SABINES BAKEAWAY

Lista de precios

Repostería austriaca, hecha a mano en pequeñas cantidades.

Con mantequilla de verdad, vainilla pura de Papantla, azúcar mascabado, chocolate Callebaut y haba tonka. Mermeladas, Powidl, crema pastelera y pasas al ron son, por supuesto, caseros – sin harinas preparadas, conservadores ni saborizantes artificiales. Siempre que es posible, compramos a productores locales y mexicanos.

PRECIOS DE LANZAMIENTO

Importante: siempre ofrecemos una selección que va cambiando – no todos los pasteles están disponibles al mismo tiempo. Encarga tu favorito por WhatsApp con 1 semana de anticipación (mínimo 6 piezas del mismo sabor).

Pasteles y rebanadas

POR PIEZA

Sachertorte vienesa — **$110 MXN**
Pastel de chocolate con mermelada de chabacano casera y cobertura de chocolate

Donauwellen con durazno — **$100 MXN**
Bizcocho marmoleado con durazno, crema pastelera de vainilla y cobertura de chocolate

Strudel de manzana austriaco — **$120 MXN**
Masa estirada a mano, manzana, canela, pasas al ron y almendras caramelizadas

Brazo gitano de chocolate — **$110 MXN**
Bizcocho esponjoso relleno de crema de chocolate

Pastel de ciruela con nuez pecana — **$90 MXN**
Ciruela fresca sobre masa suave, con nuez pecana · de temporada

Bienenstich (pastel alemán de almendras y miel) — **$95 MXN**
Con crema de vainilla y costra crujiente de almendras

Danza de fresa y vainilla — **$100 MXN**
Compota de fresa, ganache ligera de vainilla y bizcocho de limón, con acabado aterciopelado rojo · según Cyril Lignac · disponible muy pronto

Pastel exótico de coco y mango — **$110 MXN**
Mousse de coco sobre dacquoise de coco con mango y arándano rojo

Tarta Linzer decorada con arándano — **$110 MXN**
Nuez pecana mexicana, canela y mermelada casera de arándano

Tarta francesa de pera — **$100 MXN**
Masa sablée, crema de almendra con nuez pecana tostada y láminas finas de pera caramelizada

Gugelhupf vienés con trozos de chocolate — **$95 MXN**
Jugoso pastel de chocolate con trozos de chocolate y cobertura de chocolate

Genuss au chocolat – pastel de chocolate con nueces — **$120 MXN**
Jugoso pastel de chocolate con nuez pecana y nuez de Castilla o avellanas, pasas al ron y cobertura de chocolate oscuro

Pasteles completos

PRECIO POR PASTEL

Sachertorte vienesa entera — **$1,100 MXN**
Torta de 24 cm, 12 porciones – pagas solo 10

Donauwellen – charola completa — **$1,300 MXN**
16 piezas – pagas solo 13

Strudel de manzana austriaco completo — **$600 MXN**
6 piezas – pagas solo 5

Brazo gitano de chocolate entero — **$880 MXN**
9 piezas – pagas solo 8

Pastel de ciruela completo — **$1,170 MXN**
16 piezas – pagas solo 13 · de temporada

Bienenstich completo — **$1,235 MXN**
16 piezas – pagas solo 13

Danza de fresa y vainilla entera — **$800 MXN**
10 porciones – pagas solo 8

Pastel de coco y mango entero — **$880 MXN**
Pastel de 20 cm, 10 porciones – pagas solo 8

Tarta Linzer decorada entera — **$1,100 MXN**
Tarta de 28 cm, 12 porciones – pagas solo 10

Tarta francesa de pera entera — **$1,000 MXN**
Tarta de 28 cm, 12 porciones – pagas solo 10

Gugelhupf vienés entero — **$950 MXN**
12 porciones – pagas solo 10

Genuss au chocolat entero — **$1,200 MXN**
Torta de 28 cm, 12 porciones – pagas solo 10

Pequeñas tentaciones

POR PIEZA

Brownies — **$75 MXN**
Fudgy, húmedos y súper chocolatosos

Brownies con nuez pecana caramelizada — **$75 MXN**
Con un toque de haba tonka y sal de mar

Punschkonfekt — **$40 MXN**
Cubito de bizcocho con chabacano y licor de naranja, bañado en chocolate amargo

Polsterzipf tirolés — **$55 MXN**
Pieza grande (aprox. 9 × 9 cm) rellena de Powidl (mermelada de ciruela)

Apfelküchle – buñuelo de manzana en masa de cerveza — **$35 MXN**
Aro de manzana frito y crujiente con canela y azúcar · aros pequeños: 2 por el mismo precio

Postres

POR PORCIÓN

Crema catalana con haba tonka — **$100 MXN**
Crema suave con costra de azúcar caramelizada · 250 ml

Scheiterhaufen — **$100 MXN**
El querido “montón de leña” austriaco – manzana horneada, canela, pasas al ron y nueces caramelizadas · Con gusto también lo preparamos crudo – fresco o congelado. Así puedes hornearlo en casa con toda calma y disfrutarlo calientito, recién salido del horno. · 250 ml

Kaiserschmarrn — $100 MXN

Panqueque esponjoso y caramelizado en trocitos, con pasas al ron y azúcar glas · se disfruta mejor caliente – por eso solo bajo pedido, recién salido de la sartén. Si lo deseas, con puré de manzana casero (+20) o compota de ciruelas «Zwetschkenröster» (+30).

Mousse de vainilla — $75 MXN

Crema de vainilla natural, ligera y aireada · 150 ml

Mousse de chocolate oscuro — $85 MXN

Sabores: natural, café, canela, haba tonka, pimienta timut, toque de chile, naranja-Cointreau · 150 ml

Oferta de apertura hasta el 31.12.2026: ¡Cada sexta pieza gratis!

¿Pastel completo? Pagas menos – ver «Pasteles completos».

Una oferta por pedido – yo te aplico automáticamente la más conveniente.

Todos los domingos en el mercado: A partir del 8 de noviembre nos encuentran de 10 a 12 h en el Mercado Centenario Food Park (Carretera al Centenario, km 13.9 – a la izquierda saliendo de La Paz). Cada domingo hay una pequeña selección, horneada fresca para el mercado – piezas sueltas para llevar, hasta agotar existencias.

Pedidos por encargo: con al menos 1 semana de anticipación por WhatsApp – a partir de 6 piezas del mismo sabor.

Entregas: a partir de 6 piezas, a El Centenario, Chametla y El Comitán – 50 pesos. La Paz, previo acuerdo.

¿Piezas sueltas? Las hay para llevar los domingos en el mercado. Como horneo cada pastel fresco y entero, no puedo preparar un pastel completo solo para una pieza – todo lo demás lo horneo bajo pedido.

¿Cantidades mayores? Para fiestas, eventos o pedidos grandes: precio a convenir.

¿Algo especial? Con gusto horneo a tu gusto – escríbeme.

¿Sin lácteos o sin gluten? Bajo pedido preparo muchos de mis pasteles también sin lácteos o sin gluten – escríbeme. Lo siento, no ofrezco pasteles veganos.

Pedidos por WhatsApp: +52 612 233 0964 · la-casa-pacifica.com/es/sabines-bakeaway

Precios en pesos mexicanos (MXN). Sujetos a cambio según disponibilidad de ingredientes.