



Queremos crear un pastel **único, especial y delicioso** para vos. Cada uno de nuestros dulces se elabora de manera completamente **artesanal**, priorizando siempre ingredientes de la mejor **calidad** y respetando los **tiempos** que cada proceso necesita para que el resultado sea perfecto.

Para asegurarnos de lograrlo, necesitamos tu colaboración:



Encargá tu pastel con al menos **48 horas** de **anticipación**. Esto nos permite planificar y dedicarle el tiempo que merece.



Contanos tus **gustos y preferencias** al hacer el pedido. Así evitamos sabores que no disfrutes y cuidamos cualquier **alergia o restricción** alimentaria para evitar contaminación cruzada.



Podés compartirnos referencias e **inspiraciones** (como imágenes de Pinterest u otros colegas), pero no realizamos réplicas exactas: nos gusta crear algo **único** para vos.



Nuestras cubiertas y decoraciones en los pasteles se elaboran principalmente con **buttercream sabor vainilla**. Si preferís, podemos hacerlas con ganache de chocolate blanco o negro, aunque algunas decoraciones pueden variar y el precio también puede modificarse.

Te agradecemos que nos des la libertad creativa para diseñar algo que no solo se vea increíble, sino que también sea memorable al primer bocado.



PASTELES PEQUEÑOS

COMPOSICIÓN

DOS BIZCOCHUELOS, UN RELLENO

DIAMETRO 12 CM

PORCIONES 4/6

35 €

DIAMETRO 16 CM

PORCIONES 8/10

55 €

BIZCOCHUELO

- VAINILLA
- CHOCOLATE

RELLENO

- DULCE DE LECHE
- GANACHE CHOCOLATE SEMIAMARGO
- GANACHE CHOCOLATE BLANCO
- GANACHE DE FRUTOS ROJOS
- CREMA OREO
- CHANTILLY + FRUTA

TEMATICA

- COLOR
- DETALLE:
TEXTO, DIBUJO

EXTRAS

MACARONS 3€

DRIP (EFECTO CHORREADO) 5€



PASTELES GRANDES

COMPOSICIÓN

TRES BIZCOCHUELOS, DOS RELLENOS

DIAMETRO 16 CM

PORCIONES 15/18

85 €

DIAMETRO 20 CM

PORCIONES 20/25

100 €

BIZCOCHUELO

- VAINILLA
- CHOCOLATE

RELLENO

- DULCE DE LECHE
- GANACHE CHOCOLATE SEMIAMARGO
- GANACHE CHOCOLATE BLANCO
- GANACHE DE FRUTOS ROJOS
- CREMA OREO
- CHANTILLY + FRUTA

TEMATICA

- COLOR
- DETALLE:
TEXTO, DIBUJO

EXTRAS

MACARONS 3€

DRIP (EFFECTO CHORREADO) 10€



POSTRES

DIAMETRO 22 CM - RINDE 12/14 PORCIONES

ROGEL

CAPAS DE MASA FINA Y CROCANTE
DULCE DE LECHE
MERENGUE ITALIANO

35 €

TORTA DE NUEZ

MASA SOUFFLE DE NUECES
DULCE DE LECHE
CREMA CHANTILLY
CHOCOLATE BLANCO

35 €

LEMON PIE

MASA SABLEE
CURD DE LIMON
MERENGUE ITALIANO

35 €

CRUMBLE DE MANZANA

MASA SABLEE
RELLENO DE MANZANAS
CARAMELIZADAS, NUECES Y CANELA
CRUMBLE

35 €

FRUTAL

MASA SABLEE
CREMA PASTELERA
FRUTAS DE ESTACION

35 €



POSTRES

DIAMETRO 22 CM - RINDE 12/14 PORCIONES

TARTA DE COCO

40 €

MASA SABLEE

DULCE DE LECHE

CUBIERTA HUMEDA DE COCO

TARTA DE FRUTILLAS

40 €

MASA SABLEE

DULCE DE LECHE

CREMA CHANTILLY

FRUTILLAS FRESCAS

HAVANNET

40 €

MASA SABLEE

DULCE DE LECHE

GANACHE DE CHOCOLATE

BANANA SPLIT

40 €

MASA SABLEE

DULCE DE LECHE

BANANAS

CHOCOLATE

CREMA CHANTILLY

BROWNIE

45 €

BASE DE BROWNIE

CON/SIN NUECES

DULCE DE LECHE

MERENGUE ITALIANO



CHEESECAKES

DIAMETRO 24 CM - RINDE 14/16 PORCIONES

CLASICO CON FRUTOS ROJOS	45 €
DULCE DE LECHE	45 €
CHOCOLATE	50 €
FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO	50 €
PISTACHO	50 €



MAS PRODUCTOS

CUADRADOS

-LIMON Y GLASE	4 €/u
-MANZANA Y CRUMBLE	4 €/u
-COCO Y DULCE DE LECHE	5 €/u
-BROWNIE CON NUECES	5 €/u

ALFAJORES

-MAICENA	4 €/u
-NUEZ, CHOCOLATE BLANCO Y DULCE DE LECHE	5 €/u
-DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE	5 €/u
-FRUTOS ROJOS, DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE BLANCO	5 €/u

COOKIES

-LIMON Y AMAPOLAS	3.5 €/u
-AVENA Y CHIPS DE CHOCOLATE	3.5 €/u
-NARANJA Y CHOCOLATE	3.5 €/u
-CHOCOLATE Y NUEZ	4.5 €/u
-PISTACHO Y FRAMBUESA	4.5 €/u
-BROOKIE	4.5 €/u

MEDIALUNAS (MINIMO 6 UNIDADES) 2.5 €/u

MACARONS (MINIMO 6 UNIDADES) 3.5 €/u