



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 (EFECTO CHORREADO) 10€



POSTRES

DIAMETRO 22 CM - RINDE 12/14 PORCIONES

ROGEL

35 €

CAPAS DE MASA FINA Y CROCANTE
DULCE DE LECHE
MERENGUE ITALIANO

TORTA DE NUEZ

35 €

MASA SOUFFLE DE NUECES
DULCE DE LECHE
CREMA CHANTILLY
CHOCOLATE BLANCO

LEMON PIE

35 €

MASA SABLEE
CURD DE LIMON
MERENGUE ITALIANO

CRUMBLE DE MANZANA

35 €

MASA SABLEE
RELLENO DE MANZANAS
CAMELIZADAS, NUECES Y CANELA
CRUMBLE

FRUTAL

35 €

MASA SABLEE
CREMA PASTELERA
FRUTAS DE ESTACION



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 12/16 PORCIONES

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



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 €
---------------------	------