

*l'Era Restaurant*

pastryserie  
especial

# Pastissos, mousses i bavareses



01 / **PASTÍS DE NATA I TRUFA**

Pastís de nata i trufa amb biscuit de cacau i viruta de xocolata.



02 / **TRUFAT AMB CACAU**

Pastís de trufa amb planxa de cacau cremat o sense cremar, amb viruta de xocolata.



03 / **SANT MARC NATA I TRUFA**

Pastís de nata i trufa tradicional amb gema cremada.



04 / **MOUSSE DE VAINILLA I L LIMONA**

Mousse de vainilla amb crema de llimona i biscuit d'ametlla.



05 / **MAXI BAVARESA CÀRAMEL, CAFÈ I NOUS**

Mousse de cafè i caramel amb biscuit de nous.



06 / **MOUSSE DE LLIMONA AMB BISCUIT D'AMETLLA**

Mousse de llimona amb interior de crema de llimona i biscuit d'ametlla marcona.

# Pastissos especials ( amb suplement )



01 / **SACHER D'ALBERCOC**

Pastís de biscuit de cacau, amb mousse de xocolata i mousse d'albercoc.



02 / **SACHER DE GERDS**

Pastís de biscuit de cacau amb mousse de xocolata.



Sense gluten 

03 / **LIMOUSINE DE XOCOLATA**

Pastís tot de xocolata amb una planxa de biscuit de xocolata sense farina i una mousse molt cremosa de



04 / **PASTÍS DE CAVA, GERDS I FESTUCS**

Pastís amb planxa de festucs, mousse de cava i gerds acabat amb merengue.



05 / **MAXI CHARLOT DE FRUITS VERMELLS**

Mousse d'aranyons, maduixots, mòres i biscuit melindro. Possibilitat de fruita fresca.



06 / **SAINT HONORÉ AMB FRUITA FRESCA**

Pastís clàssic farcit de mousse de vainilla.

# Pastissos individuals ( amb suplement )



01 / **BROWNIE**  
XOCO CRUIXENT

Mousse de xocolata amb brownie d'avellana i cruixent de neu.



02 / **MOUSSE**  
DE 3 XOCOLATES

Mousse de xocolata blanca, amb llet i negra.



03 / **GIANDUJA**  
I POMA AL FORN

Mousse de gianduja amb gelée de poma al forn i galleta de mantega.



04 / **PASTÍS DE TE**  
EARL GREY

Mousse de xocolata amb llet amb infusió de te i biscuit melindro.



05 / **TIRAMISÚ**  
TRADICIONAL

Tiramisú casolà amb planxa de biscuit melindro emborratxat amb cafè expresso i licor d'ametlla amarga.



06 / **MIL FULLS**  
DE CREMA

Mil fulls de pasta de full de mantega caramelitzada amb crema i fruits del bosc. Producte fresc.



07 / **TARTELETA**  
DE XOCOLATA

Tartaleta de sablee de cacau amb cremós de xocolata i fruita vermella. Producte fresc.



08 / **CHARLOT DE**  
FRUITS VERMELLS

Mousse de nabius, maduixots, mòres i biscuit melindro.

## Decoració extra de xocolata

**Peces personalitzades amb figura i nom de xocolata**, per aniversaris, comunions, batejos i casaments.



01 / **CIGNE DE XOCOLATA**  
AMB EL NOM

Peça de xocolata blanca amb forma de cigonya.



02 / **NENA DE XOCOLATA**  
AMB EL NOM

Peça de xocolata amb llet amb forma de nena.



Per a més informació, consulta-ho amb nosaltres.



*l'Era Restaurant*

Torrent d'en Puig, 11  
08358 Arenys de Munt  
Tel. 937 950 114

[www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)

(Juanitas)  
taller dolç i salat

[www.postresjuanitas.com](http://www.postresjuanitas.com)