



## DULCES

### Minipasteles

#### **Petisú**

Praliné Gianduja al que le añadimos una crema con sabor a naranja y limón. La cobertura, de chocolate. Esta mousse potencia el contraste entre el dulce del praliné y el amargo de los cítricos. Riquísima!

#### **Cañitas y lenguas de hojaldre**

#### **Profiteroles**

#### **Trufitas**

#### **Tocinillos**

#### **Canastillos de hojaldre**

#### **Cabello**

#### **Coco**

### Tartas clásicas

#### **Tarta de chocolate**

Bizcocho, yema y chocolate: ideal para los peques, y no tan peques. Sabores de siempre.

#### **Tarta San Marcos**

Maltratada por la pastelería industrial, en Montserrat decimos que una buena San Marcos es una buena San Marcos!

#### **Milhojas**

Milhojas de hojaldre: el relleno lo decides tú. Crema, nata, merengue,...

### Especialidades en Semifrío

#### **Mousse de Gianduja**

Praliné Gianduja al que le añadimos una crema con sabor a naranja y limón. La cobertura, de chocolate. Esta mousse potencia el contraste entre el dulce del praliné y el amargo de los cítricos. Riquísima!

#### **Royal y Capricho Chocolate**

Base de crujiente de praliné combinado con mousse de chocolate negro (Royal), o mousse de chocolates negro y blanco (Capricho). Solo para chocolateros!

#### **Mousse de Té Earl Grey y naranja**

Fínisima textura de mousse conseguido a partir de este fino té y combinado con una mousse de naranja que nos dará mayor frescor a la mezcla. La más fina!

#### **Mousse Van Dyck**

Mousse de chocolate suave que combina con una intensa compota de frutos rojos. Quién no recogió moras, grosellas?

#### **Mousse de yogur griego**

En la base, mousse de vainilla, aroma de chocolate blanco, frambuesa y dados de praliné. Sobre ella bolas de mousse de yogur griego, fresa y melocotón. Te lleves lo que te lleves, nunca sobra: un pecado!

#### **Sacher con mousse de albaricoque**

La mousse de albaricoque junto con una fina capa de praliné y chocolate en el medio. Por encima y por debajo dos esponjosos de chocolate y almendra (Sacher).

#### **Volcán**

Su diseño inspira atracción. Tres sabores superpuestos: naranja, turrón y chocolate. El cierre de este postre se logra con florentinas. La más vistosa y siempre rica!

### Galletería

#### **Galletas holandesas**

#### **Palmeras**

**Dameros**  
**Cookies/piedras**  
**Galletas mejicanas**  
**Galletas de diseño**

## **Once a week! Especialidades**

**Pastas de té**  
**Cakes y bicas**  
**Tejas de almendra**  
**Florentinas de almendra, piel de naranja confitada y chocolate**  
**Sequillos y suspiros de merengue**  
**Macarons de merengue y almendra**  
**Tartas rústicas de queso**  
**Bombones de la Casa**