

PETIT FOURS Y TARTAS



Carta

LA MIRIENDA



# Información

Todos los pedidos se confirman con 48h de antelación para tartas y con 7-14 días para pedidos de petitfours de gran volumen.

*\*Disponemos de opciones sin gluten, sin lactosa y/o veganas, consúltanos.*

- Pasteles
- Tartaletas
- Petitfours



Pastetes

# Carrot Cake

Tarta húmeda de zanahoria cocida y canela, con frosting de queso crema en el interior y por fuera.



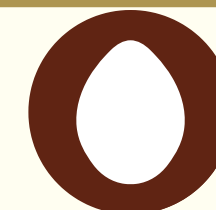
18€



36€

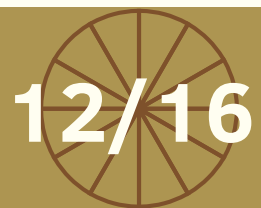


54€



# Tarta Guinness

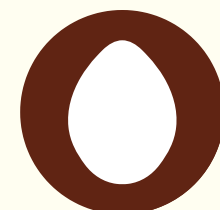
Tarta húmeda de cerveza negra, con frosting de queso crema por encima y virutas de chocolate.



**20€**

**38€**

**58€**



# Tarta de Queso

Tarta cremosa de queso crema y mascarpone, con mermelada casera de mango o frutos rojos.

4/6

8/10

12/16

13cm

18cm

26cm

18€

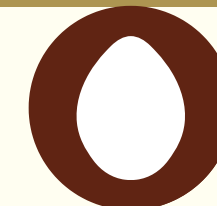
36€

54€

+2€ 

+4€ 

+6€ 



# Cheesecake de Nutella

Tarta cremosa de queso crema y nutella, con base de crumble de avellana, nutella y avellanas.

4/6

8/10

12/16

13cm

18cm

26cm

22€

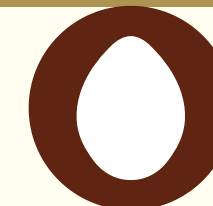
44€

66€

+2€ 

+4€ 

+6€ 



# Cheesecake de Pistacho

Tarta cremosa de queso crema y pasta de pistacho 100%, con base de galleta con pistacho, ganache de pistacho y chocolate blanco, frambuesas y pistacho.

4/6

8/10

12/16

13cm

18cm

26cm

22€

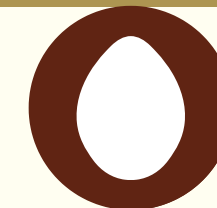
44€

66€

+2€ 




+4€ 

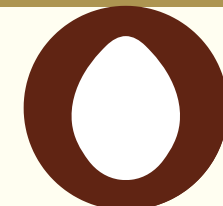
+6€ 



# Cheesecake de Lotus

Tarta cremosa de queso crema y lotus, con base de galleta lotus, crema de lotus y polvo de lotus.

4/6	8/10	12/16
		
<b>22€</b>	<b>44€</b>	<b>66€</b>
+2€ 	+4€ 	+6€ 



# Puro Chocolate

Tarta de chocolate y cacao, con mermelada casera de frutos rojos en el interior, y crema de chocolate 70% en el interior y por fuera.

4/6	8/10	12/16
-----	------	-------



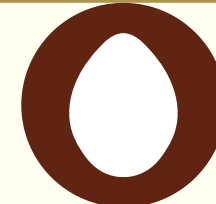
22€



44€

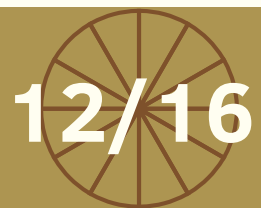


66€



# Tarta de limón

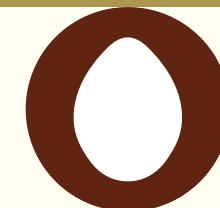
Tarta esponjosa de limón y yogur acabada con crema de limón, naranja deshidratada y flores. Se puede cambiar por crema pastelera.



**18€**

**36€**

**54€**



# Choco-coco Vegana

Tarta húmeda de plátano y canela, con crema de coco y chocolate 70% en el interior y por fuera. Solo 6% de azúcar añadido.



**22€**

**44€**

**66€**



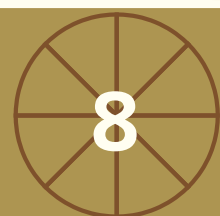
Taryalefas

# Lemon pie

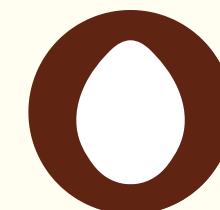
Galleta de sablée de almendra, con crema de limón, merengue italiano quemado, ralladura de lima y menta.



**24€**

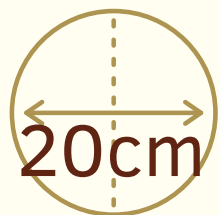


**32€**



# Maracuyá o Mango

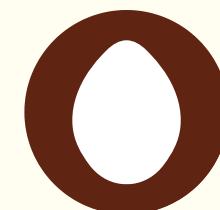
Galleta de sablée de almendra, con crema de maracuyá (o mango), merengue italiano quemado, pepitas de maracuyá (o mango fresco) y menta.



30€



40€



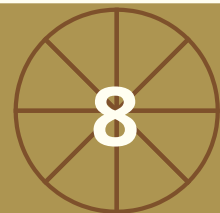
# Tartaleta de frutas

Galleta de sablée de almendra, con crema pastelera suave de vainilla o canela, fruta variada, ralladura de lima y menta.



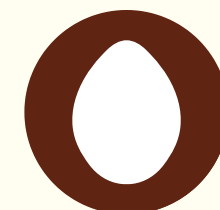
**30€**

Frutos rojos **33€**



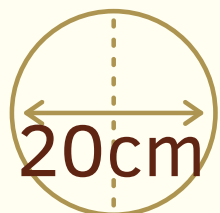
**40€**

Frutos rojos **44€**

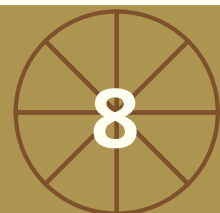


# Chocolate y Toffee

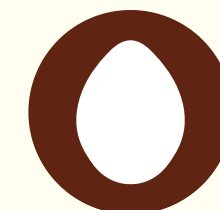
Galleta de sablée de almendra y cacao, con toffee, crema de chocolate 70%, avellanas y virutas de chocolate.



**33€**



**44€**



# Tartas Personalizadas

¿Quieres una tarta única y especial?

Creamos contigo la combinación perfecta para cada ocasión.

Elige sabor, relleno y acabado.

Desde 18€

Petit fours



# Tartaletas

- Crema de limón y merengue italiano
- Chocolate e hibiscus
- Hibiscus y frutos del bosque
- Ganache de chocolate y toffee
- Crema pastelera con fruta fresca
- Crema catalana quemada



# Minicakes

- Carrot cake
- Guinness
- Financier de avellana y chocolate
- Financier de almendra y arándanos
- Bizcocho de chocolate húmedo y crujiente
- Mini cookies de chocolate
- Cheesecake tradicional, nutella, pistacho, oreo, dulce de leche o lotus



# Información

Tenemos varios packs de petit fours:

**DEGUSTACIÓN 5 un. 8€**

**“PARA COMPARTIR” 10 un. 15€**

**CAJA REGALO 20 un. 28€**

Para pedidos de 100 unidades o más, necesitamos una previsión de 7-14 días y podemos encargarnos del reparto.

*\*La variedad de petit fours es según disponibilidad.*



# LA MIRIENDA

PASTELERÍA DEGUSTACIÓN