



Como sabes nuestras tartas son artesanales, elaboradas con la mejor materia prima y en algunos casos Km0.

¡Elige tu preferida!

CARROT CAKE: Jugosa tarta de zanahoria con jengibre, manzana y nuez. Frosting artesano con un toque de canela y jengibre.

RED VELVET: Tarta de textura aterciopelada con un toque de vainilla y cacao. Repostería Americana con un frosting artesano de vainilla.

MUERTE POR CHOCOLATE: Para los amantes del chocolate. Suave e intenso bizcocho de chocolate. Cobertura de *ganache* y relleno a elegir: Mermelada de frambuesa, dulce de leche o *ganache* de choco.

LIMA LIMÓN: Tarta ligera, fresca y esponjosa con un punto ácido. Frosting artesano de lima limón. Ideal para el verano.

CHEESE CAKE: Tarta de queso con mascapone con mermelada de frambuesa o pasta de dátil artesano.

GUINNESS DE CERVEZA NEGRA: Tarta con matices de cacao y cerveza negra. Frosting artesano de Guinness.

CALABACÍN MENORQUÍN CON ESPECIAS: Sólo disponible en Menorca. Tarta Km0 elaborada con calabacín blanco, nueces, jengibre, nuez moscada y canela. Frosting especiado.

VAINILLA Y CANELA: Esponjoso bicocho de vainilla, orgánica y canela. Ideal para cumpleaños infantiles. Frosting artesano de vainilla.

TAMAÑOS

XS - 6 Porciones

S - 8 Porciones

M - 12 Porciones

L - 24 Porciones