





Sabores de tortas :

- limón y arándanos
- Banano y chips de chocolate
- Naranja y amapola
- Chocolate
- Vainilla con almendras o chips de chocolate
- Red Velvet
- Vino
- Zanahoria
- Maracuyá



Coberturas y Rellenos:

- Frosting de queso crema
- Crema especial de mantequilla
- Ganache de chocolate blanco o negro
- Mermelada de frutos rojos
- Arequipe



Tamaños y Precios

1/8 de libra(4 porc.) -\$30

1/4 de libra (8 porc. aprox.) - \$45

1/2 libra (15-20 porc. aprox.) - \$80

1 libra (25-30 porc. aprox.) - \$155

*Las tortas de vino, Red Velvet y chocolate tienen costo adicional

*La decoración adicional con chocolates, flores y toppers tienen costo adicional.



PARA COMPARTIR



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Base esponjosa de pionono con cobertura de mermelada artesanal de frutos rojos \$80



CHEESECAKE AREQUIPE

Base esponjosa de pionono con cobertura de arequipe y almendras \$80.



CHEESECAKE MARACUYA

Base esponjosa de pionono con reducción de maracuyá y cobertura de mermelada artesanal de maracuyá. \$80



TORTA DE MAZORCA

Hecha con 100% con maíz tierno, queso fresco, bocadillo\$ y libre de gluten. \$60



CHEESECAKE OREO

Con trozos de galleta Oreo y cobertura de crema batida. \$80



PANADERIA

Pedido min. desde 4 unidades



PANES DE CHOCOLATE

Hechos con cocoa y chocolate 100% . \$5 c/u



ROLLOS DECANELA

Rollos esponjosos rellenos con 100% canela, con cobertura artesanal de queso crema \$5 c/u



PALITOS DE QUESO

Hechos con el mejor hojaldre y rellenos de queso fresco. \$4 C/U



ROLLOS DE TOCINETA Y QUESO

Rollos esponjosos con un toque de parmesano y perejil.

\$5 C/U



EMPANADAS HORNEADAS

Receta especial de empanadas horneadas. Rellenos: carne, cerdo y pollo. \$4 C/U



GALLETAS Y BROWNIES

Pedido min. desde 4 unidades



GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATE

Galletas NY style con chips de chocolate. Relleno de Nutella o arequipe. \$8



GALLETAS DE AVENA

Con nueces del Brasil y arándanos secos. \$4



GALLETAS BROWNIE

Brownie hecho galleta. \$6 C/U



BROWNIES TRADICIONALES

Hechos con 100% cacao y chocolate. Opción de ganache, arequipe, o mantequilla de mani. \$6 C/U



GALLETA RED VELVET

Rellena de crema de cheesecake.



CATERING DULCE

Pedido min. de 20 unidades



MINI BROWNIES

Con ganache, arequipe o mantequilla de mani. Opción de decoración temática.

\$2,500 C/U



MINI CHEESECAKES

Sabores: Oreo, maracuyá, arequipe o frutos rojos.

\$4,500 C/U



MINI GALLETAS DE AVENA

Con nueces del Brasil y arándanos secos.

\$1,500 C/U



MINI CINNAMON ROLLS

Mini rollos esponjosos rellenos con 100% canela, con cobertura artesanal de queso crema

\$2,00 C/U



PANES DE CHOCOLATE

Hechos con 100% cacao y chocolate.

\$2,500 C/U



ALFAJORES

Alfajores de Maizena con relleno de arequipe. Opción de decoración temática.

\$3,500 C/U



MINI PAVLOVAS

Mini canasta de merengue rellena de crema pastelera y frutos rojos frescos.

\$4,500 C/U



MININ TARTALETAS

Rellena de crema pastelera de vainilla, chocolate o mandarina.

\$4,500 C/U



CUPCAKES

Cualquiera de nuestros sabores y coberturas de torta. Opción de decoración temática.

\$6,00 C/U



CATERING SALADO

Pedido min. de 20 unidades



EMPANADAS HORNEADAS

Receta especial de empanadas horneadas. Rellenos: carne, cerdo y pollo.

\$3,500 C/U



MINI PANES NAPOLITANOS

Pancitos brioche rellenos de salsa napolitana, queso y tomates secos.

\$3,500 C/U



MINI PALITOS DE QUESO

Nuestros platos tradicionales versión mini.

\$2,500 C/U



VOLOVANES

Canastas de hojaldre rellenas de carne, atún o pollo. Opción de camarón por un costo adicional.

\$3,500 C/U



MONTADITOS

Bocaditos sobre pan francés o pan árabe. Pregunta por nuestras opciones.

\$4,500