



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 6/8

35 €

#### DIAMETRO 16 CM

PORCIONES 10/12

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 12/14

85 €

#### DIAMETRO 20 CM

PORCIONES 16/20

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



@benditopasteleria



674797786



Tavern 23, Barcelona



## CHEESECAKES

DIAMETRO 24 CM - RINDE 12/16 PORCIONES

<b>FRUTOS ROJOS</b>	<b>45 €</b>
<b>DULCE DE LECHE</b>	<b>45 €</b>
<b>CHOCOLATE</b>	<b>50 €</b>
<b>FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO</b>	<b>50 €</b>
<b>PISTACHO</b>	<b>50 €</b>



## MAS PRODUCTOS

### CUADRADOS 6X6 CM

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

### ALFAJORES

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

### COOKIES

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

### MEDIALUNAS

(MINIMO 6 UNIDADES) 12 €

### MACARONS

(MINIMO 8 UNIDADES) 25 €