

# Menú



## CHEESECAKE

Delicioso pastel 100% queso philadelphia, con una base crujiente hecha de galletas de la mejor calidad y una ligera capa de mermelada de zarzamora.



## PINGUINO

Delicioso pan de chocolate cremoso con relleno de crema pura y mermelada de fresa, cubierto de nuestra exquisita topping sabor crema de vainilla y ganash de chocolate oscuro.



## OREO

Nuestro delicioso pan de chocolate bañado en tres leches, relleno de ganashe oscuro y ganash blanco; acompañado de las tradicionales galletas Oreo, cubierto de crema pura y decorado con un marmoleado en ganashe de chocolate oscuro con galletas Oreo.



## PAY DE QUESO

Exquisito Pay de quesos con nuestra receta secreta tradicional sobre una exquisita base de pasta crujiente de mantequilla, cubiertos de un delicioso ribeteado y mermelada de fresa o zarzamora.



## PASTEL DE QUESO

Delicioso pan de vainilla bañado en tres leches, relleno de mermelada de zarzamora y una exquisita capa de queso horneado, cubierto de crema de vainilla y una salsa de zarzamora y ganash de chocolate blanco.

Decorado con zarzamoras y chocolatería.



## QUESO FLAN

Delicioso pastel hecho de una mezcla especial entre flan y queso philadelphia, acompañado con mermelada de zarzamora y una capa de pan de vainilla bañado en tres leches, cubierto de crema de vainilla y ganash oscuro y blanco.



## MOUSSE DE MANGO

Exquisito pastel de tres leches, relleno de un cremoso mousse de mango y trocitos de Flan Napolitano cubierto de crema de vainilla y un ligero salseado de rompopo.



## ALASKA

Pan de vainilla mojado en tres leches un toque de licor de piña colada, relleno de piña con queso philadelphia endulzado con lechera, coco rallado, cubierto con ganash blanco, coco rallado y cerezas.



## IMPOSIBLE

Rico y tradicional imposible de flan napolitano de primera calidad y una base de esponjoso pan de chocolate. Horneado con un toque de caramelo líquido.



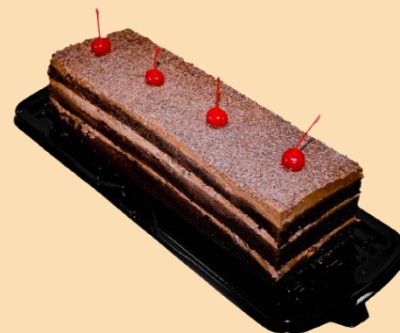
## NAPOLITANO

Delicioso flan napolitano hecho con productos de la mejor calidad con un toque caramelo y Vainilla.



## EXPLOSIÓN DE CHOCOLATE

Este pastel es inspirado en los amantes del chocolate. Elaborado con un exquisito pan de chocolate envinado con una selecta mezcla de licores, relleno de una deliciosa trufa de doble chocolate con chispas de chocolate, cubierto por encima con la misma trufa y hojuelas de más chocolate Turín. Decorado con cerezas.



## OPERA

Una perfecta mezcla de sabores en capas unidos por una exquisita y fina cremaquilla que parte de una base pan de vainilla bañado con una mezcla de licores suaves, un pan de café, pan con almendra y pan de chocolate decorado con una delgada capa de ganash francés.



## MOUSSE DE GUAYABA

Cre moso mousse de guayabas naturales, crema y queso crema, encima un espejo de ate de guayaba, con una deliciosa base de galleta.



## MOUSSE DE CHOCOLATE

Rico pan de chocolate bañado en tres leches relleno de un rico y cremoso mousse de cuatro chocolates decorado con una crema suave y un baño de ganache de chocolate oscuro.



## MOUSSE DE FRESA

Pastel de vainilla en tres leches, relleno de un cremoso mousse de fresa elaborado a base de fruta natural y cubierto de crema con un toque de sabor a fresa.



## MOUSSE DE LIMON

Pastel de vainilla en tres leches, relleno de un cremoso mousse de limón y cubierto de crema con un toque de sabor a limón.



## MOUSSE DE CAFÉ

Delicado pan de vainilla de tres leches y relleno de un suave mousse de café y cubierto con crema de capuchino y decorado con fruta o chocolatería



## AROMA DE CAFÉ

Delicioso pastel de tres leches con un exquisito relleno con flan napolitano troceado y acompañado con galletas emperador sabor chocolate, cubierto con una crema en sabor capuchino.



## DELICIA

Rico pastel de tres leches con un delicioso relleno de queso philadelphia, endulzado con lechera y mezclado con guayaba natural en trozos. Cubierto con crema de vainilla y una delgada capa de ganash blanco

## DELICIA DE CAFÉ

Para los amantes del café. Tenemos un exquisito pan de vainilla bañado con una mezcla de tres leches sabor café intenso, relleno con crema de capuchino, acompañado de flan napolitano y trozos de chocolate. Cubierto con una crema de café.



## MIL HOJAS

Crujiente pasta de hojaldre rellena de una deliciosa crema pastelera con un toque de canela y relleno de durazno con nuez. Cubierto con una dulce crema de vainilla.



## CREMA PURA GOURMET

Rico pastel de tres leches cubierto con una selecta crema gourmet donde usted decide que tan dulce desea degustar este exquisito pastel.



## SELVA NEGRA

Rico pan de doble chocolate con un toque de licor de cereza y relleno de cerezas y cubierto con crema de una mezcla de chocolates y cubierto con hojuelas de chocolate semiamargo.



## CHOCORROL

Sabroso pan americano de chocolate enrollado con un delicioso relleno de crema de vainilla y mermelada de piña. Cubierto con un ganache oscuro



## TRUFA DE CHOCOLATE

Delicioso pan de chocolate como base de una exquisita trufa de tres chocolates de leche y semiamargo y un toque de nuez troceada

## PASTEL ARCOIRIS

Exquisito pastel de mantequilla de colores relleno de una deliciosa cremaquilla y almendra fileteada. Decorado con crema de mantequilla o crema pura.



## PASTEL DE ZANAHORIA

Rico pan de zanahoria relleno de betún de queso crema endulzado con azúcar glas y un toque de mantequilla. Cubierto de crema pura. Decorado con una zanahorias de crema.



## PASTEL DE TRES LECHEES CREMA DE VAINILLA

Tradicional pan artesanal esponja sabor vainilla bañado con una mezcla de tres leches de la más alta calidad de 100% leche y adicionada con un toque de nuez y vainilla. Relleno con nuestra clásica crema de vainilla, nuez troceada y duraznos en almíbar. Decorado con distintas salsas de frutas o chocolate.



## PASTEL DE TRES LECHES CAPUCHINO

Tradicional pan artesanal esponja sabor vainilla bañado con una mezcla de tres leches de la más alta calidad de 100% leche y adicionada con un toque de nuez y vainilla. Relleno con nuestra clásica crema de capuchino, nuez troceada y duraznos en almíbar. Decorado con crema de café y salsas de ganash de chocolate.



## PASTEL DE TRES LECHES SABOR CHOCOLATE

Tradicional pan artesanal esponja sabor chocolate bañado con una mezcla de tres leches de la más alta calidad de 100% leche y adicionada con un toque de nuez y vainilla. Relleno con una rica crema de chocolate, nuez troceada y duraznos en almíbar. Decorado con crema y ganash de chocolate.



## PASTEL DE TRES LECHES MOCKA

Tradicional pan artesanal esponja sabor chocolate bañado con una mezcla de tres leches de la más alta calidad de 100% leche y adicionada con un toque de nuez y vainilla. Relleno con una rica crema de capuchino, nuez troceada y duraznos en almíbar. Decorado con crema de café y un toque de cocoa.





## PASTEL DE TRES LECHE S CAJETA

Tradicional pan artesanal esponja sabor vainilla bañado con una mezcla de tres leches de la más alta calidad de 100% leche y con un toque de cajeta. Relleno con una deliciosa crema de cajeta, nuez troceada y duraznos. Decorado con crema y salseado de cajeta.



## PASTEL DE ROMPOPE

Tradicional pan artesanal esponja sabor vainilla bañado con una mezcla de tres leches de la más alta calidad de 100% leche y con un toque de rompope. Relleno con una deliciosa crema pura, nuez troceada y duraznos. Decorado con crema y salseado de rompope.



## MOUSSE DE TRES CHOCOLATES

Exquisita combinación de mousses de tres chocolates acompañados de una capa de pan de chocolate semihumeda (mousse de chocolate de leche, mousse de chocolate blanco y mousse de chocolate amargo).





## GELATINAS

Combinación de gelatina preparada con la máxima calidad, rellena de fruta o gelatina de mosaico de sabores especiales.



## MAZAPAN

Pan vainilla, relleno de queso crema con mazapán y cacahuete, cubierta de cremaquilla y mazapán espolvoreado y cerezas.



## RED VELVET

Exquisito pan de chocolate, relleno de un cremoso betún especial acompañado con frutos rojos.

