



Padaria du
Chico

★ DESTAQUE DA CASA

A MELHOR PIZZA DE BANANA
COM GEMADA DO MUNDO

R\$ 15

PÃES

PÃO FRANCÊS

Casca crocante e dourada,
miolo leve e macio.

R\$ 22^{kg}

PÃO DE MILHO

Receita artesanal com farinha de milho
selecionada. Macio, sabor suave e
aroma irresistível.

R\$ 34^{kg}

PÃO BRIOCHE

Massa rica em manteiga, ovos e leite.
Extremamente macia, leve e
delicadamente adocicada.

R\$ 49^{kg}

PÃES ESPECIAIS DA SEMANA

Todos produzidos com fermentação natural.

TERÇA-FEIRA

PÃO MULTIGRÃOS

Mistura de grãos e sementes selecionadas,
rico em fibras, textura e sabor.

R\$ 42^{kg}

QUARTA-FEIRA

PÃO AUSTRALIANO

Levemente adocicado, macio e
com aroma característico.

R\$ 42^{kg}

QUINTA-FEIRA

PÃO ITALIANO

Casca rústica e crocante,
miolo aerado e sabor intenso.

R\$ 42^{kg}

SEXTA-FEIRA

PÃO DE CERVEJA E NOZES

Receita artesanal preparada com
cerveja e nozes selecionadas.

R\$ 42^{kg}

SÁBADO

PÃO 100% INTEGRAL

Produzido apenas com farinha integral,
mais fibras e sabor natural.

R\$ 42^{kg}

DOCES

BRIGADEIRO

R\$ 10

BRANQUINHO COM NUTELLA

R\$ 10

QUINDIM

R\$ 10

BROWNIE

R\$ 15

SONHO

R\$ 15

DONUTS

R\$ 15

BOLO CRISTALIZADO

R\$ 10

PÃO DE QUEIJO COM NUTELLA

R\$ 15

CUCA SIMPLES

R\$ 15

CUCA DE DOCE DE LEITE

R\$ 15

CUCA DE COCO

R\$ 15

CROISSANT DOCE

Leite Ninho, Nutella e morango.

R\$ 20

DANESE FOLHADO

R\$ 20

CONFEITARIA

MIL FOLHAS TRADICIONAL

Camadas de massa folhada crocante
recheadas com creme de confeitiro
e finalizadas com cobertura de glacê.

R\$ 25

MIL FOLHAS DE MORANGO

Camadas de massa folhada com nata,
chantilly ninho e morangos frescos.

R\$ 25

STRUDEL

De geleia de abacaxi com abacaxi.

R\$ 20

SALGADOS

PIZZA DE CALABRESA

R\$ 15

PIZZA DE SARDINHA

R\$ 15

PIZZA DE CARNE DE PANELA

R\$ 15

PANCHO CHICO LOKO

Pão macio recheado com salsicha,
molho quatro queijos e bacon.

R\$ 15

COSTELA DE ADÃO

Pão artesanal recheado com carne
de panela, ervas finas e cream cheese.

R\$ 15

ESFIRRA ABERTA (SABORES)

- Carne de panela com ervas finas e cream cheese
- Bacon com pasta de alho
- Calabresa com pasta de alho
- Frango com catupiry

R\$ 15

BARQUETE

Pão artesanal recheado com
presunto, queijo e pasta de alho.

R\$ 15

BAURU PAULISTA

Presunto, queijo, tomate, cebola,
cream cheese e molho especial
do Chico.

R\$ 15

EMPADA FOLHADA

Frango.

R\$ 15

EMPADAS (SABORES)

- Carne
- Frango
- Brócolis

R\$ 15

PASTEL FRITO

Carne.

R\$ 15

PASTEL DE FORNO

Frango.

R\$ 15

BOLINHO DE BATATA

Carne moída com especiarias.

R\$ 15

PÃO DE QUEIJO

R\$ 10

CROISSANT PRESUNTO E QUEIJO

Croissant folhado e amanteigado
recheado com presunto e queijo.

R\$ 15

FARROUPILHA

Receita especial da casa.

R\$ 15

TORTA FRIA DE FRANGO

Camadas de pão macio com
recheio cremoso de frango.

R\$ 15

TORTAS

MATILDA

Pão de ló de chocolate com ganache
de chocolate ao leite e
chocolate meio amargo.

R\$ 25

RED VELVET

Pão de ló Red Velvet com leite
condensado e morangos.

R\$ 25

BANOFFEE

Pão de ló branco, banana,
chantilly ninho e doce de leite.

R\$ 25

CHARLOTTE

Pão de ló branco, nata,
chantilly ninho e morangos.

R\$ 25

PRESTÍGIO

Pão de ló de chocolate,
coco e chocolate.

R\$ 25

PLACA CIGANA

- Nata
- Creme de baunilha
- Creme de leite condensado
- Limão
- Pão de ló branco

R\$ 25

CAFÉS QUENTES

ESPRESSO 60 ml

R\$ 10

ESPRESSO 120 ml

R\$ 15

CAFÉ FILTRADO 200 ml

R\$ 10

MACCHIATO 60 ml

R\$ 10

CAFÉ LATTE 200 ml

R\$ 15

CHOCOLATE QUENTE 250 ml

R\$ 20

CHÁ 200 ml

R\$ 10

CAPPUCCINO DO CHICO 250 ml

R\$ 15

CAPPUCCINO ITALIANO 200 ml

R\$ 15

ABRAÇO DO CHICO 250 ml

R\$ 20

DOLCE DU CHICO 250 ml

R\$ 20

ESPRESSO TÔNICA 400 ml

Espresso, água tônica,
gelo e limão.

R\$ 15

ABRAÇO DO CHICO 400 ml

Espresso, leite, caramelo,
gelo e toque de cravo.

R\$ 25

COLD BREW 400 ml

Calda de café, água com gás,
espresso, laranja e canela.

R\$ 25

CAFÉS GELADOS

BEBIDAS

SUCOS ORGÂNICOS 300 ml

- Laranja
- Uva
- Tangerina
- Goiaba

R\$ 15

REFRIGERANTES (lata)

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Guaraná Fruki
- Fruki Zero
- Fruki Berga

R\$ 8

ÁGUA

Com ou sem gás.

R\$ 6

Feito com carinho todos os dias para você!

@padariaduchico

/padariaduchico