



# d'Alicia

delicias y caprichos

*Lista de tartas*

Estepona · Guadalmina · Sotogrande

*Productos 100% naturales*

**En nuestras redes encontrarás**

**Ideas** para **crear** una mesa dulce o salada

**Beneficios** sobre algunos productos

**Info** sobre productos de temporada

**Fotos** de nuestros productos

Síguenos en



Blog en [www.delicia.com](http://www.delicia.com)

# Tartas

## Chocolate

### Nº 1 Tarta de choco frambuesa

Tierno bizcocho de chocolate con nata y frambuesas, recubierto de ganache de chocolate 70% cacao y decorada con discos de chocolate blanco.

### Nº 2 Choco merengue

Tierno bizcocho de chocolate con nata y trozos de merengue crujiente, recubierta de ganache de chocolate 70% cacao y decorada con merenguitos.

### Nº 3 Choco nueces

Tierno bizcocho de chocolate con nata y nueces, recubierto de ganache de chocolate 70% cacao y decorada con nueces y dátiles.

### Nº 4 Choco rubio

Tarta de mousse de chocolate blanco caramelizado "Dulcey", crujiente de almendra y avellana y bizcocho blanco.

### Nº 5 Florentina

Capas de tierno bizcocho de chocolate, crujiente Florentina de almendra y dulce de leche, recubierto con nuestra ganache de chocolate 70% cacao y decorada con Florentinas.

### Nº 6 Selva negra

Tarta de chocolate con nata, cerezas ácidas "Griotte" y copos de chocolate negro.

### Nº 7 Tarta Brillante

Bizcocho de chocolate extra bitter y almendras, crema de chocolate y salsa de chocolate brillante.

### Nº 8 Tarta de barro

Nuestro bizcocho de chocolate relleno de mousse de chocolate y café.

### Nº 9 Trio de mousses

Tarta de 3 mousses de chocolate: blanco, chocolate con leche y chocolate negro de 70% de cacao, con base de suave bizcocho de chocolate.

# Tartas

## Tartas de Fruta

### Lemon Meringue Pie

Nuestra famosa tarta de crema limón con merengue.

### Mousse de frambuesa

Base de galleta bretona crujiente, con chocolate blanco, mousse de frambuesa y frambuesas.

### Pavlova

Base de merengue crujiente con nata y fruta de temporada.

### Tarta de manzana

Base de Speculoos, crème brûlée de vainilla y manzanas.

### Tarta "Primavera"

Capas de bizcocho blanco, mousse de frambuesas, Dacquoise de almendra y avellanas, Chantilly y frutas del bosque recubiertas con una fina capa de merengue flambeado.

### Tarta "Verano"

Capas de bizcocho blanco, mousse de mango y fruta de la pasión (Maracuyá), Dacquoise de almendra y avellana, Chantilly recubiertas con una fina capa de merengue flambeado.

## Brownies

Tierno pastel de chocolate 70% cacao de "Callebaut", para degustar a temperatura ambiente o templado con helado y salsa de chocolate caliente.

### Brownies de chocolate y nueces

Nuestra versión de la receta clásica del Brownie con nueces

### Brownies de doble chocolate

Receta exclusiva de intenso sabor a cacao, más rica en chocolate, con trozos de chocolate negro.

## NY Cheesecake

Nuestra tarta de queso crema, estilo New York con base crujiente de galleta de avena:

### Frambuesa

### Natural

# Tartas

## Especialidades

### Fraisier (en temporada de fresas, por encargo)

Base de bizcocho de soletilla muy esponjoso, con mousse de chantilly con un toque de vainilla, merengue crujiente y fresas.

### Tarta Maravillosa

Capas de merengue crujiente con Chantilly de Moka (café), recubierta de una fina capa de mantequilla de Moka.

## Tartas heladas / Vacherin (en verano)

Tartas heladas: capa de merengue crujiente, alternando con helados en varios sabores:

Chocolate belga.

Dulce de leche y vainilla

Vainilla

Sorbet de frambuesa

Sorbet de mango & vainilla

Helados surtidos a elegir.

## Cajas de pastelería francesa surtida

Brownie, carrot cake, mini éclairs, mini lemon pie, mini Pavlova, pastel de choco nueces, pirámide de mousse de chocolate y variedades de temporada.

# Tartas personalizadas

## Libro de tartas d'Alicia

Para las tartas personalizadas puedes ver ideas en nuestro libro de tartas

Boda

Eventos

Cumpleaños

Bautizos

Comuniones

### Reserva

Las tartas personalizadas se deben encargar con un mínimo de cinco días de antelación.

Pueden pedir cita con nuestro chef pastelero para concretar detalles..

El precio de las tartas personalizadas se calcula en base al peso de la tarta, añadiendo las horas de trabajo extra de la decoración.

Pedir cita con nuestro chef pastelero para tartas personalizadas,  
Únicamente para tartas de más de 3 kgs.

Lunes a viernes de 8:00-14:00

+34 952 927 199

holá@dealicia.com

www.dealicia.com



d'Alicia d'Alicia

**El Pilar**

C.C. El Pilar, Local 9  
Urb. El Pilar, KM. 168  
Ctra. Nacional 340  
Estepona, Málaga  
CP 29680 ·  
**t.** 952 92 71 99



d'Alicia d'Alicia

**Guadalmina**  
C.C. Guadalmina,  
Edif. 1, Local 4  
San Pedro de Alcántara  
Málaga • 29670  
**t.** 952 88 56 51



d'Alicia d'Alicia

**Sotogrande**  
C.C. Sotomarket, Local  
6, Autopista A7, KM  
130. Sotogrande ·  
Cádiz • 11310  
**t.** 956 79 67 79



@dealicia.cafe



dealicia\_cafe



dealicia\_cafe



dealicia

[www.dealicia.com](http://www.dealicia.com)

