



Pasteles

Terciopelo Oscuro (en Mouse con acabado de terciopelo y chocolate oscuro).

Terciopelo blanco (con acabado de terciopelo y Mouse de chocolate blanco).

Dalí (Elaborado en pan de vainilla y relleno de flan napolitano pan envinado y cubierta de chocolate blanco)

Khalo (Elaborado en pan de vainilla y relleno de queso orneado pan envinado y cubierta de chocolate blanco con crema).

Miro (En pan bañado de tres leches de nescafe relleno de nuez con cubierta de chocolate blanco).

Picasso (Elaborado en pan de chocolate relleno de fresa y cubierta ganash de chocolate).

Maní (En base de chocolate crema de mani y una magnífica combinación de sabores).

Pasión (Elaborado en base de vainilla chocolate semi-amargo y combinación de sabores de fruta).

Delicia de quesos (Creado a base de queso horneado chocolate y una combinación de fresa y vainilla).

Diablo de chocolate (Elaborado con triple capa de pan de chocolate flan y piñón).