

*Repostería para Bodas y Eventos 2026*



## *El alma de MISs Cakes & Cocktails*

Detrás de la marca, que cumple en 2026, 13 años, se encuentra Alba Suárez, creadora de la misma y encargada de preparar todos los dulces del catálogo.

“A lo largo de todos estos años he ido innovando, creando sabores y diseños adaptados a Menorca. He diseñado productos únicos para bodas, para todas y cada una de las parejas en las que la tarta ha sido una de las protagonistas de su historia.

También he desarrollado dulces personalizados para niñ@s que hacían la comunión, para eventos como aniversarios, bodas de plata y por qué no, para cumpleaños especiales o cotidianos, puedes visitar nuestra web y ver todo lo que ofrecemos.

Cada pedido es único e irrepetible y pongo en cada uno de ellos toda mi dedicación, cariño y alma”

## *Nuestros productos*

Nuestras tartas, cupcakes, galletas, mesas dulces, etc... se elaboran con la mejor materia prima, utilizando productos naturales y de primera calidad. Cada pedido es único e irrepetible. Cada detalle importa. Tratamos el producto de manera meticulosa y precisa y eso se nota en el resultado final.

Nuestros extractos, como el de vainilla, son orgánicos, haciendo que el resultado y sabor sea delicado y delicioso.

No tenemos diseños fijos, ni tamaños exactos, cada cliente elige qué es lo que quiere para su día especial, y yo me encargo de hacerlo realidad. La personalización, la delicadeza, el amor con el que se elabora cada uno de los productos, la exclusividad y flexibilidad son rasgos que definen y diferencian ésta marca de las demás.



Modelo Romántico

## Carta de Sabor



Disponibles opciones sin azúcar, veganas, sin gluten, sin lactosa y sin proteína de leche de vaca.

Consúltanos.

1. **Lima Limón** con relleno y cobertura de crema de frosting de lima limón
2. **Carrot Cake**, con relleno y cobertura de frosting de canela y jengibre
3. **Mojito** con relleno y cobertura de crema de frosting de lima y ron
4. **Red Velvet** con relleno y cobertura de frosting de vainilla
5. **Victoria Sponge Cake** con relleno de crème fraîche y mermelada de frambuesa y cobertura de frosting de vainilla
6. **Calabacín y Jengibre** con relleno y cobertura de frosting de canela nuez moscada y jengibre.. **Km0.Producto de Menorca**
7. **Guinness de Cerveza Negra** con relleno y cobertura de frosting de Guinness y Cacao
8. **Vainilla orgánica** con relleno y cobertura de frosting de vainilla
9. **Vainilla y Canela** con relleno y cobertura de frosting de vainilla y un toque de canela
10. **Muerte por Chocolate** con relleno de ganache de chocolate negro, con dulce de leche o mermelada de frambuesa (Sacher)

Las degustaciones de sabor van desde los 25€ a los 55€ según número de sabores y tiempo de la reunión.

El formato degustación se presenta en cupcakes e incluye siempre 2 bebidas.

## *Tendencia 2026. Tartas xxl redondas y rectangulares*



### ***Cotización:***

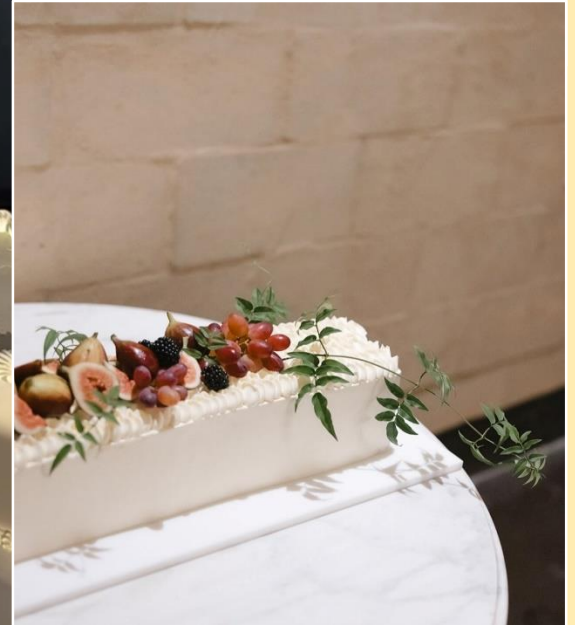
**Porción entre 50/75gr: Entre 5€ y 7€. El corte se hace en formato cuadrado de 5x 5cm aprox.**

**Extras en todos nuestros modelos de tarta :** Montaje + Deco/flor/fruta + Transporte (kilometraje), en este tipo de tartas es casi obligado el transporte en furgoneta frigorífica por lo que el transporte incrementa su cotización. Las planchas de madera se cotizan según tamaño y forma (cuadrada/rectangular o redonda)

**Servicio de corte Nupcial (OPCIONAL u OBLIGATORIO según las condiciones de cada lugar): Desde 100€**  
En caso de no hacer nosotros el corte no podemos garantizar que se haga correctamente tanto en gramaje como en estética.

**Iva: 10%**

*Tendencia 2026. Tartas xxl redondas y rectangulares*



## *Tartas de boda de pisos*

Nuestros bizcocho y frostings (relleno y cobertura) están elaborados con la mejor materia prima de forma artesanal. El sabor lo elegiréis vosotros independientemente del modelo.

Bizcochos ligeros, esponjosos y deliciosos. Las decoraciones son a la carta pero en nuestro catálogo queremos daros algunas ideas.

Podréis elegir el tamaño que más se adapte a vuestra celebración.

**Tartas de 2 pisos** para el corte (entre 18 y 27 porciones) y el resto en porciones individuales si sois más.

**Tartas de 3 pisos** (53 porciones)

**Tartas fake o falsas** en las que las porciones reales se hacen a parte.

### ***Cotización:***

**Porción entre 100/125gr: Entre 7€ y 9€**

**Extras en todos nuestros modelos de tarta :** Montaje +  
Deco/flor/fruta/oro + Transporte (kilometraje) .

**Servicio de corte Nupcial (OPCIONAL): Desde 100€**

En caso de no hacer nosotros el corte no podemos garantizar que se haga correctamente tanto el gramaje como el emplatado.

**Iva: 10%**



Modelo Tarta Silvestre / Mediterránea

*Tarta Mediterránea*



*Vintage Cake*



*Romantic Cake*





Modelo Atix Cake

## *Atix Cake -nuestra joya-*

El diseño de esta tarta está inspirado en nuestra querida [@atixhome](#). Gracias a su magia hemos creado una tarta decorada con frosting color piel y flor seca recolectada en los campos de Menorca a lo largo de todo el año.

Es una tarta muy especial tanto si eres de Menorca como si no. **Está vinculada a la isla de una manera “romántica” ya que su decoración se basa en la recolecta de sus preciosas flores en las 4 estaciones del año.** Por ello la hacen única y especial.

Es una tarta *delicada y elegante*, con un vínculo a la isla que transmite parte de su naturaleza.

Por lo que si te casas en Menorca es una tarta que tiene mucho sentido elegir el día de vuestra Boda.

Podréis elegir entre flor seca (no comestible) o flor natral (comestible, ésta no es de Menorca).

### *Cotización:*

Porción entre 100gr/125gr: Entre 7€ y 9€

Extras

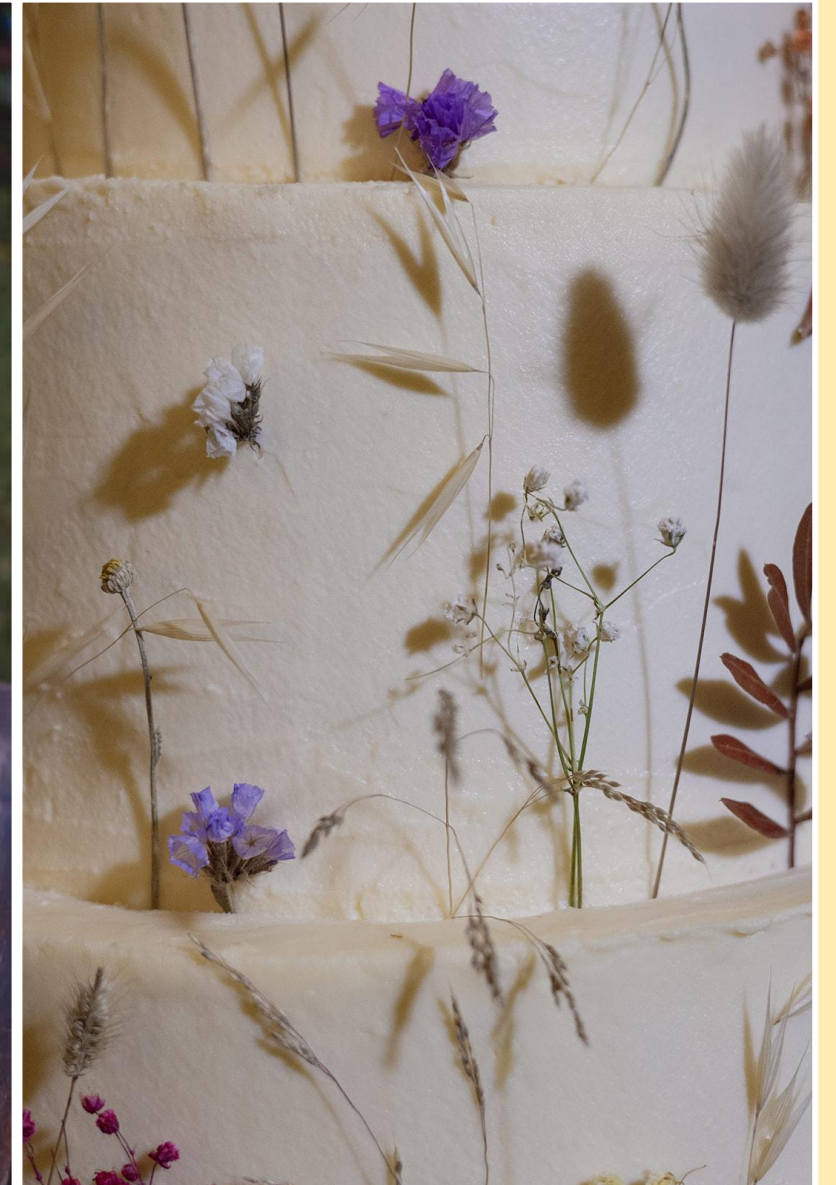
La cotización de la deco dependerá del número de pisos de la tarta. Deco entre 60 y 120€

Transporte + montaje a valorar según distancia y complicación de los pisos.

Servicio de corte Nupcial (opcional): Desde 100€

Iva: 10%

*Atix Cake -nuestra joya-*





**Flor seca** no comestible recogidas del campo menorquín. Desde **60€** deco floral en formato Boda.



**Flor comestible.** Cajitas de pensamientos, clavelinas...deshidratadas. Paquetes desde **6€** En caso de quererlas frescas hay que sumar el envío de Seur Frio (45€). Si es porte normal (deshidratadas) entre 10€ y 18€/ porte



## Veil Cake

Por primera vez incluimos en 2025 una **FAKE CAKE** a nuestro catálogo. Disponible también la opción de tarta real (3 pisos).

Las **Fake Cakes** o tarta falsas son ideales para bodas de más de 180 invitados, dando así la opción de hacer el corte de porciones individuales durante el banquete. Los novios harán el corte del piso de arriba (real), la tarta se retira y a continuación se sirven las porciones que se han porcionado en cocina. En este caso nuestra Veil Cake tiene un tono ivory con un velo de papel que la hace ser una de las tartas más elegantes de nuestro catálogo.



### *Cotización:*

Porción real entre 100gr/125gr: Entre 7€ y 9€

Fake Cake de 4 pisos + 1 real:

Altura 1metro aprox.

**COTIZACIÓN SEGÚN MODELO**

Extras:

Transporte + deco+ montaje a valorar .

Servicio de corte Nupcial (OPCIONAL):

Desde 300€ según numero de porciones

Iva: 10%

## *Tower Cup de Red Velvet*

### *Cotización*

Vasito 100ml: 4,95€ plástico.

5,95€ cristal

Vasito de 200ml: 6,50€ plástico.

7,50€ cristal

Tarta para el corte desde 7€ la porción

Iva del 10%

Extras: Transporte, Estructura de madera, montaje,  
servicio durante la boda y/o recogida al día siguiente  
del material.



# *Tower Cup de Muerte por Chocolate*

Nuestra Tower simula una tarta gigante, gracias a nuestro stand de madera de 3, 4, 5 o 6 pisos.

Es un formato muy cómodo para los invitados.

Además la tarta de arriba cumple la función de tarta para el corte.

Desde 8 pax y máximo 2 pisos como se ve en la imagen.

**Vasitos de Muerte por Chocolate :** Rocas de bizcocho de chocolate intenso con almíbar de ron, ganache de choco negro/leche/blanco con crujiente de galleta y topping de fresa.

Vaso de 200ml

## *Cotización:*

1. Vasito 90ml: 4,95€ plástico.  
5,95€ cristal.
2. Vasito de 200ml: 6,50€ plástico.  
7,50€ cristal

A partir del segundo ganache se sumará 0,50ctm a cada vaso.  
Tarta para el corte desde 7€ la porción  
Iva del 10%

## Extras:

Transporte, Estructuras de madera, montaje, servicio durante la boda y/o recogida al día siguiente del material.



Vaso de 90ml

## Tower Cup Cheese Cake

### Cotización

Vasito plástico de 90ml: 3,95€

Vasito cristal de 90ml: 4,95€

Vasito plástico de 200ml: 5,50€

Vasito cristal de 200ml: 6,50€

Tarta para el corte desde 6€ la porción

Toppings industrial: 0,30ct vaso

Topping artesano. Mermeladas caseras:  
0,50ct vaso

Iva del 10%

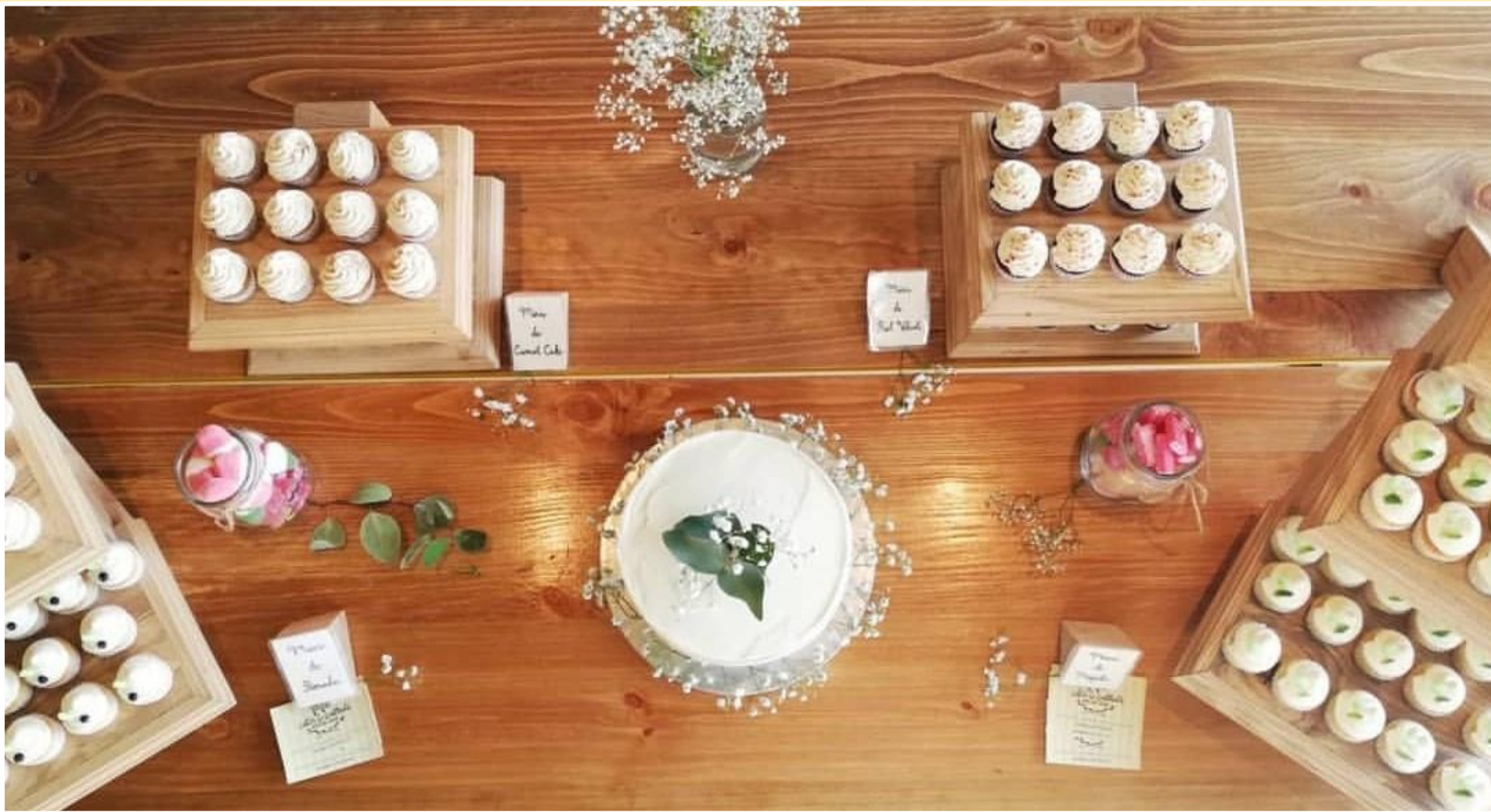
**NOVEDAD 2026**



Este año incorporamos un vasito de 150ml en formato cuadrado. Una opción intermedia. Precio: Desde 5,35€/vasito de plástico + 10% de iva. Consultar precio exacto por sabor.



## *Mesas dulces*



Nuestro servicio de **MESAS DULCES** te permite elegir entre cupcakes minis, normales, tartas de diferentes tamaños y sabores, bolsitas de galletas de recuerdo para los invitados, frasquitos de chuches, frasquitos con flores, etc...

Combínalos como quieras y haz la mesa dulce tal y como imaginaste.

Alquiler de stands de pastelería, tarteras, rodajas de tronco, letreros, flor etc...

El presupuesto se hará de forma personalizada y a medida según gusto y presupuesto.

En caso de necesitar stands para presentar cupcakes, vasitos o cualquier otro dulce de nuestro catálogo, ponemos a disposición nuestro servicio de

**ALQUILER DE STANDS.**

**Consúltalo en la página 18 del catálogo.**



## *Cupcakes tradicionales*

Una apuesta segura son nuestros **Cupcakes Tradicionales**. Artesanos, jugosos e irresistibles. Así son nuestros cupcakes en tamaño mini o normal. Te proponemos una amplia variedad de sabores:

Chocolate  
Red Velvet

Carrot Cake  
Vainilla y Canela

Vainilla y Chocolate  
Lima limón

## *Cupcakes Cockteleros*

Si apostáis por la originalidad en vuestra celebración sin duda os recomendamos nuestros **Cupcakes de Mojito**.

Diseñados a partir de la estética del cocktail y con los mismos ingredientes de la bebida incorporados tanto en la masa como en la crema. **¡Una mini delicia en exclusiva!**

### *Cotización:*

Caja de 12 unidades tamaño normal: 38€ + 10% de iva  
Caja de 24 unidades tamaño mini: 38€ + 10% de iva

En caso de necesitar transporte y montaje se aplicará un **Extra**.



# *Alquiler de stands para nuestra Tower Cup, mesas dulces y Tarta Nupcial*

Stand Circular de madera 2 alturas: **35€**

Stand Circular de madera 3 alturas: **65€**

Stand Circular de madera 4 alturas: **75€**

Stand Circular de madera 5 alturas: **80€**

Stand rectangular para 3 toppings con cuencos de cristal ideal para mermeladas **18€**

Stand ovalado para 3 toppings con cuencos de cristal ideal para fruta **18€**

Stand básico madera para 24 mini cupcakes: **22€**

Escalera de madera para 48 mini cupcakes: **32€**

Letreros de madera con nombre de los sabores: **3€** unidad

Deco floral del stand desde: **25€**

Cajón de madera: **12€**

Bandejas de madera: **6€**

Alquiler de stands de cristal con peana: **10€**

Alquiler de la estructura de madera de la tarta: **20€** (sólo disponible con nuestro servicio de corte)

Floreritos y atrezzo. Consultar.

**FIANZA de 50% del precio de alquiler.** *Recogida de stands al día siguiente en determinados servicios, en otros será necesario que una persona del equipo se quede durante el servicio para su posterior recogida. En caso de deterioro de material alquilado se descontará de la fianza.*

## *Tower Cupcake*



## Torre de Cupcakes coronada con una Tarta de Corte

Elige los sabores que más te gusten, los colores y la decoración floral del stand. Sin duda una de las opciones más románticas de nuestro catálogo desde hace años.



### *Cotización*

Caja de 12 cupcakes grandes por sabor: 38€

Stand Espiral: Precios en la anterior página + fianza

Tarta para el corte desde 7€ la porción

### **Iva del 10%**

Transporte y montaje a valorar según kilometraje y cantidades



*Cocktelería para Bodas y Fiestas Privadas*

## *Puesto de Mojitos*

Te ofrecemos un servicio hecho completamente a medida. Diferente, divertido y con un toque muy mediterráneo. Elige si quieres que tus invitados disfruten de nuestros mojitos durante el cocktail o en el baile.

Servicio de Cocktelería. 2 horas o hasta servir 200 mojitos  
Personal : 2 cockteleros para 100 invitados  
Consultar precio de horas extras.

**Precio: 12,90€ por persona con cristalería.**

**Precio: 9,99€ en vaso duro de plástico reciclable**

*Incluido montaje, decoración, mise en place y desmontaje: 3 horas.*





## *El maridaje perfecto*

Si quieres algo realmente diferente en tu evento, sorprende a tus invitados acompañando tu puesto de mojitos con el maridaje de nuestros mini **cupcakes de mojito**.

Ejemplo: para 50 invitados: 48 mini cupcakes (2 cajas de 24 unidades)

Decoración incluida con limas y cajones, stand para cupcakes y letrero informativo

Precio por persona: **2,50€**

Iva: 10%

## *Puesto de Pomada Menorquina*



**Pomada**

Si estás en Menorca no puede faltar nuestra Barra de Pomada, la bebida por excelencia de la isla.

Nuestra Pomada será servida de manera clásica y al momento: Gin Xoriguer, limón, enebro, piel de limón y hielo picado.

¡Refrescante y única!

Servicio de Cocktelería. 2 horas o hasta servir 200 pomadas.

Personal : 2 cockteleros para 100 invitados

Consultar precio de horas extras.

**Precio: 11,90€ por persona con cristalería.**

**Precio: 9,99€ en vaso duro de plástico reciclable**

**Precio: 8,99€ en vaso de cartón Xoriguer**

Incluido montaje, decoración, mise en place y desmontaje: 3 horas.

- *No disponemos del puesto que aparece en la imagen, pero montamos un barrita con mantelería amarilla y deco mediterránea.*



[info@misscakesandcocktails.es](mailto:info@misscakesandcocktails.es)

<http://misscakesandcocktails.es>

**639 44 16 03 -Alba-**

**@misscakesandcocktails**