ZUNÁBAR OBRADOR
PANADERÍA DE MASA MADRE & FERMENTACIÓN LENTA

SÁBADO · 09:30 A 13:30 H

DEGUSTACIÓN DE HOGAZAS RECIÉN HORNEADAS

Mañana abierta de panes con 24 horas de fermentación natural, harinas molidas a la piedra y corteza crujiente.



Hogaza Tradición
Trigo gallego molido a la piedra, corteza tostada y miga alveolada · 4,40 €

Centeno y Semillas
70 % centeno integral con pipas de calabaza, lino y sésamo tostado · 4,80 €

Reserva de Sábados
Recoge tu barra o coca salada horneada a tu hora sin hacer cola

Pasa a probar una rebanada templada

Av. del Trigo, 8 · Barrio de Santa Clara (Muestra) · Mar–Dom 08:00–14:30
Pedidos WhatsApp (muestra): +34 600 000 108 · contacto@example.org

Horarios y reserva
Escaneo de muestra

Muestra con marca, productos y precios ficticios · imagen generada con IA · Art. 50 UE 2024/1689