

menu de encomendas

CAKES

AP! CAFÉ
RETRO



**o seu vulcão
preferido AP!
agora BIG**



dicas do AP! na hora de fazer sua encomenda

Todos os nossos cakes especiais possuem aproximadamente 1,8kg e servem em média de 10 fatias bem servidas

Nossas encomendas precisam ser feitas com 1 dia de antecedência

Para ter seu pedido feito é necessário realizar o pagamento antecipado (via PIX ou direto no balcão do AP!)

Esses pedidos especiais são somente para retirada, ok?

**menu de
encomendas**

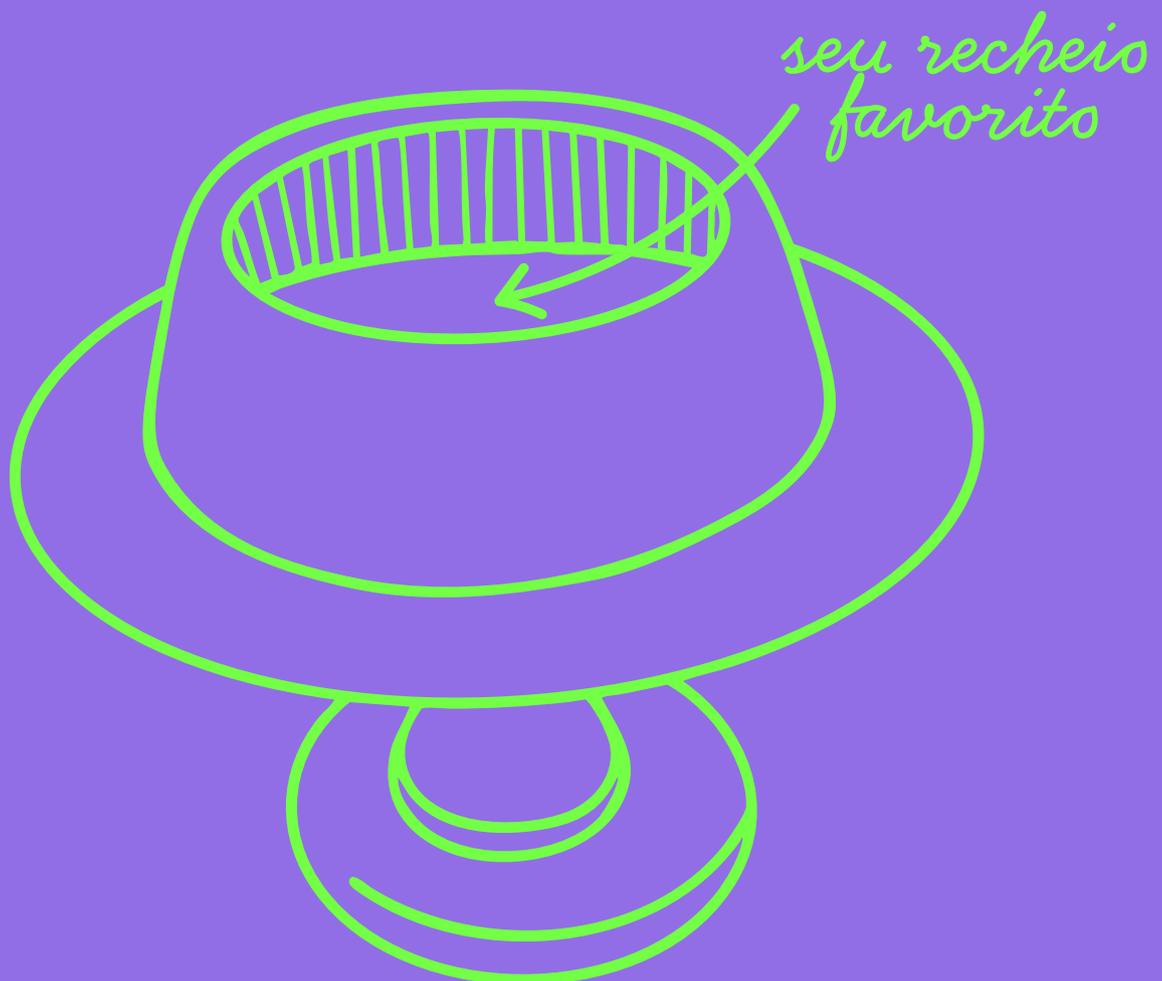
AP! CAFÉ
RETRO

AP!

sobre o nosso

CAKE PISCINA

Nosso bolo “piscina” é um clássico! Com uma leve cavidade central que é preenchida com o recheio, o formato piscina tem a quantidade perfeita pra quem ama aquela experiência de sabor na medida entre uma massa fofinha e um recheio inesquecível!





sabores clássicos

CAKE KINDER

185

Bolo fofinho de chocolate, no centro creme quatro leites e no topo nutella com kinder.

CAKE NINHO COM FRUTAS VERMELHAS

185

Bolo de baunilha, no centro geleia artesanal de frutas vermelhas, no topo creme belga com polvilhado de leite ninho e morangos

CAKE DE CENOURA COM CHOCOLATE

140

Bolo de cenoura, recheado com creme de chocolate, finalizado com brigadeiro de panela

na
AP!



sabores veganos

CAKE VEGANO DE PISTACHE

195

Bolo de chocolate meio amargo, no centro brigadeiro de pistache, no topo ganache de chocolate meio amargo e pedaços de pistache. sem glúten, sem lactose, vegano, ingredientes a base de castanha de caju, soja e aveia

CAKE VEGANO DE MORANGO

180

Bolo de chocolate meio amargo, no centro pedaços de morango com creme belga vegano, no topo ganache de chocolate meio amargo. sem gluten, sem lactose, vegano, ingredientes a base de castanha de caju, soja e aveia.

CAKE VEGANO DE COCO

180

Bolo de chocolate meio amargo, no centro brigadeiro de coco, no topo ganache de chocolate meio amargo. sem gluten, sem lactose, vegano, ingredientes a base de castanha de caju, soja e aveia.

Ca
C
AP!

၂၁

