

# Encargar empanada en Ponferrada

Elaboramos **nuestra propia masa** con harina de trigo, agua, sal, aceite de girasol, masa madre y levadura.

## Empanada de **pulpo**

Pulpo, patata, cebolla, sal, pimentón, aceite de oliva, ajo y guindilla.

Pequeña: 8€ | Mediana: 16€ | Grande: 32€

## Empanada de **cecina**

Cecina, queso philadelphia y pimiento caramelizado.

Pequeña: 8€ | Mediana: 17€ | Grande: 34€

## Empanada de **carne con acelgas**

Carne de cerdo, cebolla, patata, pisto, acelgas, sal, pimentón y aceite de oliva.

Pequeña: 5€ | Mediana: 10€ | Grande: 20€

## Empanada de **atún**

Atún, cebolla, pisto, pimentón y aceite de oliva.

Pequeña: 5€ | Mediana: 10€ | Grande: 20€

## Empanada **berciana**

Carne de cerdo, chorizo, panceta, acelgas, cebolla, patata, pisto, sal, pimentón y aceite de oliva.

Pequeña: 6€ | Mediana: 12€ | Grande: 24€

## Empanada de **morcilla con reineta y piñones**

Morcilla de León, manzana reineta, piñones y cebolla.

Pequeña: 5€ | Mediana: 10€ | Grande: 20€

## Empanada de **carne**

Carne de cerdo, cebolla, patata, pisto, sal, pimentón y aceite de oliva.

Pequeña: 5€ | Mediana: 10€ | Grande: 20€

## Empanada de **chichos**

Chichos, cebolla, patata, sal, pimentón y aceite de oliva.

Pequeña: 6€ | Mediana: 12€ | Grande: 24€

## Empanada de **mejillones con atún**

Mejillones, atún, cebolla, pimiento rojo y aceite de oliva.

Pequeña: 6€ | Mediana: 12€ | Grande: 24€

## Empanada de **calamares**

Calamares, patata, cebolla, sal, pimentón y aceite de oliva.

Pequeña: 6€ | Mediana: 12€ | Grande: 24€

## Empanada de **pollo con champiñones**

Pollo marinado, patata, cebolla, champiñones, sal, pimentón y aceite de oliva.

Pequeña: 6€ | Mediana: 12€ | Grande: 24€

## Empanada de **sardinas con jamón**

Sardinas, jamón serrano, cebolla, sal y aceite de oliva.

Pequeña: 7€ | Mediana: 14€ | Grande: 28€

## Empanada de **gulas con gambas**

Gulas, gambas, cebolla, aceite de oliva, ajo y guindilla.

Pequeña: 8€ | Mediana: 16€ | Grande: 32€

## Empanada **vegetal**

Patata, cebolla, acelgas, pisto, champiñones, sal, pimentón y aceite de oliva.

Pequeña: 5€ | Mediana: 10€ | Grande: 20€

## Empanada de **pollo con gambas**

Pollo marinado, gambas, cebolla, sal y aceite de oliva.

Pequeña: 7€ | Mediana: 14€ | Grande: 28€

## Elaborados con masas madre de cultivo propias

Trabajamos con tres masas madres distintas de **trigo, espelta y centeno**. Además, para la elaboración de estos panes utilizamos **harinas ecológicas**.



### Pan artesano de masa madre en Ponferrada

Elaborado con tres tipos de harina de trigo y solo con las **levaduras salvajes** presentes en la masa madre de cultivo.

Fermentación de 15 a 24 horas para conseguir un pan **muy saludable y digestivo** con un gluten muy degradado y asimilable.

### Pan de espelta y de espelta integral

Pan **100% espelta ecológica** y con masa madre de cultivo de espelta, tanto en su formato integral como en el de harina blanca.

La **espelta es una de las variantes más puras del trigo**, del que se cree han ido surgiendo las diferentes variantes que hoy conocemos.

Contiene **más minerales y vitaminas** que el trigo común y **se digiere mejor** gracias a que tiene menos gluten y más fibra.

Además, cuenta con los **8 aminoácidos esenciales** y un alto contenido en triptófano, un aminoácido **asociado al buen humor y al bienestar mental y emocional**.



### Pan multicereales

Nuestro pan multicereales tiene personalidad propia, ya que **nosotros mismos hacemos la mezcla de las harinas**.

Hecho con dos tipos distintos de **trigo, centeno integral ecológico, espelta integral ecológica, maíz ecológica y avena integral**.

Y una mezcla de semillas previamente tostadas e hidratadas de **lino marrón, trigo sarraceno, ajonjolí, lino dorado, pipas de girasol, pipas de calabaza y mijo pelado**.

Disfruta de unos aromas y sabores que **no te dejarán indiferente**, además de los numerosos beneficios de sus ingredientes.

### Pan de Centeno 100%

Hecho con **harina de centeno integral ecológica** y masa madre de cultivo de centeno sin levadura añadida.

El centeno es **uno de los cereales más importantes del mundo**, dándose mayoritariamente su producción en Europa del Este y Rusia.

Este super cereal **puede ayudarte a perder peso y reducir el colesterol**, protegiéndote de las **enfermedades cardiovasculares** y de **varios tipos de cáncer** como el de próstata.

También se ha asociado su consumo al **descenso del asma en los niños**.



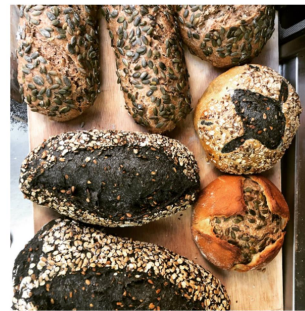
### Pan de maíz y espelta

Elaborado con **harina de maíz y de espelta ecológica al 50%** junto con nuestra masa madre de cultivo de espelta.

Además de los beneficios de la espelta antes mencionados, **el maíz es uno de los cereales sin gluten con más producción del mundo**.

No es de extrañar que sea la base de la gastronomía latinoamericana y que **sus ancestros lo adorasen como si de un dios se tratase**.

Es un **cereal muy rico en nutrientes y vitaminas** (A, B, y E) que favorecen el metabolismo del cuerpo y el fortalecimiento de los huesos.



### Pan de centeno con pasas y nueces

Pan de **mezcla de centeno integral ecológico y trigo manitoba** con alto contenido en **nueces y uvas pasas**, elaborado con **masa madre de cultivo de trigo**.

Las **nueces son uno de los frutos secos con mayores beneficios**, entre los cuales destacamos su **alto contenido en ácidos grasos Omega 3** que ayudan a mantener una buena salud cardiovascular.

Este pan es perfecto para empezar tu día, ya que las **uvas pasas te aportarán un extra de energía para afrontar la mañana**. Además, son ricas en antioxidantes, vitaminas y minerales.

### Pan de chía

Pan hecho con **harina de trigo, masa madre de cultivo de trigo y un 30% de semilla de chía**.

La chía es la **semilla de la planta Salvia Hispánica**, originaria del sur de México.

Los Mayas y los Aztecas ya la usaban como componente principal en sus dietas, de hecho **chía significa «fuerza» en Maya**.

Y con razón llamarán así a esta fabulosa semilla que entre sus numerosos beneficios puede ayudarnos a reducir nuestros niveles de colesterol, gracias a su **alto contenido de omega 3**.



### Pan de trigo sarraceno

El **trigo sarraceno o alforfón no está emparentado con el trigo**, sino que es la semilla de una planta (*fagopyrum esculentum*) y está más relacionada con el ruibarbo y la acedera común.

Al no ser un cereal, **este pan no contiene gluten por lo que es apto para celiacos**.

Este **pseudocereal cuenta con valores nutricionales bastante superiores al de los cereales comunes**, ya que cuenta con hidratos de carbono complejos y es una buena fuente de proteínas vegetales y fibra.

Por último destacar sus **propiedades antioxidantes** que actúan como antiinflamatorio en el organismo.



## Empieza el día disfrutando de un buen pan

En panadería Alex **contamos con una cortadora** de para que puedas disfrutar cómodamente de unas tostadas de tu pan favorito.

Elige el pan que más te guste y llévatelo a casa en rebanadas. ¡Disfrutar de unas tostadas de pan artesano elaborado con masa madre nunca fue tan fácil!

## Roscón de reyes en Ponferrada

¡El rey de las navidades! no te quedes sin probar este dulce tan especial que solo elaboramos las noches del 4,5 y 6 de enero.

Conoce nuestros roscones



## Panettones artesanos en Ponferrada

El panettone es un dulce típico italiano **completamente diferente a cualquier otro tipo de dulces por su sabor, textura y proceso de elaboración.** Solo lo elaboramos en fechas navideñas, así que estate atento si no quieres quedarte sin probarlo.

Descubre nuestros panettones

