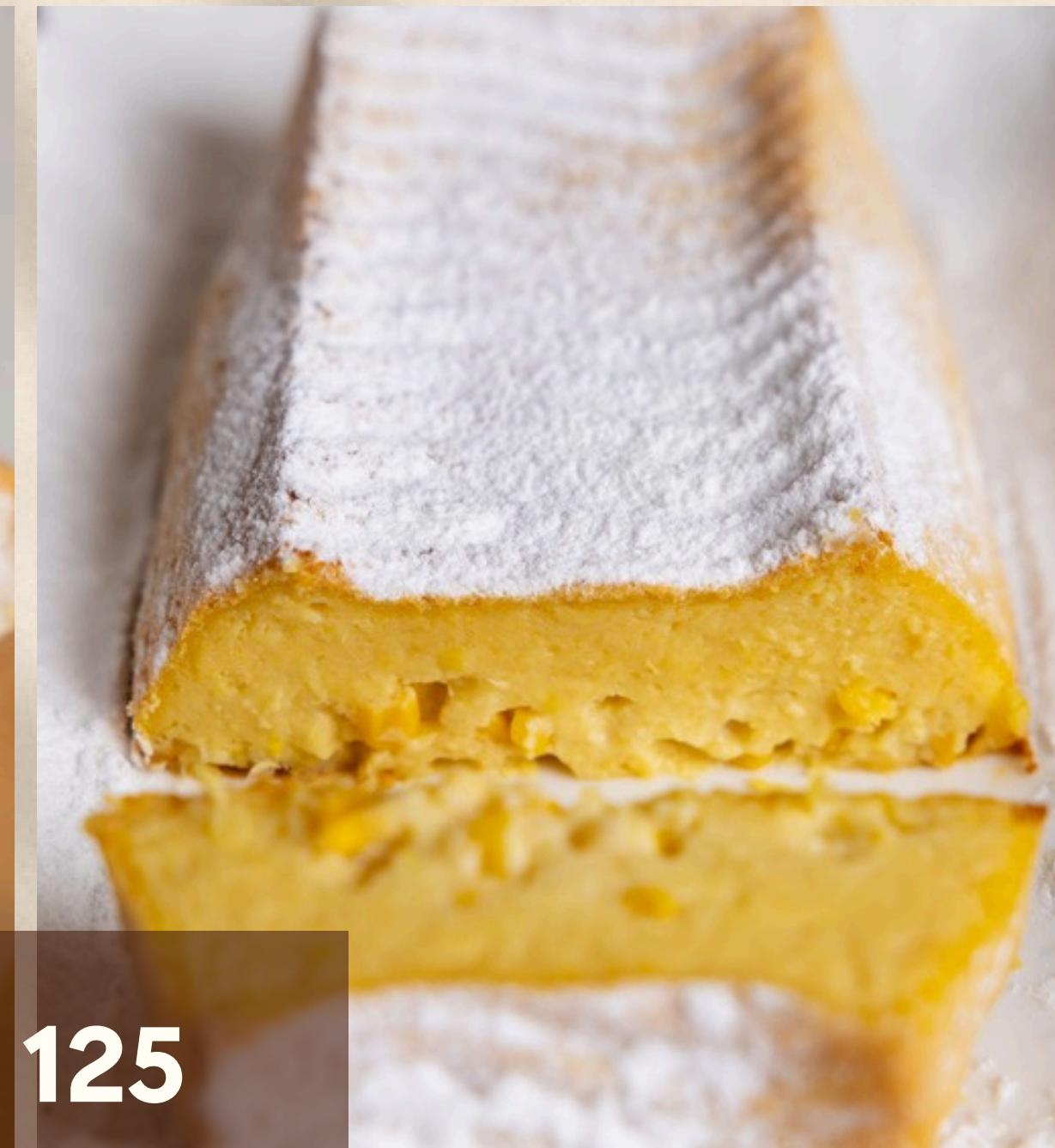
Q 70

Individuales
1-2 personas



Q 125

Familiares
4-6 personas





MOSTACHÓN DE TEMPORADA

Postre especial

Base crujiente de nuez, relleno cremoso y fruta fresca.

Q 195

10 a 12 porciones



La fruta puede variar según temporada: mango, fresa, durazno o mixto.



CAFÉ DE HUEHUETENANGO

Finca El Nogalito

Altura 5,500 msnm

Variedad caturra–bourbón

Cultivado en las tierras altas de Huehuetenango

Café estrictamente duro, de perfil intenso y
aromático

Q70

1 libra - Grano o molido



SELECCIONES PARA COMPARTIR



Q99

1 libra de café + 12
galletas de almendra



Q110

1 libra de café + 1 pastel
individual



Q115

1 libra de café + 6 galletas
chocochips



Q225

1 libra de café + 24 galletas
de almendra + 12 galletas
de chocochips

*Café: Molido o en grano | Pastel individual: Sabor a elección

Horneamos bajo pedido



@agosto6

3006-9512

Recoge en Cayalá o zona 4

Envíos disponibles (costo adicional)

