

# CARTA DE *Dolços*

## FRESSIER:

Pastís francès de pa de pessic amb xarop de kirsch, maduixes, mussolina de crema i merenga.

## MASSINI DE NATA:

Pa de pessic al rom amb nata i crema cremada.

## MASSINI DE NATA I TRUFA:

Pa de pessic al rom amb nata i trufa i crema cremada.

## PASTÍS DE FORMATGE:

Pastís de formatge al forn amb base cruixent de galeta i acabat amb melmelada de gerds o crema cremada. *També disponible de Lotus o Festuc.*

## TIRAMISÚ:

Pa de pessic amb xarop de cafè i amaretto, cobert amb una lleugera crema de mascarpone.

## SARA:

El pastís de mantega per excel·lència, farcit de melmelada d'albercoc i cobert amb ametlles torrades.

## TARTA BOURDALOUE:

Clàssic francès fet al forn amb base de galeta sucrée, crema d'ametlles i peres tendres.

## MOUSSE DE CREMA CATALANA:

Pa de pessic amb xarop de taronja i mousse de crema catalana, acabat amb sucre cremat.

## CARROT CAKE:

Pastís esponjós de pastanaga amb crema de formatge. Aromàtic i equilibrat.

## RED VELVET:

El pastís americà més icònic, esponjós i vermell, amb crema de formatge.

## PASTÍS DE CREMA I CREMA CREMADA:

Pa de pessic amb almívar de rom, farcit de crema pastissera i acabat amb una capa de crema cremada.

## SÂCHER:

Pastís intens de xocolata amb cor de melmelada de gerds. Clàssic, elegant i irresistible.

## SELVA NEGRA:

Xocolata negra, nata i cireres en perfecta harmonia.

## PASTÍS DE XOCOLATA:

Pa de pessic de xocolata amb melmelada de gerds i un toc de kirsch.

## MOUSSE DE TRES XOCOLATES:

Base de pa de pessic de xocolata i tres capes de mousse: negra, amb llet i blanca.

## MOUSSE DE XOCOLATA NEGRA:

Base de pa de pessic de xocolata amb xarop de kirsch i mousse de xocolata negra.

## BROWNIE:

Pastís dens i humit de xocolata i nous, cobert amb crema de xocolata i bany brillant de cacau.

# CARTA DE *Dolços*

## PASTÍS DE XOCOLATA, GERDS I MERENGA: 🌱

*Sense gluten i sense lactosa.* Pastís de pa de pessic de xocolata farcit amb melmelada de gerds i acabat amb merenga cremada.

## PASTÍS DE XOCOLATA AMB GERDS: 🌱

*Pastís vegà.* Pa de pessic de cacau amb plàtan i taronja, farcit amb una delicada melmelada de gerds.

## MOUSSE DE FRUITA DE LA PASSIÓ I XOCOLATA BLANCA:

Base cruixent de galeta amb mousse de maracujà i xocolata blanca. Exòtic i seductor.

## MOUSSE DE FRUITA DE LA PASSIÓ I COCO:

Una combinació tropical: mousse de maracujà i mousse de coco sobre base de galeta cruixent.

## MOUSSE DE MANGO I COCO:

Base de galeta i mantega cruixent amb mousse de mango i coco. Lleuger i aromàtic.

## MOUSSE DE FRUITS VERMELLS:

Pa de pessic de xocolata o normal, amb xarop de kirsch i mousse de fruits del bosc. Frescor i color en cada mossegada.

## MOUSSE DE LLIMA I LLIMONA:

Pa de pessic amb xarop de taronja i mousse de cítrics, acabat amb merenga cremada, fruits vermells o banyat amb xocolata.

## PASTÍS DE LLIMONA I MERENGA (LEMON PIE):

Tartaleta sablée amb crema de llimona i merenga cremada. Un clàssic atemporal.

## PASTISSOS DE NÚMEROS:

Sàcher, Sara, Massini de Nata (Sant Marc), Massini de Nata i trufa i Red Velvet.

## PASTISSOS DE NÚMEROS AMB BASE DE GALETA:

De nata, trufa, crema o crema de formatge. Acabats amb fruites y macarrons o xocolatines i macarrons.

## PASTISSOS PERSONALITZATS

Vols personalitzar el teu pastís? Contacta'ns i ho fem realitat!

## PASTISSOS INDIVIDUALS:

Selecció de pastissos en format individual.

## PETIT FOURS:

Selecció de pastissos en format individual: Formatge, Brownie, Sara, Red Velvet, Carrot Cake i Sàcher.

## COFFEE BREAK:

Entrepans variats i dolços per emportar, ideals per a un descans ràpid i saborós.

*Pâtisserie*



*Artesanal*