

Menú

Tortas Tradicionales Bizcocho

Pedidos con 48 horas de anticipación



Tortas Base Bizcocho

Piña (Bizcocho Blanco)

No Permite Decoración

INGREDIENTES: PIÑA EN TROZOS Y CREMA CHANTILLY

Frambuesa (Bizcocho Blanco)

Se puede decorar sin frambuesa natural

INGREDIENTES: MERMELADA DE FRAMBUESA, FRAMBUESA NATURAL, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Durazno (Bizcocho Blanco)

No Permite Decoración

INGREDIENTES: DURAZNO EN TROZOS, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Lúcuma (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: CHANTILLY DE LÚCUMA, (MANJAR O MERMELADA DE DAMASCO) A ELECCIÓN

PERSONAS	PRECIO
15	\$ 27.000
20	\$ 31.000
25	\$ 33.000
30	\$ 37.000
40	\$ 42.000
60	\$ 53.000

Tortas Base Bizcocho

Platano (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: PLÁTANO EN TROZOS, MANJAR, MERMELADA DE DAMASCO Y CREMA CHANTILLY

PERSONAS PRECIO

15	\$ 33.000
20	\$ 37.000
25	\$ 40.000
30	\$ 44.000
40	\$ 53.000
60	\$ 59.000

Hawai (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: MERMELADA DE PIÑA, TROZOS DE PIÑA, CHANTILLY, MERMELADA DE MARACUYA

Naranja (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: CREMA DE NARANJA, CREMA CHANTILLY, MANJAR

Nuez (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: NUECES, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Tres Leches (Bizcocho Blanco)

No permite decoración

INGREDIENTES: PASTELERA, LECHE NATURAL, CONDENSADA Y EVAPORADA, LLEVA COBERTURA DE BETÚN FLAMEADA.

MAXIMO DE 40 PERSONAS

Frutilla (Bizcocho Blanco)

Solo en Temporada

INGREDIENTES: FRUTILLA EN TROZOS, MANJAR Y CREMA CHANTILLY.
(SOLO EN TEMPORADA, NOVIEMBRE A MARZO)

PERSONAS PRECIO

15	\$ 29.000
20	\$ 33.000
25	\$ 36.000
30	\$ 40.000
40	\$ 49.000
60	\$ 55.000

Tortas Base Bizcocho

Amapola (Bizcocho Blanco con semilla de amapola)

INGREDIENTES: NUECES, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Amapola Frambuesa (Bizcocho Blanco con semilla de amapola)

Se puede decorar sin frambuesa natural

INGREDIENTES: MERMELADA DE FRAMBUESA, FRAMBUESA NATURAL, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Amapola Lúcumas (Bizcocho Blanco con semilla de amapola)

INGREDIENTES: .CHANTILLY DE LÚCUMAS Y MANJAR

Selva Negra (Bizcocho Negro)

INGREDIENTES: MERMELADA DE GUINDA, CHIP DE CHOCOLATE Y CREMA CHANTILLY

PERSONAS	PRECIO
15	\$ 29.000
20	\$ 33.000
25	\$ 36.000
30	\$ 40.000
40	\$ 49.000
60	\$ 56.000

Tortas Base Bizcocho

Café (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: CHANTILLY DE CAFÉ, NUECES Y MANJAR.

Cuatro leches (Bizcocho Blanco)

No permite decoración

PERSONAS

PRECIO

INGREDIENTES: PASTELERA, LECHE NATURAL, CONDENSADA EVAPORADA Y MANJAR LLEVA COBERTURA DE BETÚN.

15

\$ 31.000

20

\$ 35.000

25

\$ 37.000

30

\$ 42.000

MAXIMO 40 PERSONAS

40

\$ 52.000

60

\$ 57.000

Caribeña (Bizcocho Blanco)

No Permite Decoración

INGREDIENTES: PIÑA EN TROZOS, CHANTILLY DE CHOCOLATE, CHIP DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA NATURAL.

Tropical (Bizcocho Blanco)

No Permite Decoración

INGREDIENTES: MANJAR, CREMA CHANTILLY DE MARACUYA, FRAMBUESA NATURAL, CREMA CHANTILLY DE FRAMBUESA

Chocolate (Bizcocho Negro)

INGREDIENTES: CHANTILLY DE CHOCOLATE, MANJAR, MERMELADA DE GUINDA Y CHIP DE CHOCOLATE.

Tortas Base Bizcocho

Sin Crema Chantilly

Durazno (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: DURAZNO EN TROZOS, MANJAR Y COBERTURA DE BETÚN.

Naranja (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: CREMA DE NARANJA, MANJAR Y COBERTURA DE BETÚN.

Frambuesa (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: MERMELADA DE FRAMBUESA, FRAMBUESA NATURAL, MANJAR COBERTURA DE BETÚN.

Mermelada (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: MERMELADA A ELECCIÓN, MANJAR Y COBERTURA DE BETÚN.

Nuez (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: NUEZ, MANJAR Y COBERTURA DE BETÚN.

Pastelera (Bizcocho Blanco)

INGREDIENTES: CREMA PASTELERA, MANJAR Y COBERTURA DE BETÚN..

	PERSONAS	PRECIO
	15	\$ 28.000
	20	\$ 32.000
	25	\$ 36.000
	30	\$ 41.000
	40	\$ 44.000
	60	\$ 56.000

Tortas Base Bizcocho

Light no aptas para diabéticos

Durazno (Bizcocho Blanco)

No Permite Decoración

INGREDIENTES: DURAZNO
EN TROZOS LIGHT, CREMA
CHANTILLY CON STEVIA

Piña (Bizcocho Blanco)

No Permite Decoración

INGREDIENTES: PIÑA
EN TROZOS LIGHT Y CREMA
CHANTILLY CON STEVIA

Lúcuma Nuez (Bizcocho
Blanco)

INGREDIENTES: CHANTILLY
DE LÚCUMA CON STEVIA Y
NUEZ.

Frutos Del Bosque
(Bizcocho Blanco)

No Permite Decoración

INGREDIENTES: ARÁNDANOS,
FRAMBUESA, MERMELADA DE
FRUTOS DEL BOSQUE LIGHT,
CREMA CHANTILLY CON STEVIA.

PERSONAS

PRECIO

15	\$ 32.000
20	\$ 36.000
25	\$ 40.000
30	\$ 45.000
40	\$ 48.000

Menú

Tortas Tradicionales
Masas Especiales

Se piden hasta el miércoles de cada semana



Tortas Base Panqueque

Naranja (Panqueque Blanco)

INGREDIENTES: CREMA DE NARANJA, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Nuez (Panqueque Blanco)

INGREDIENTES: NUEZ, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

PERSONAS	PRECIO
20	\$ 38.000
30	\$ 45.000
40	\$ 51.000

Frambuesa (Panqueque Blanco)

INGREDIENTES: MERMELADA DE FRAMBUESA, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Lúcuma (Panqueque Blanco)

INGREDIENTES: CHANTILLY DE LÚCUMA Y MANJAR

Chocolate

Chocolate (Panqueque Chocolate)

INGREDIENTES: CHANTILLY DE CHOCOLATE, MANJAR, MERMELADA DE GUINDA Y CHIP DE CHOCOLATE.

PERSONAS	PRECIO
20	\$ 42.000
30	\$ 50.000
40	\$ 56.000

Tortas Base Hojarasca

Frambuesa (Hojarasca)

INGREDIENTES: MERMELADA DE FRAMBUESA MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Lúcuma (Hojarasca)

INGREDIENTES: CHANTILLY DE LÚCUMA Y MANJAR

Nuez (Hojarasca)

INGREDIENTES: NUECES, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Pastelera (Hojarasca)

INGREDIENTES: CREMA PASTELERA, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Pompadur (Hojarasca)

INGREDIENTES: PLÁTANO EN TROZOS, MANJAR Y CREMA CHANTILLY.

PERSONAS

PRECIO

20

\$ 34.000

30

\$ 41.000

40

\$ 49.000

PERSONAS

PRECIO

20

\$ 38.000

30

\$ 45.000

40

\$ 53.000

Tortas Base Milhojas

Frambuesa (Milhojas)

INGREDIENTES: MERMELADA DE FRAMBUESA MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Lúcuma (Milhojas)

INGREDIENTES: CHANTILLY DE LÚCUMA Y MANJAR

Nuez (Milhojas)

INGREDIENTES: NUECES, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Pastelera (Milhojas)

INGREDIENTES: CREMA PASTELERA, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

PERSONAS	PRECIO
20	\$ 34.000
30	\$ 41.000
40	\$ 49.000

Tortas Base Bizcocho Milhojas

Reina Ana

Frambuesa (Bizcocho -Milhojas)

Se puede decorar sin
frambuesa natural

INGREDIENTES: MERMELADA
DE FRAMBUESA MANJAR Y
CREMA CHANTILLY

Lúcuma (Bizcochos -Milhojas)

INGREDIENTES: CHANTILLY DE
LÚCUMA Y MANJAR

PERSONAS

PRECIO

15 \$ 30.000

20 \$ 33.000

25 \$ 37.000

30 \$ 41.000

40 \$ 49.000

Nuez (Bizcochos - Milhojas)

INGREDIENTES: NUECES,
MANJAR Y CREMA CHANTILLY

Pastelera (Bizcocho -Milhojas)

INGREDIENTES: CREMA
PASTELERA, MANJAR Y CREMA
CHANTILLY

Tortas Base Merengue

Tortas Heladas

Lúcuma (Merengue)

INGREDIENTES: CHANTILLY
DE LÚCUMA.

Frambuesa (Merengue)

INGREDIENTES: FRAMBUESA
NATURAL, MERMELADA DE
FRAMBUESA Y CREMA
CHANTILLY.

Frutilla (Merengue)

INGREDIENTES: FRUTILLA
EN TROZOS Y CREMA
CHANTILLY.
(SOLO EN TEMPORADA,
NOVIEMBRE A MARZO)

PERSONAS	PRECIO
15	\$ 29.000
25	\$ 35.000
40	\$ 44.000

Pedidos a realizar a más
tardar el día miércoles de
cada semana.

Teléfonos Fijos



- 222624228
- 2224192574

Patty Cariño