

MENU DE TARTAS NUPCIALES

CACAO 5,50€

Las diferentes texturas del chocolate negro al 66%



BLANCO 5,50€

Crema esponjosa de chocolate blanco al yogur, interior de toffee con limón confitado y bizcocho de chocolate



BRIOCHE 3,50€

Esponjoso de vainilla de Tahití con cítricos y base de brioche tradicional



ABRIL 5,50€

Bizcocho de pistachos ligeramente salados con interior de cerezas en texturas y crema de queso



CARAMELO 5,50€

Mousse de caramelo con flan de café y bizcocho de café crujiente



TIRAMISU 3,50€

Bizcocho de chocolate con un flan de café y crema montada de mascarpone



LACTEÉ 3,50€

Pasta brisa de canela con una crema de caramelo y chocolate con leche y frutos secos caramelizados



SUGAR FREE 5,50€

Esponjoso de chocolate negro al 66% con bizcocho de chocolate sin harina y láminas crujientes de chocolate



CAPUCCINO 3,50€

Esponjoso de chocolate con leche con bizcocho capuchina de cacao y café



FESTIVO 5,50€

Brioche emborrachado de vino con interior de canela caramelizada y esponjoso de melocotón



MACADAMIA 3,50€

Bizcho de aceite de oliva con nueces de macadamia caramelizadas, toffee y crema de vainilla de Tahití

