TORTAS ESPECIALES
$\qquad$


## TORTAS ESPECIALES

## LAS TORTAS ESPECIALES, SON RECETAS ÚNICAS DE LACASA, POR LO CUAL NO SE PERMITE HACER MODIFICACIONES.EN ELCONTENIDO ORIGINAL DE LA RECETA. <br> Torta Carola

## BASE:

BIZCOCHO SEMILLAS DE AMAPOLA -MERENGUE- MIL HOJAS
RELLENO:
FRAMBUESA NATURAL, MANJAR, NUECES Y CREMA CHANTILLY


## Valores

15 PERSONAS $\$ 34.000$ 20 PERSONAS $\$ 37.000$ 25 PERSONAS $\$ 40.000$ 30 PERSONAS $\$ 43.000$ 40 PERSONAS $\$ \mathbf{5 0 . 0 0 0}$

## Torta Frutillar

BASE:
BIZCOCHO NEGRO - MERENGUE
RELLENO:
MERMELADA GUINDA Y CREMA CHANTILLY

## Valores

15 PERSONAS $\$ 34.000$ 20 PERSONAS $\$ 37.000$ 25 PERSONAS $\$ 40.000$ 30 PERSONAS $\$ 43.000$ 40 PERSONAS $\$ 5.0 .000$

## Torta Zanahoria

BASE:
BIŻCOCHO ZANAHORIA Y NUEZ
RELLENO


MERMELADA FRAMBUESA, MANJAR Y CREMA CHANTILLY

## Torta Carosiña

BASE:<br>BIZCOCHO SÉMOLA-NUEZ-<br>CHIPS DE CHOCOLATE<br>RELLENO<br>MERMELADA GUINDA, MANJAR Y CHANTILLY



## Torta Tres Chocolates

BASE:
BIZCOCHO NEGRO-CHIPS DE
CHOCOLATE Y NUEZ
RELLENO
CREMA DE CHOCOLATE DE LECHE,
AMARGO, BLANCO Y MERMELADA FRAMBUESA

> INCCLUY்E DECORAC! ÓN REFERENCIAL, (FOOTOS)

## Valores

20 PERSONAS $\$ 42.000$ 30 PERSONAS\$52.000

## Torta Ciruela

BASE:
BIZCOCHO CIRUELA Y-NUEZ
RELLENO
MERMELADA GU.INDA, MANJAR YCHANTILLY

## Valores

30 PERSONAS \$ 52.000

## Torta Trufa

BASE:
PANQUEQUECHOCOLATE
RELLENO:
TRUFA, CREMA DE AVELLANA.Y MERMELADA DE FRAMBUESA

## Valores

20 PERSONAS \$43.000
30 PERSONAS \$55.000

## Torta Reina Sophia

BASE :

MASAS CHOUX - MILHOJAS
RELLENO
FRAMBUESA NATURAL, CREMA PASTELERA, MANJARY CREMA CHANTILLY

## 

## Valores

20 PERSONAS\$39.000 30 PERSONAS $\$ \mathbf{5 1 . 0 0 0}$

## Torta Kankicat

BASE:
BIZCOCHO DE CHOCOLATE ALEMAN (BROWNIE)
RELLENO
MERMELADA FRAMBUESA, Y CREMA DE KIT KAT

## Valores

30 PERSONAS \$ 49.000 40 PERS.ONAS \$ 62.000

## Torta Julieta

BASE:
BIZCOCHO DE ŻANAHORIA ESPECIAL
RELLENO:
MANJAR, CREMA CHANTILLY Y MERMELADA DE GUINDA

## Valores

30 PERSONAS $\$ 49.000$
40 PERSONAS $\$ 62.000$

## Torta Reina Elsa

BASE:
BIZCOCHO DE NUEZ CON BIZCOCHO DE VAINILLA
RELLENO
CREMA PASTELERA, MERMELADA DPE GUINDA Y CREMA CHANTILLY

## Valores

30 PERSONAS\$49.000 40 PERSONAS $\mathbf{\$ 6 2 . 0 0 0}$

## Torta Muriel

BASE:
BIZCOCHO - MILHOJA
RELLENO
TRUFA, FRAMBUESA NATURAL Y CREMADE MANJAR

## Valores

30 PERSONAS $\mathbf{4 9 . 0 0 0}$

## Torta Patty Cariño

## BASE:

PANQUEQUE - HOJARASCA RELLENO
MERMELADA FRAMBUESA, CREMA PASTELERA, MANJAR Y CREMA CHANTILLY.

## Valores

15 PERSONAS $\$ 35.000$ 20 PERSONAS $\$ 39.000$ 30. PERSONAS $\$ 51.000$ 40 PERSONAS $\$ 54.000$

## Torta Champurriada

## BASE: BIZCOCHO-MERENGUE-MILHOJAS-PANQUEQUE RELLENO: 7 SABORES DE LA CASA <br> ( NO. PUEDE LLEVAR DECCORACION PERSONALIZADA) <br> RECETA SECRETA

## NO SE ENTREGAN INGREDIENTES, EN

CASO DEALERGIAS*O D'IFICULTADES ALIMENTARJAS, PUEDE CONSULTAR POR INGREDIENTES ESPECÍFICOS

## Valores

15 PERSONAS $\$ 35.000$
$20 \cdot$ PERSONAS $\$ \mathbf{3 9 . 0 0 0}$
25 PERSONAS $\$ 42.000$
30 PERSONAS $\$ 51.000$
40 PERSONAS $\$ 54.000$

TORTAS ESPECIALES

PEDIDOS A REALIZAR A MAS TARDARELDIA MIERCOLES DE CADA SEMANA

Patty Casiño

TELÉFONOS FIJOS


222624228
224192574

