

TARTAS Y QUICHES (Individuales o tamaño tradicional)

- Napolitana
Jamón, queso, tomate, palmitos y champignones o aceitunas
- Capresse
Jamón, queso, tomate, albahaca y mozzarella de búfala
- Espinaca y roquefort
Pimiento rojo, espinaca, champignones y roquefort
- Verduras
Brócoli, cebollitas, zanahoria, puerro y pimientos
- Jamón y queso
Jamón artesanal, queso dambo y muzzarella.
- Puerros
Puerros en juliana, salsa mornay y aparejo.
- Cebolla, queso y panceta
Cebolla en pluma, queso colonia y lardons de panceta ahumada.
- Quiche Lorraine
Queso gruyere, queso colonia, lardons de panceta ahumada y aparejo

PASTELES INDIVIDUALES

- Galleguitas
- Supremitas, palmitos y salsa rosa
- Puerros y cema de queso
- Supremitas, champiñones y salsa mornay
- Rollo de masa philo
capresse, puerros, brotes de soja, zucchini (vegetarianos)
- Cornetos fríos y calientes (tortillas mejicanas en dos presentaciones, frías: supremitas hojas verdes, tomates cherry y mayonesa de hiervas frescas y calientes: carne de ternera, salsa demiglace, tomates cherry y muzzarella)

TARTAS Y QUICHES (Individuales o tamaño tradicional)

- Napolitana
Jamón, queso, tomate, palmitos y champignones o aceitunas
- Capresse
Jamón, queso, tomate, albahaca y mozzarella de búfala
- Espinaca y roquefort
Pimiento rojo, espinaca, champignones y roquefort
- Verduras
Brócoli, cebollitas, zanahoria, puerro y pimientos
- Jamón y queso
Jamón artesanal, queso dambo y muzzarella.
- Puerros
Puerros en juliana, salsa mornay y aparejo.
- Cebolla, queso y panceta
Cebolla en pluma, queso colonia y lardons de panceta ahumada.
- Quiche Lorraine
Queso gruyere, queso colonia, lardons de panceta ahumada y aparejo

PASTELES INDIVIDUALES

- Galleguitas
Supremitas, palmitos y salsa rosa
Puerros y cema de queso
Supremitas, champiñones y salsa mornay
Rollo de masa philo
capresse, puerros, brotes de soja, zucchini (vegetarianos)
Cornetos fríos y calientes (tortillas mejicanas en dos presentaciones, frías: supremitas hojas verdes, tomates cherry y mayonesa de hiervas frescas y calientes: carne de ternera, salsa demiglace, tomates cherry y muzzarella)

CALZONE

- Mediterráneo
Jamón, queso, champignones, palmitos y huevo duro
- Clásico
Jamón, queso, panceta, pimiento rojo, huevo duro y aceitunas

TERRINAS Y DIPS

- Queso brie y hierbas
- Queso azul
- Hummus
- Berenjenas maceradas en oliva
- Queso de cabra
- Hongos frescos
- Foie de pato

BOCATAS

En pan ciabatta:

- Jamón serrano, rúcula, muzzarella, tomate y oliva
- Atún, queso, lechuga, tomate, huevo duro y oliva
- Pollo, queso, lechuga, tomate y huevo

En pan Lavash:

- Lomito ahumado, hojitas de lechuga, tomate, queso fundido y queso colonia
- Rúcula, bondiola, queso colonia y jamón artesanal

SANDWICHES *

- Jamón artesanal y queso (pan blanco o negro)
- Mini brioche, jamón y queso
- Olímpicos con aceitunas (pan blanco o negro)
- Olímpicos con palmitos (pan blanco o negro)
- Pan de nuez, bresaola, y philadelphia
- Pan de nuez y queso azul
- Salmón
- Pan de ciruelas, jamón y queso
- Crema de choclo (pan blanco o negro)
- Pavita, palmitos y salsa rosa (pan blanco o negro)

CROCANTES

- Stagliatta de parmesano y hierbas
- Totopos tradicionales mejicanos
- Tostaditas de focaccia con vino blanco y oliva
- Integrales con salvado
- Tostaditas de brioge tradicional y con pasas

PANES*

- Focaccia
- Pan de Pita
- Stromboli
- Brioge
- Panes de campo

ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS DEL DÍA

- Lasagna de carne, pollo o verduras.
- Rollitos de pollo con puré de calabaza y cebollas glaseadas.
- Peceto mechado con papines y boniatos.
- Lasagna de carne con verduras.
- Rack de cordero en croute con mostaza antigua y cous cous.
- blanquette de carne o pollo.
- Brochette con milhojas de papas.
- Lomo con salsa de vino tino.
- Costillas de cerdo rellenas con puré de manzanas.
- Crêpes de jamón y queso con salsa de hongos frescos.
- Crepês de espinaca y ricota con salsa mornay y filetto.
- Rissotto de hongos y hierbas.
- Pastas artesanales por pedidos o todos los domingos prontas
- Quesadillas
- Ensaladas
- Burritos
- Mussaka

SALADITOS *

- Huevitos a la florentina.
- Bilnis con Tapenade
- Pinchos de mollejas, papines y romero con salsa de mostaza antigua y demiglaze.
- Pinchos caprese con mozzarella de búfala.
- Pinchos de pollo y sésamo con salsa teriyaki.
- Crostini de anchoas, tomate, ajo y oliva.
- Crostini con rollitos de queso brie y pimientos.
- Bombones de queso azul y nueces.
- Bombones de queso brie y pistachos.
- Pinchos de atún, albahaca, nueces, oliva y pleurotus.
- Crostini de tartare de salmón.
- Lazcas de salmón ahumado sobre quiche de philadelphia
- Focaccia con mousse de salmón y huevitos de codorniz con dell
- Mini quiche Lorraine.
- Mini quiche de supremas piña y salsa de maracuyá
- Mini quiche de philadelphia con tomates confitados y almendras tostadas
- Mini quiche de espinacas y roquefort.
- Tostitas con bresaola y queso de cabra gratinados
- Mini burritos
- Mini quesadillas
- Mini conitos de tortitas mejicanas y supremas
- Pinchos de carpaccio de ternera
- Mini pizetitas

*Entre otras variedades se realizan por pedido

TORTAS

10 porciones / 20 porciones

- Andina
Chocolate blanco y frutos rojos
- Alpina
Torta de chocolate rellena de chocolate blanco, frambuesas y frutillas
- Priscila
Chocolate blanco, mousse de dulce de leche y nueces
- Bombón
Brownie, dulce de leche, almendras, crema y merengue italiano
- Rubanè
Brownie, marquise de chocolate semi amargo, chocolate blanco y café con ganache y rulos
- Lemon Pie
Masa sablé, crema de limón y merengue italiano.
- Cheese cake
Masa Brisé, crema de queso Philadelphia y gelé de frutos rojos. Salsa de frutos rojos.
- Maracuyá
Biscuite con almíbar de maracuyá y mousse de Maracuya.
- Rogel
Finas capas de masa crocante intercaladas con un suave dulce de leche, recubierto de merengue italiano.
- Cándida
Torta de yogurt de frutillas
- Calandra
Chocolate, crema de queso y café (tipo tiramisú)
- Ágape
Base de brownie, orange pie y ganache de chocolate
- Normande
Tarta de manzanas con nueces y pasas de uva
- Tarta de peras y aparejo de almendras
Tarta de masa real, peras al vino blanco y crema de almendras.
- Clásica de Frutillas
Biscuit de vainilla, crema americana y Frutillas.
- Tarta de frutas
Tarta de masa real, crema pastelera y frutas a elección.

Entre otras variedades

TORTAS INDIVIDUALES

- Mini cheese cake
- Peras y aparejo de almendras
- Bavaroise de bananas y dulce de leche
- Lemon Pie
- Rogel
- Maracuyá
- Frutos rojos
- Chocolate y naranjas
- Crumble de manzanas
- After eight
- Chocolate y frambuesa
- Frutos rojos
- Trufa de chocolate
- Tarta de frutos rojos

MASITAS

- Mini rogel
- Gotitas secas de almendra
- Pinitos de dulce de leche
- Sequitas
- Duetto de chocolate blanco y negro
- Tiramisú
- Priscila (naranja y chocolate)
- Tarteleta con dulce de leche y mousse de chocolate
- Tarteleta de mousse de chocolate
- Cheese cake
- Tarteleta de manzana y nueces
- Tartaleta maracuyá
- After eight
- Lemon pie
- Chocolate blanco y nueces
- Cème brulèe
- Frutos rojos

Entre otras variedades sin azúcar solamente por pedido.

PARA EL TÉ

- Budines de naranja, chocolate y dátiles
- Magdalenas con pasas de uva
- Muffins
- Medialunas de manteca
- Facturaría alemana
- Brownies y avellanas
- Blondies (brownies de chocolate blanco y almendras)
- Galletitas de manteca
- Strudel de manzana
- Alfajores artesanales
- Donas
- Dulce de leche y cocada tradicional
- Mini pastelitos de ricota y pasas

Entre otras variedades

CHOCOLATERÍA

- Bombones
- Natillas
- Tabletas de chocolate artesanal y frutos secos
- Chocolate en rama

SIN AZUCAR

- Mini postres
- Tortas
- Budines de naranja
- Alfajores
- Frolitas de dulce de leche
- Linzer de chocolate y membrillo
- Muffins de arándanos
- Muffins de naranjas y chocolate
- Caracolas de guayaba e higos
- Masitas Cassis por pedidos