



La varilla  
Mágica

## Tartak / Tartas

### Pastelak / Cakes

---

PLATANO PASTELA / CAKE DE PLÁTANO

---

LARANJA PASTELA / CAKE DE NARANJA

---

SAGAR ETA SAGARDO PASTEL EKOLOGIKOA /  
CAKE DE MANZANA Y SIDRA ECOLÓGICA

---

KOKO, MANGO ETA PASIO FRUTA /  
COCO, MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

---

LIMOIA-LIMOIA / LIMÓN-LIMÓN

---

TXOKOLATEA / CHOCOLATE

---

TXOKOLATE ETA MOKA / CHOCOLATE Y MOKA

---

TXOKOLATE ETA MUGURDIA /  
CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

---

BELUS-BELAR GORRIA / TERCIOPELO ROJO

---

AZENARIO TARTA / CARROT CAKE

### Junior pastelak / Junior

---

BIZKOTXO ETA KREMA AUKERA EZBERDINAK /  
SELECCIÓN DE BIZCOCHOS Y CREMAS

## Gozogintza / Repostería

---

TARDALETAK / TARTALETAS

---

GAZTA TARTA / CHEESECAKE

---

BROWNIE-A / BROWNIE

---

DONUTS-AK / DOUGHNUTS

---

MACARONS-AK / MACARONS

---

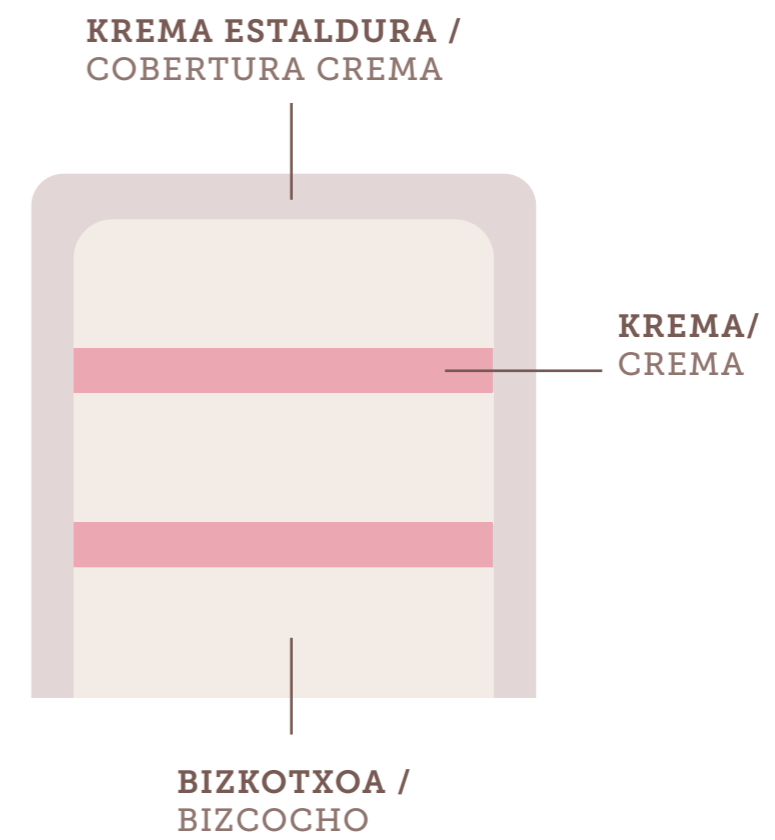
GAILETAK / COOKIES



# Tartak ✦ Tartas



## Tarten egitura / Estructura tartas



## Tarten tamainak / Tamaños tarta

### TAMAINAK / TAMAÑOS

15x10zm

Ez du dekoraziorik onartzen  
No admite decoración

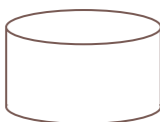


### RAZIOAK / RACIONES

8-10

15x15/16zm

+apaingarriak  
+decoración



14-16

18x15/16zm

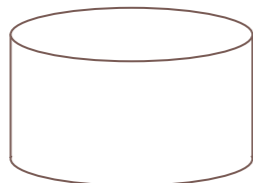
+apaingarriak  
+decoración



18-20

20x15/16zm

+apaingarriak  
+decoración



25

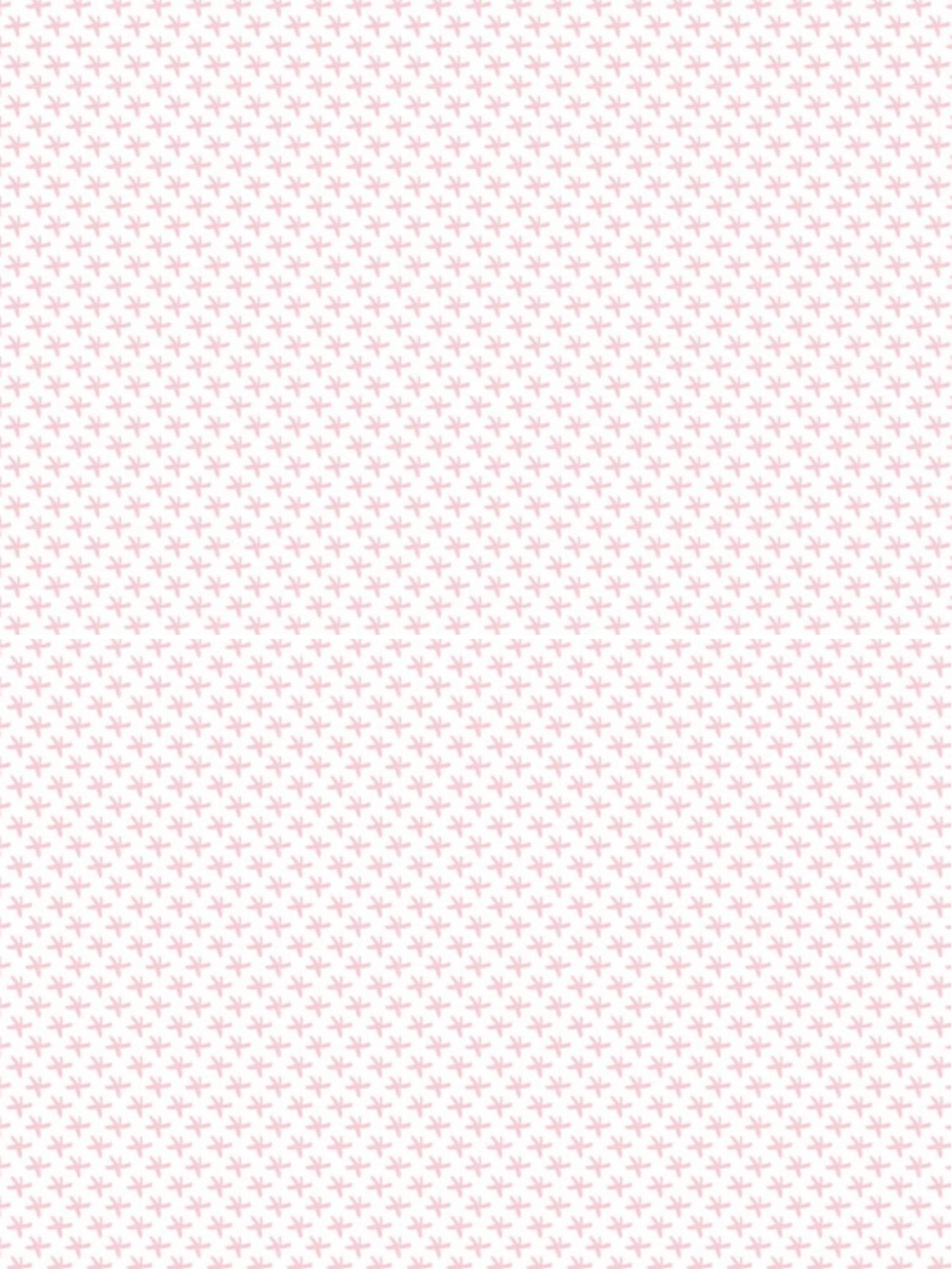
## Pastelak- Cakes

Bizkotxo mamitsu eta aromatikoen konbinazio ezin hobea da honakoa (fruta freskoa, fruitu lehorrak, kakaoak eta banilla naturalak).

Pastel hauek zure erara pertsonalizatu ditzakezu Macarons-ekin, fruta freskoarekin, loreekin, txokolateekin, zure izenarekin zein urre jangarriarekin apainduz, eta baita pisu bat baino gehiago gehituz ere.

Nos encontramos con una combinación perfecta de jugosos y aromáticos bizcochos (fruta fresca, frutos secos, cacao y vainillas naturales).

A estos pasteles les puedes añadir varios pisos, decorar con macarons, fruta fresca, flores, chocolates, topper con nombre, oro comestible para personalizarla.



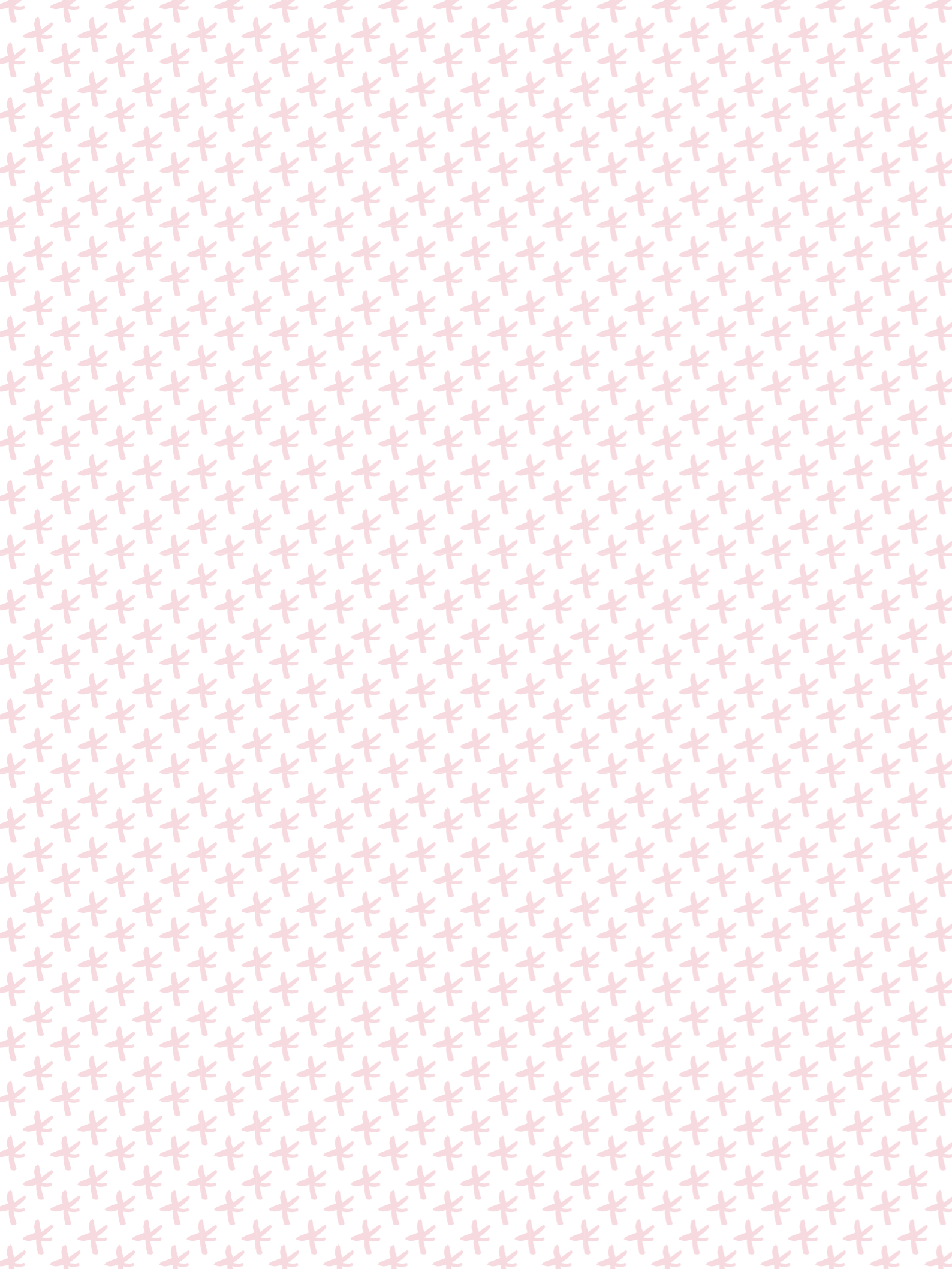
## **PLATANO PASTELA / CAKE DE PLÁTANO**

Banana naturala, txokolatezko maluta eta intxaur txigortu-  
dun bizkotxo (intxaur txigortuak aukerazkoak dira).  
Barnean, banilla zaporedun gazta krema, esne-gozokiz  
edo karamelu-gaziz lagundua.  
Banilla-kremaz apaindua.

\*Banilla-kremaz edo txokolatez betetzeko aukera.

Bizcocho con plátano natural, chips de chocolate y nueces  
tostadas (opcional).  
Relleno de crema de queso aromatizada con vainilla y acom-  
pañado de dulce de leche o salsa de caramelo con flor de sal.  
Decorado con crema de vainilla.

\*Opción de relleno crema de vainilla o chocolate.



## LARANJA PASTELA / CAKE DE NARANJA

Laranja eta almendrazko bizkotxoa, laranja konfitatu zatitxoekin.

Txokolatezko ganatzez eta almendrazko pralinez betea. Txokolatezko ganatxearekin edo txokolatezko crema suabearekin apaindua.

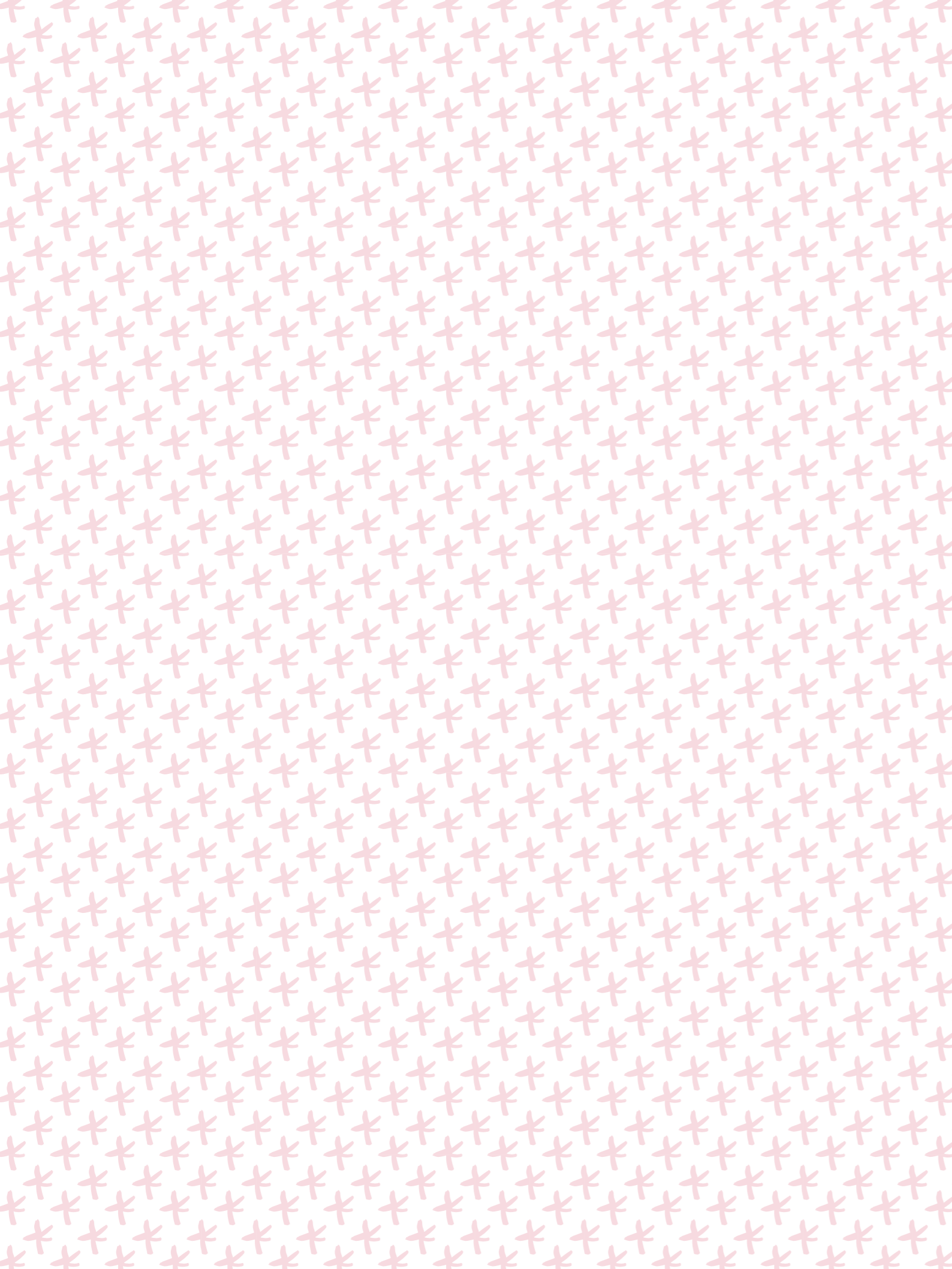
\* Almendraren ordeztu hurra jartzeko aukera.

Bizcocho de naranja y almendras con trocitos de naranja confitada.

Relleno de ganache de chocolate y praliné de almendras. Decorado con ganache de chocolate o crema suave de chocolate.

\*Opción de sustituir la almendra por avellana.

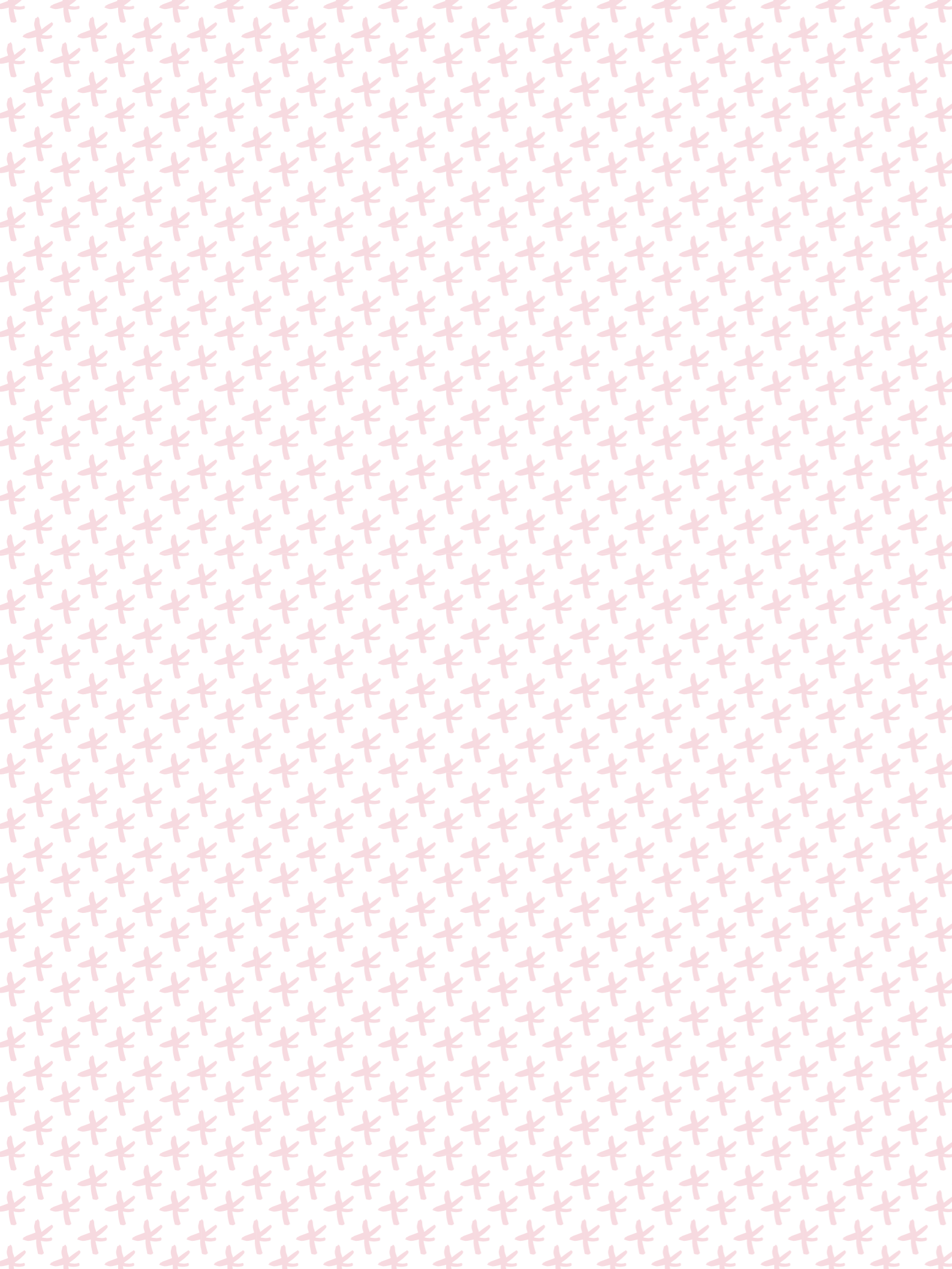




**SAGAR ETA SAGARDO  
PASTEL EKOLOGIKOA /  
CAKE DE MANZANA  
Y SIDRA ECOLÓGICA**

Sagar eta sagardo ekologikodun bizkotxo.  
Banilla-kremaz eta sagar karamelatuen  
konpota leunez betea.  
Banilla-kremarekin eta kalabaza-pipekin apaindua.

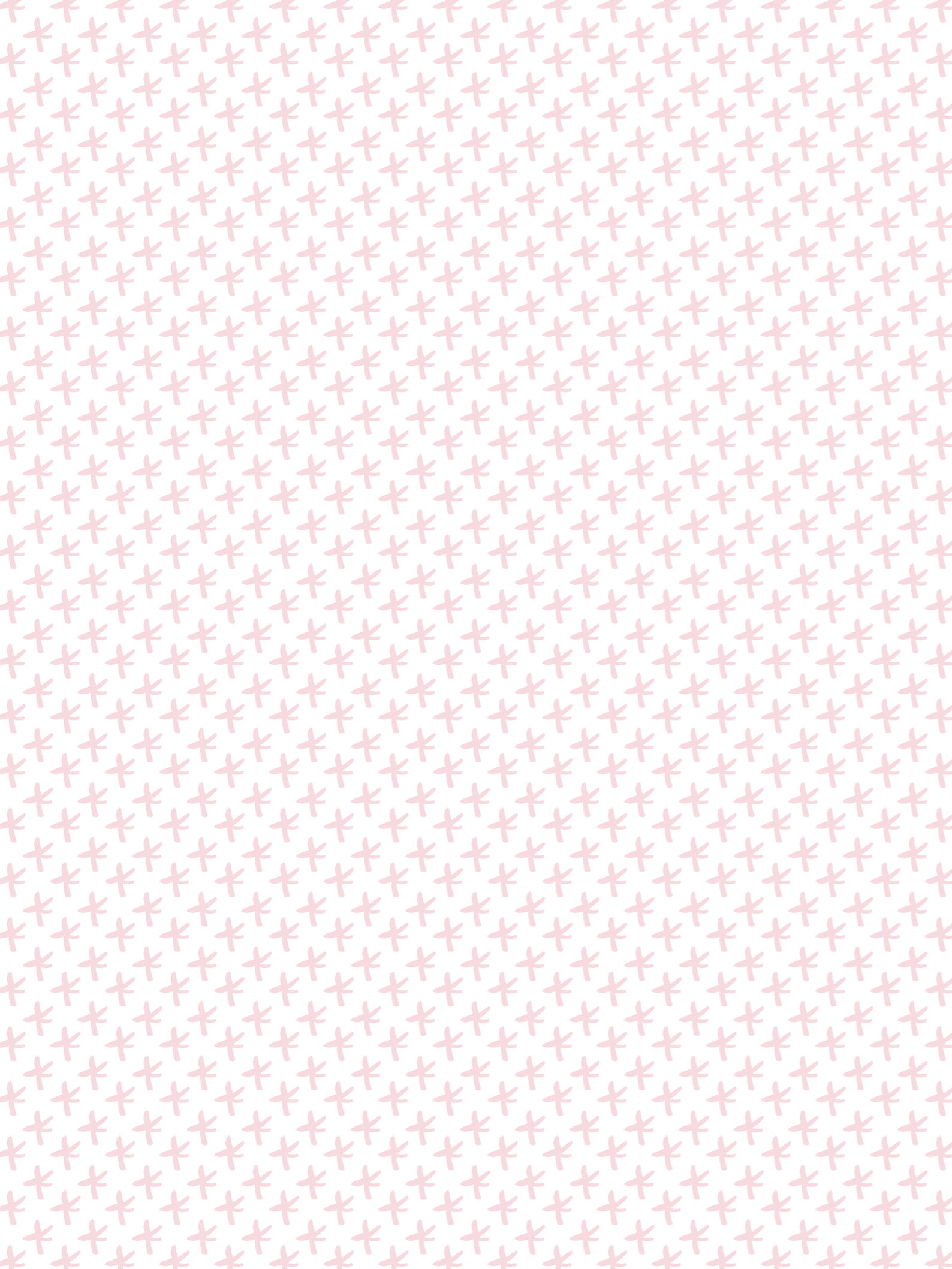
Bizcocho de manzanas y sidra ecológica.  
Relleno de crema de vainilla y suave compota de  
manzanas caramelizadas.  
Decorado con crema de vainilla y pipas de calabaza.



**KOKO, MANGO  
ETA PASIO FRUTA/  
COCO, MANGO Y FRUTA  
DE LA PASIÓN**

Esne eta koko-birringuzko bizkotxoa, lima-birringuz aromatizatua.  
Txokolate zuriz eta limazko ganatxez betea, banillarekin aromatizatua, mango eta pasio-fruta saltsa batez lagundua.  
Banilla-kremaz eta koko-ezkataz apaindua.

Bizcocho con leche y ralladura de coco, aromatizado con ralladura de lima.  
Relleno de ganache montada de chocolate blanco y lima, aromatizada con vainilla, acompañado de un coulis de mango y fruta de la pasión.  
Decorado con crema de vainilla y escamas de coco.



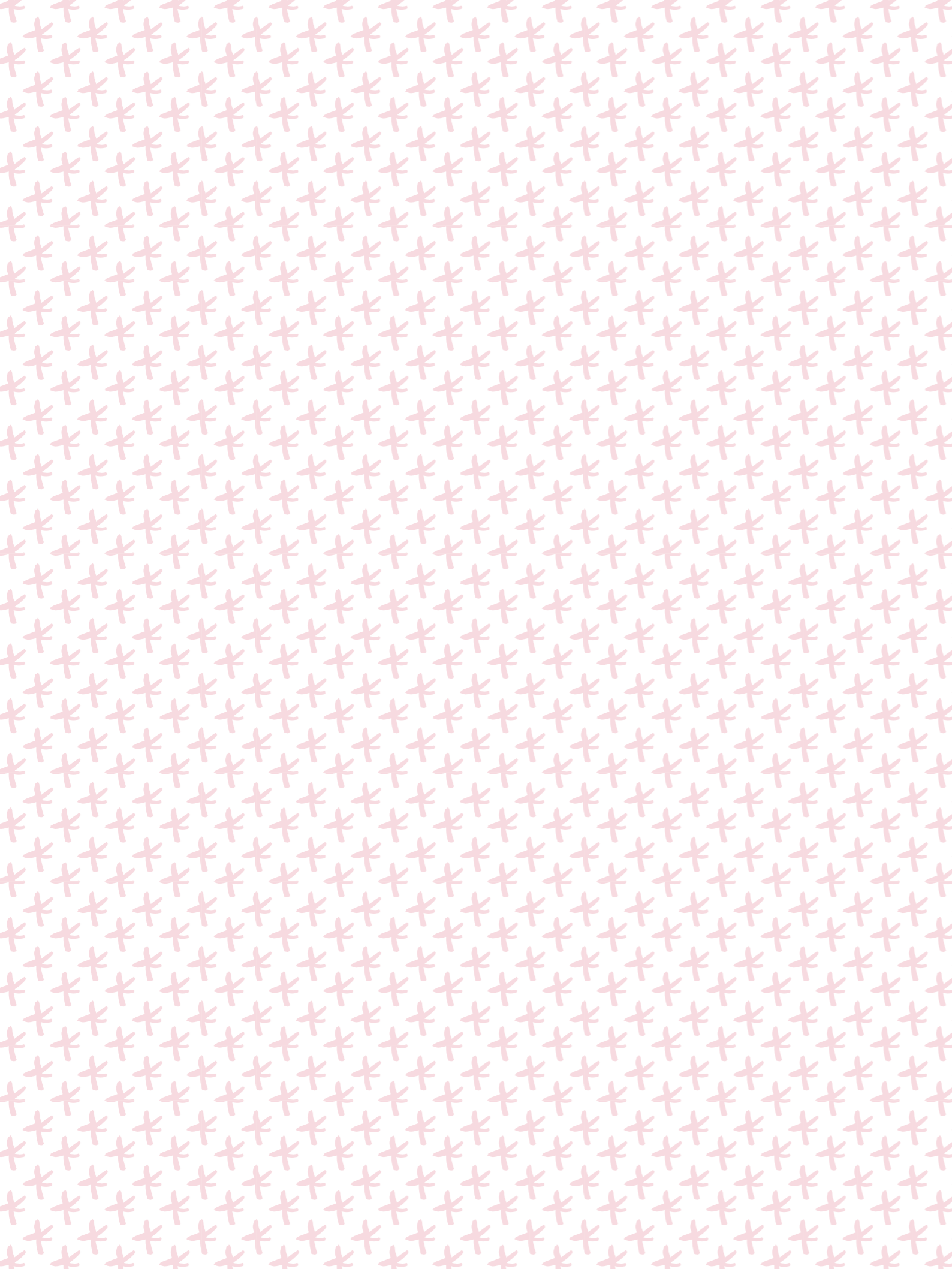
## LIMOIA-LIMOIA / LIMÓN-LIMÓN

Limoi-zuku eta limoi-birringuzko bizkotxoa.  
Banilla eta limoiz aromatizatutako gazta kremaz betea,  
mugurdi edo marrubi saltsarekin (denboraldiaren arabera).  
Banilla-kremarekin eta mugurdi fresko edo liofilizatuekin  
apaindua.

\* Aukerako ordezeko betegarria: banilla-krema suabea eta  
limoi-krema ingelesa.

Bizcocho con ralladura y zumo de limón.  
Relleno de crema de queso aromatizada con vainilla y limón,  
acompañado de un coulis de frambuesas o fresas (según  
temporada).  
Decorado con crema de vainilla y frambuesa fresca o liofilizadas.

\*Opción de relleno, crema suave de vainilla y crema inglesa  
de limón.



## TXOKOLATEA / CHOCOLATE

Txokolate eta kakao bizidun bizkotxo.

**1go Aukera:** Kakahuete-kremaz eta (aukeran) kakahuete zatitxo gaziz betea, karamelu-gaziz lagundua.

**2. aukera:** Banilla-kremaz betea, almendra kurruskariarekin eta txokolate-saltsarekin (fruitu lehorra aukeran).

**3.aukera:** Txokolate-krema leunez betea, almendra kurruskariarekin eta txokolate-saltsarekin (fruitu lehorra aukeran).

\*Oharra: aukera guztietan banilla-krema suabearekin edo txokolate-krema suabearekin apainduta.

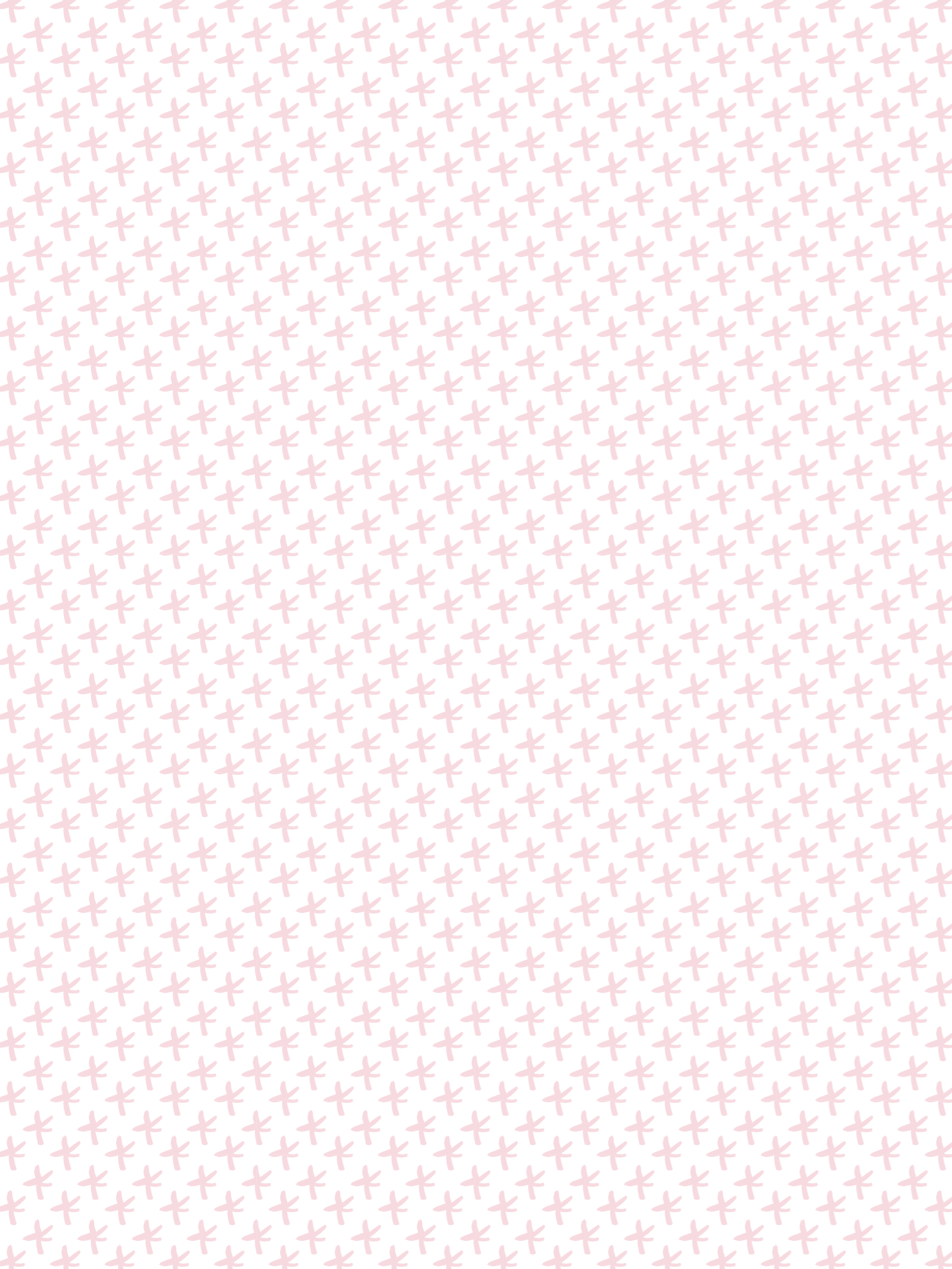
Bizcocho de chocolate y cacao intenso.

**Opción 1:** Relleno de crema de cacahuete y trocitos de cacahuete salado (opcional), Acompañado de salsa de caramelo con flor de sal.

**Opción 2:** Relleno de crema de vainilla acompañado de almendra crujiente y salsa de chocolate, (fruto seco opcional).

**Opción 3:** Relleno de crema suave de chocolate acompañado de almendra crujiente y salsa de chocolate. (fruto seco opcional)

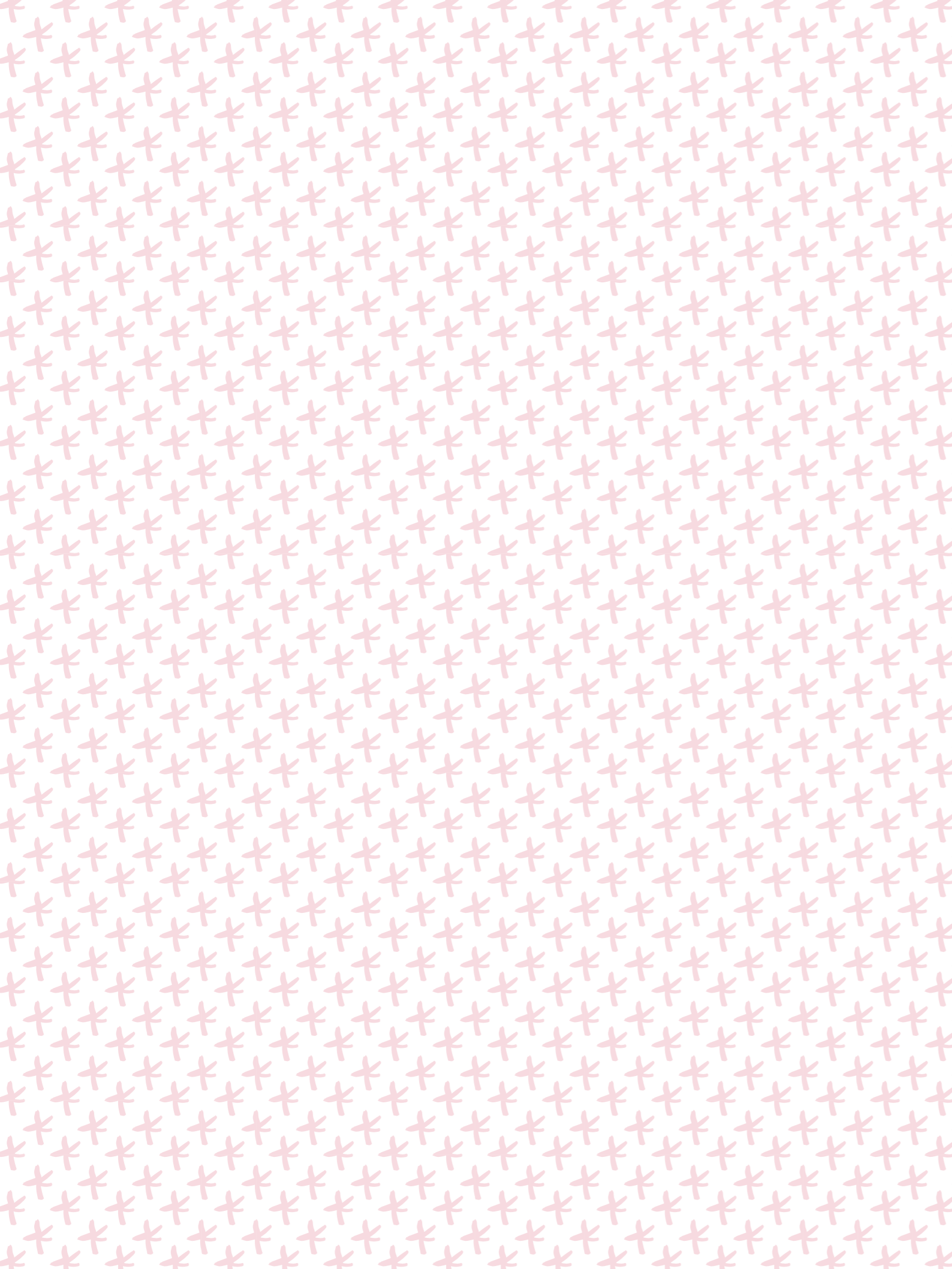
\*Nota: Para ambas opciones decorado con crema suave de vainilla o crema suave de chocolate.



## **TXOKOLATE ETA MOKA / CHOCOLATE Y MOKA**

Txokolate bizizko eta kafezko bizkotxo.  
Moka krema suabez betea, eta txokolate-saltsaz lagundua.  
Moka edo banilla-kremaz eta txokolate kurruskariz apaindua.

Bizcocho de chocolate intenso y café.  
Relleno de crema suave de moka acompañado con salsa de chocolate.  
Decorado con crema de moka o vainilla y crujiente de chocolate.

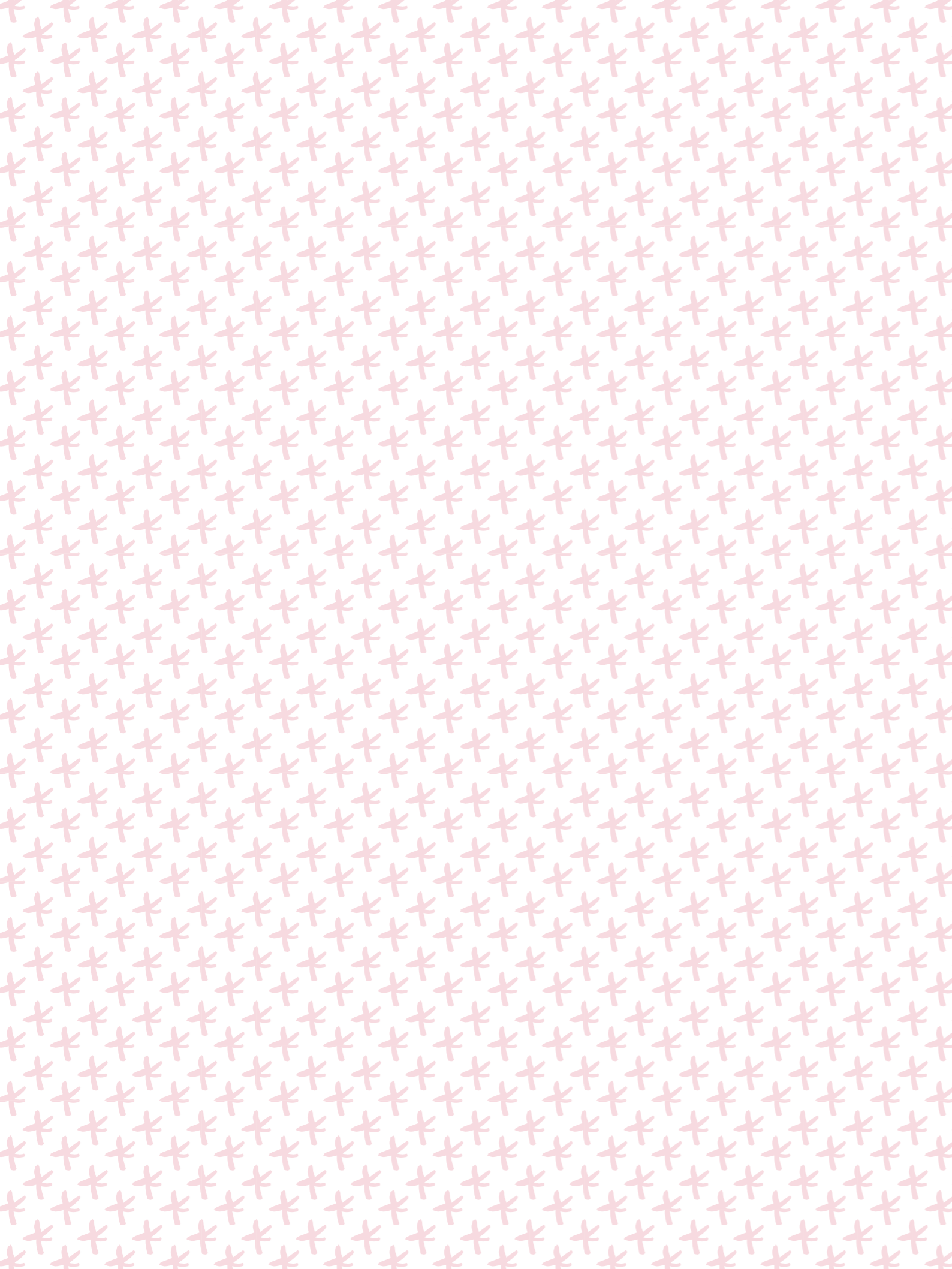


**TXOKOLATE  
ETA MUGURDIA /  
CHOCOLATE  
Y FRAMBUESA**

Txokolatezko eta kakao bizizko bizkotxo.  
% 70eko txokolatezko ganatzez betea (txokolate-  
krema suabea ere aukeran) mugurdi-saltsa batekin.  
Txokolatezko ganatxearekin eta mugurdi fresko-  
ekin apaindua.

Bizcocho de chocolate y cacao intenso.  
Relleno de ganache de chocolate 70% (también  
opción crema suave de chocolate) acompañado  
de un coulis de frambuesas.

Decorado con ganache de chocolate y frambuesas  
frescas.



**BELUS-BELAR GORRIA /  
TERCIOPELO ROJO**

Bizkotxo gorri bizia kakaoarekin, banillarekin eta esne-kremarekin.

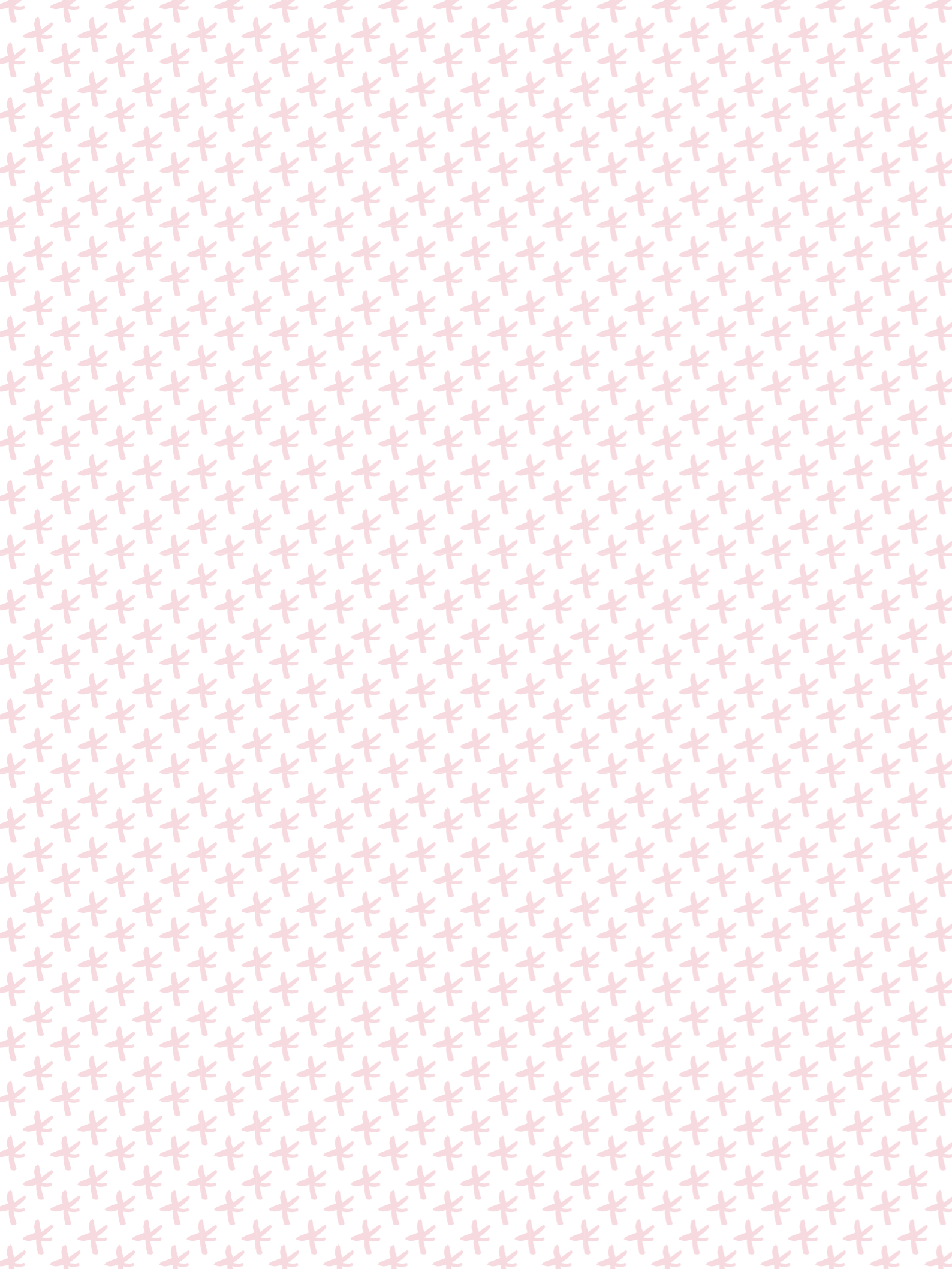
Gazta kremaz betea, banillarekin aromatizatua eta gerezi beltzeko saltsarekin (aukeran).

Banilla-kremarekin eta mugurdi fresko edo liofilizatuarekin apaindua.

Bizcocho rojo intenso con cacao, vainilla y crema de leche.

Relleno de crema de queso aromatizada con vainilla y coulis de cereza negra (coulis opcional).

Decorado con crema de vainilla, frambuesa fresca o liofilizada.



## **AZENARIO TARTA / CARROT CAKE**

Azenario ekologiko, intxaur eta anana zatitxodun bizkotxoa, espeziekin eta Ceylango kanelarekin aromatizatua.

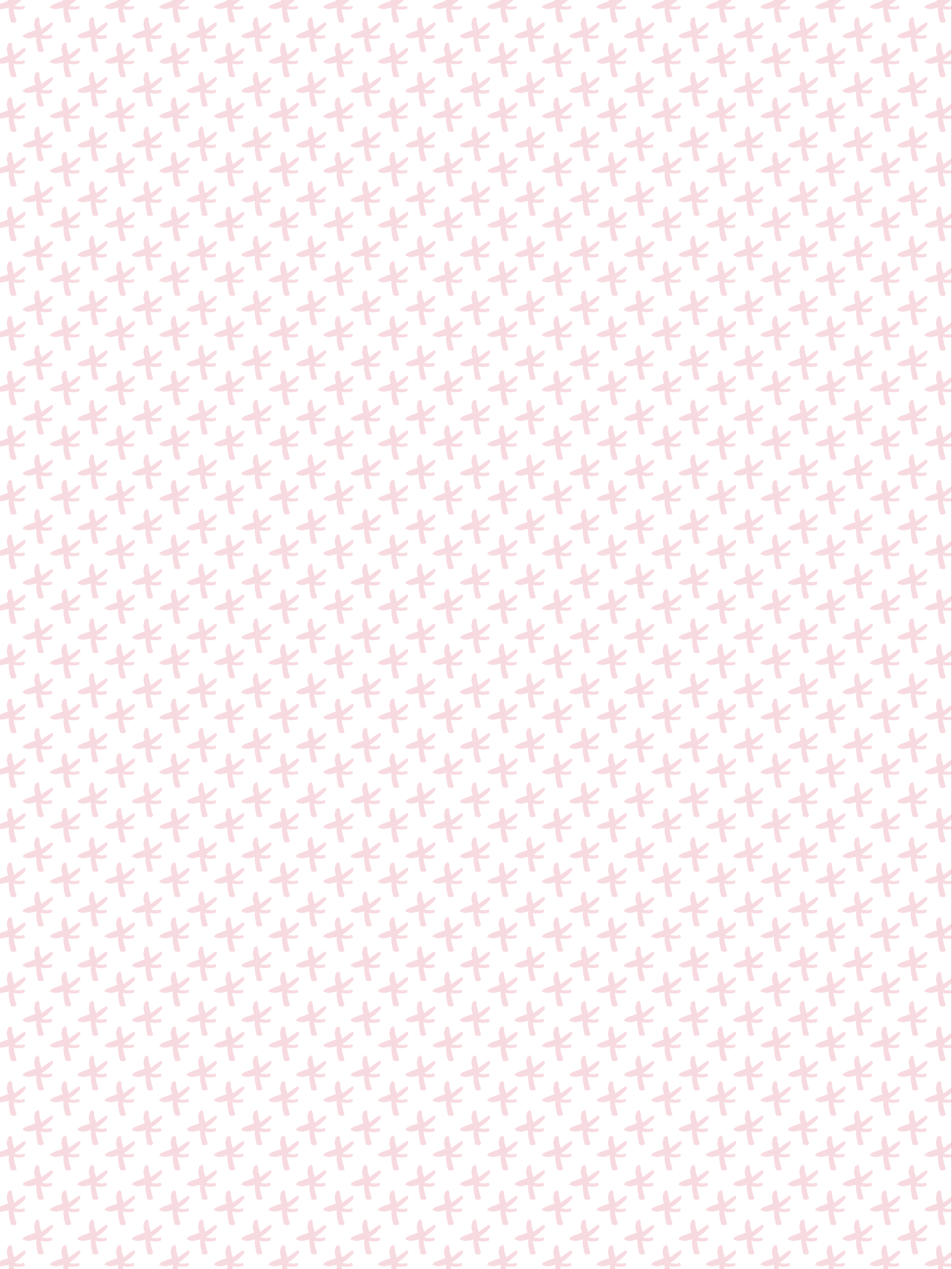
Banillaz lurrindutako gazta kremaz betea.

Banilla-kremarekin eta intxaur karamelatuekin apaindua.

Bizcocho de zanahorias ecológicas, trocitos de nuez y piña en su jugo aromatizado con especias y canela de Ceylán.

Relleno de crema de queso aromatizada con vainilla. Decorado con crema de vainilla y nuez caramelizada.





# Junior pastelak Junior

Txikientzako zapore suabea duten bizkotxo eta kremak aukeratzeko. Pastel horiei hainbat geruza gehi diezazkiekezu, makaroiekin, txokolateekin, izena duten topperrekin, obleekin eta azukre-irudi-txoekin apaindu.

Selección de bizcochos y cremas de suaves sabores para los más pequeños. A estos pasteles le puedes añadir varios piso, decorar con macarons, chocolates, toppers con nombre, obleas y figuritas de azúcar.

# Zaporeak / Sabores

## BIZKOTXOA

- Banilla (limoi edo laranja birrindurarekin lurrindu daiteke).
- Txokolatea.
- Platanoa txokolatezko malutekin.

## BETEGARRIAK

- Banilla-krema (bourbona).
- Txokolate-krema.
- Gazta-krema fruitu gorriekin, mugurdiekin edo marrubiekin (denboraldiaren arabera).
- Nutella krema.
- \* Zapore gehiago kontsultatzeko aukera.

## APAINGARRIAK

- Kanpoaldean banilla-krema suabea edo txokolatea, koloretako sprinkle-ak.
- koloreak gehitu daitezke; 2 edo 3 koloretatik aurrera, aparteko prezioa gehituko da.
- \* Aukerako gehigarria: txokolatezko isuria.

## APAINGARRI EXTRAK

- Lacasitos edo Emanems.
- Azukre pastaz apaindutako gailetak.
- Txokolateak edo bonboiak.
- Macarons-ak.
- Azukre-irudiak. Dekorazio txikiak, hala nola adarbakarraren tarta.
- Aukeratutako gaia duen azukre-txapona.
- Izena, globoak eta panpinak dituen topper-a (elikadurarako egokiak).
- Txokolatezko kandelak.
- Urre jangarria.
- Lore natural jangarria edo lore naturala.
- Lore deshidratatua edo liofilizatua.

Alergenoak: glutena, arrautzak, esnekiak eta fruitu lehorrak ditu.

## BIZCOCHOS

- Vainilla (se puede aromatizar con ralladura de limón o de naranja).
- Chocolate.
- Plátano con chips de chocolate.

## RELLENOS

- Crema de vainilla (bourbon).
- Crema de chocolate.
- Crema de queso con coulis de frutos rojos, frambuesas o fresas (según temporada)
- Crema de nutella.
- \* Opción de más sabores a consultar.

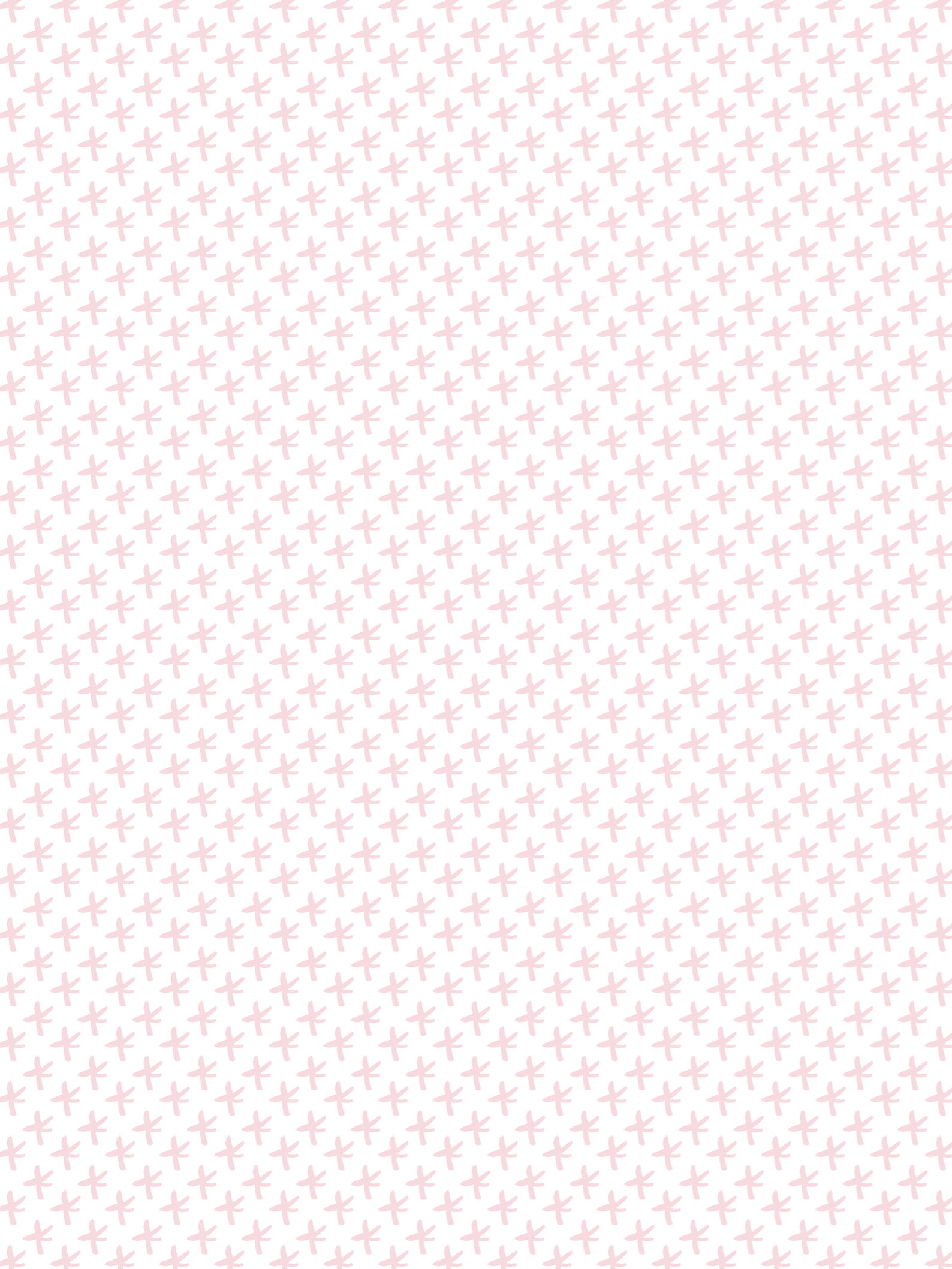
## DECORACIONES

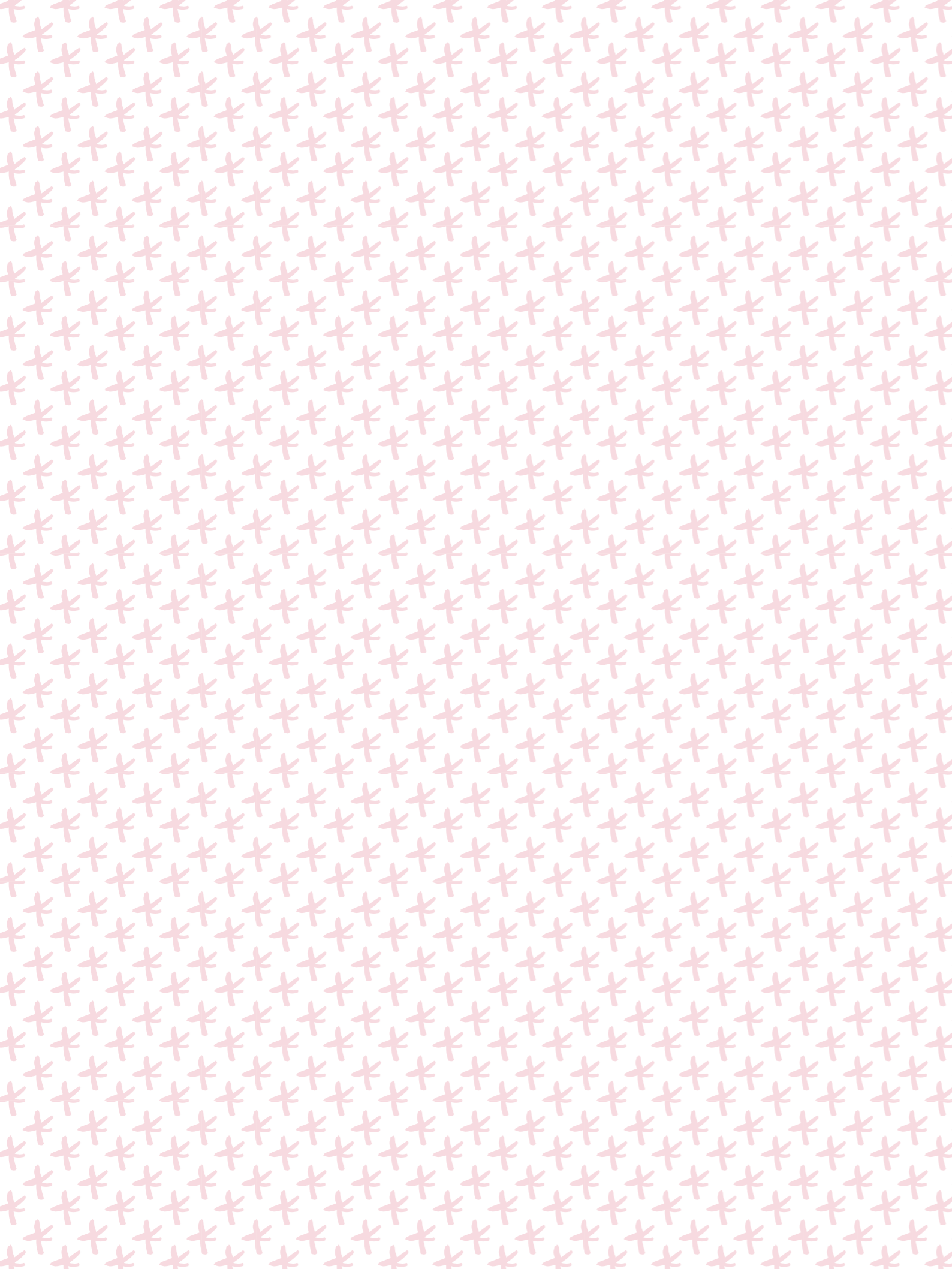
- Exterior crema suave de Vainilla o chocolate sprinkles de colores.
- Se puede añadir color, a partir de 2 o más se añadirá precio extra.
- \*Drip de chocolate.

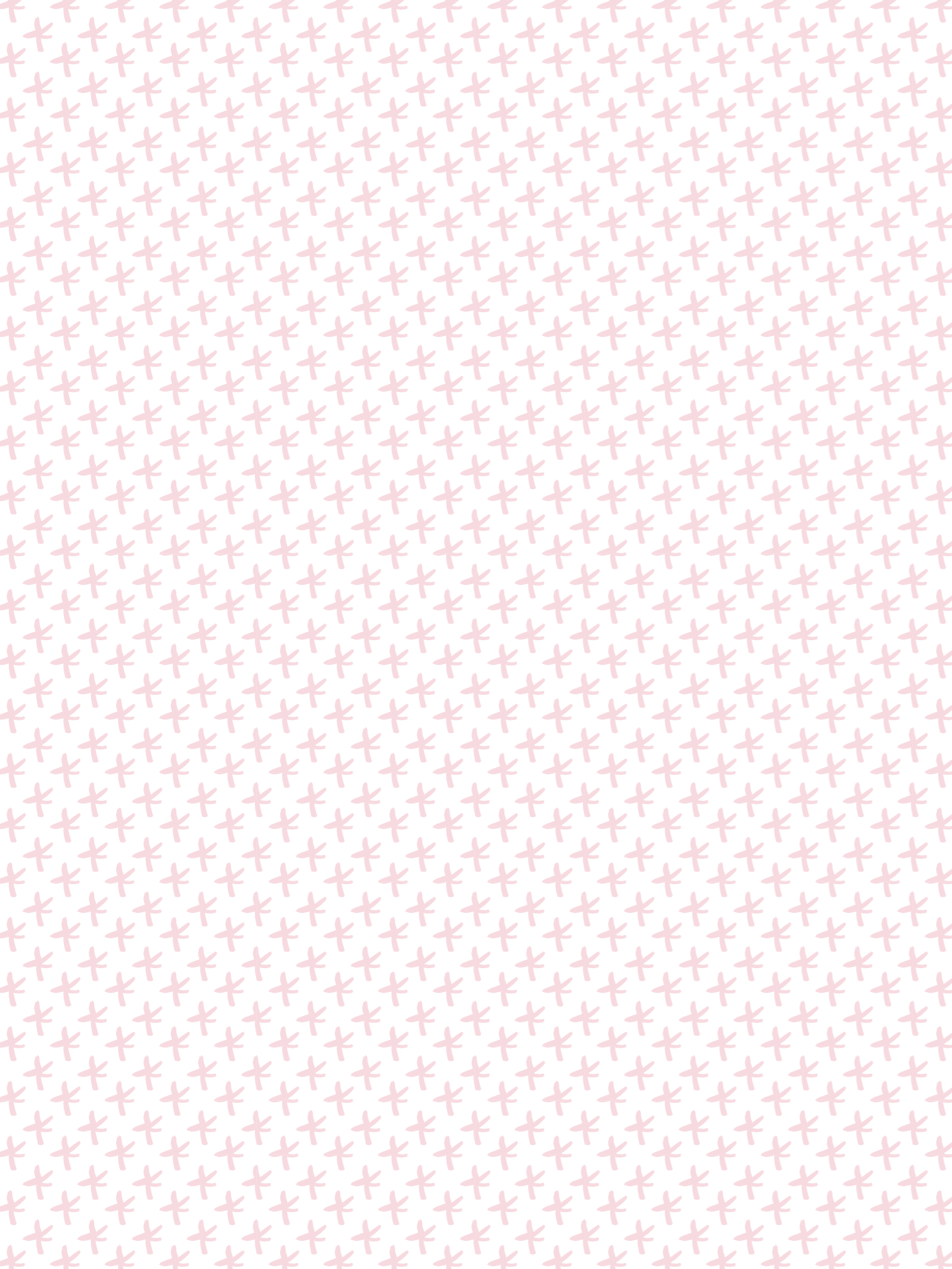
## DECORACIONES EXTRAS

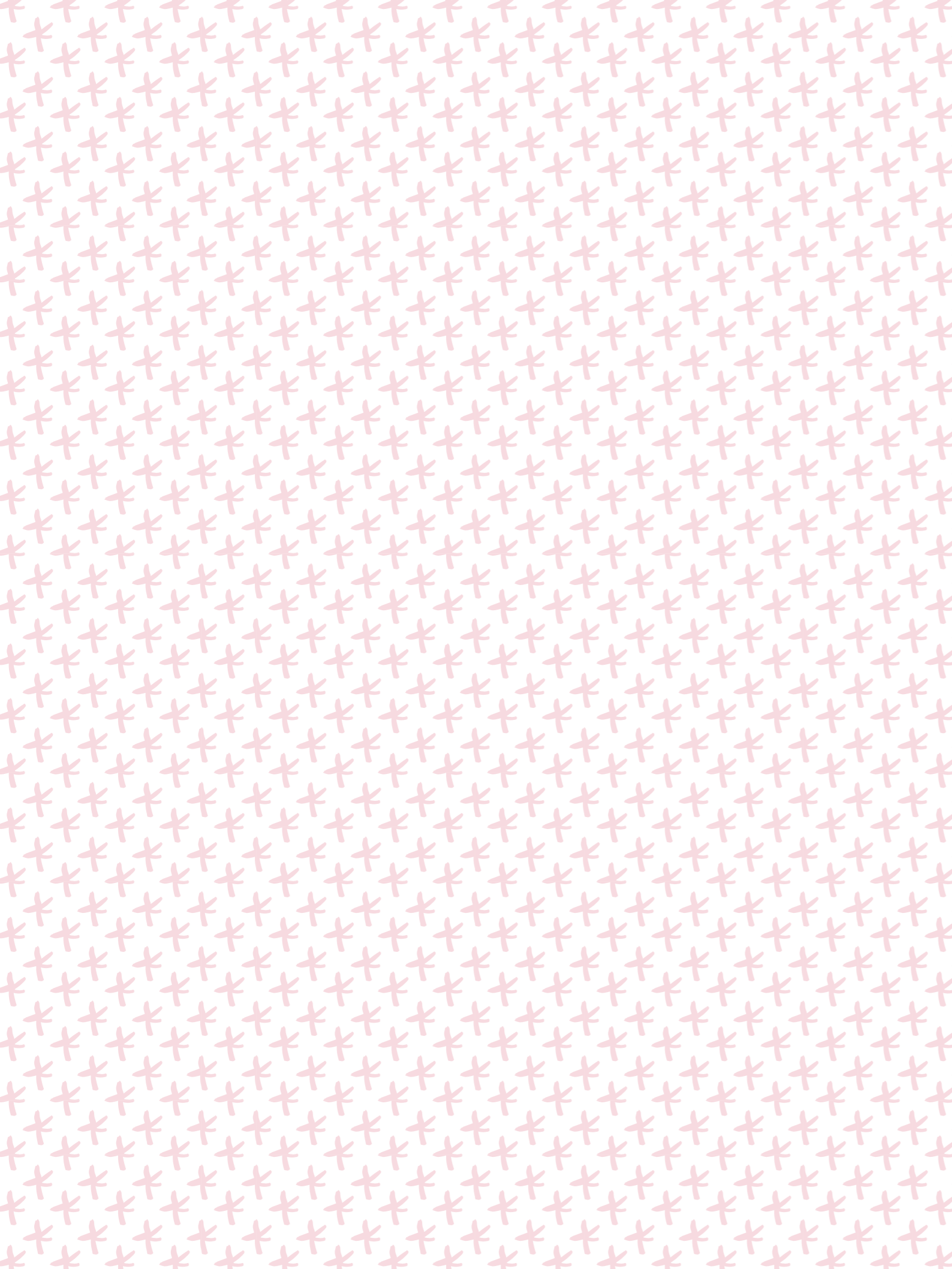
- Lacasitos o Emanems.
- Galletas decoradas con pasta de azúcar.
- Chocolates o Bombones.
- Macarons.
- Figuras de azúcar. Pequeñas decoraciones como por ejemplo tarta unicornio.
- Oblea de azúcar con temática elegida.
- Topper con nombre, globos y muñecos (aptos para la alimentación).
- Velas de chocolate.
- Oro comestible.
- Flor natural comestible o flor natural.
- Flor deshidratada o liofilizada.

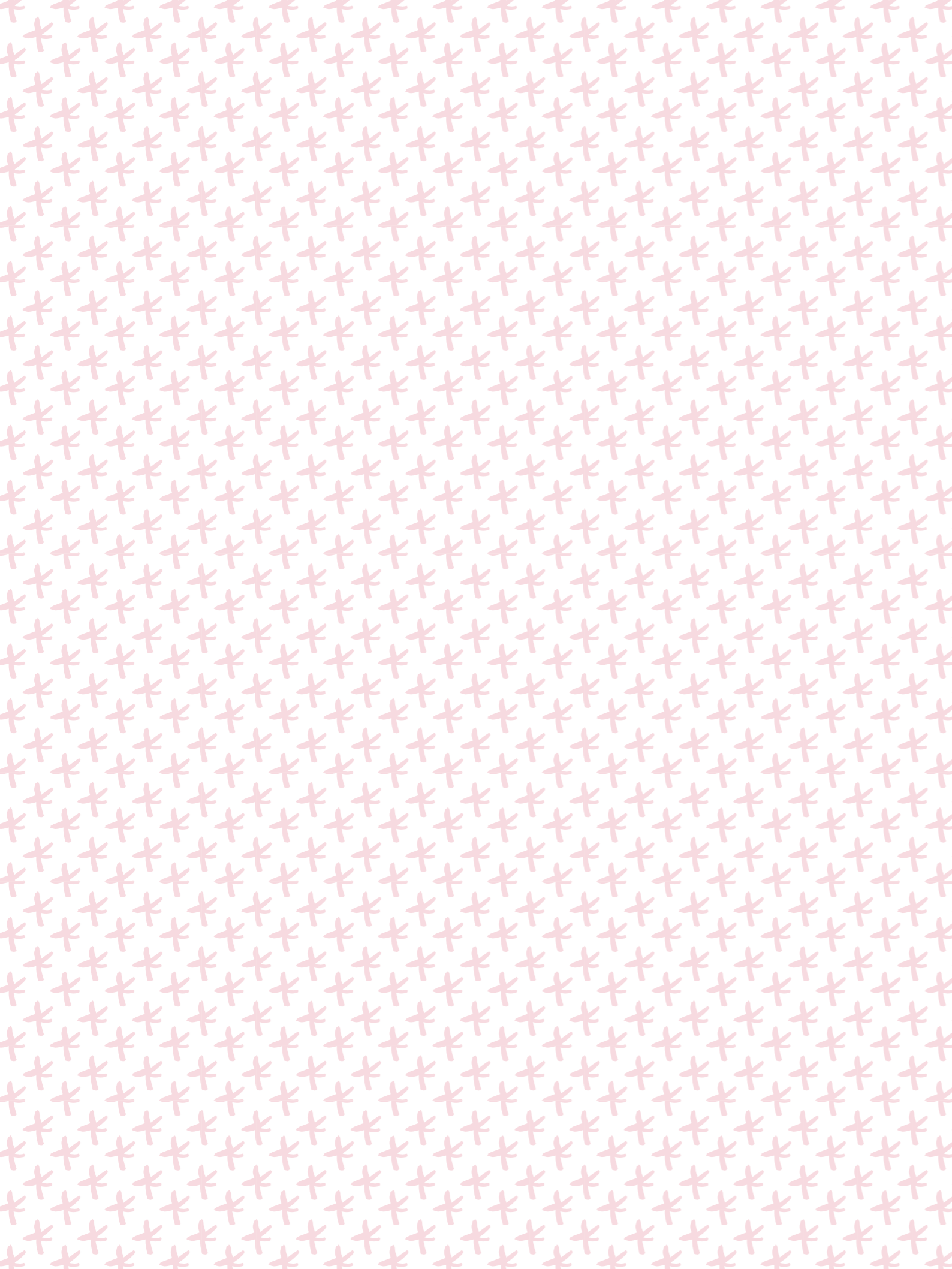
Alérgenos: contiene gluten, huevos, lácteos y frutos secos.

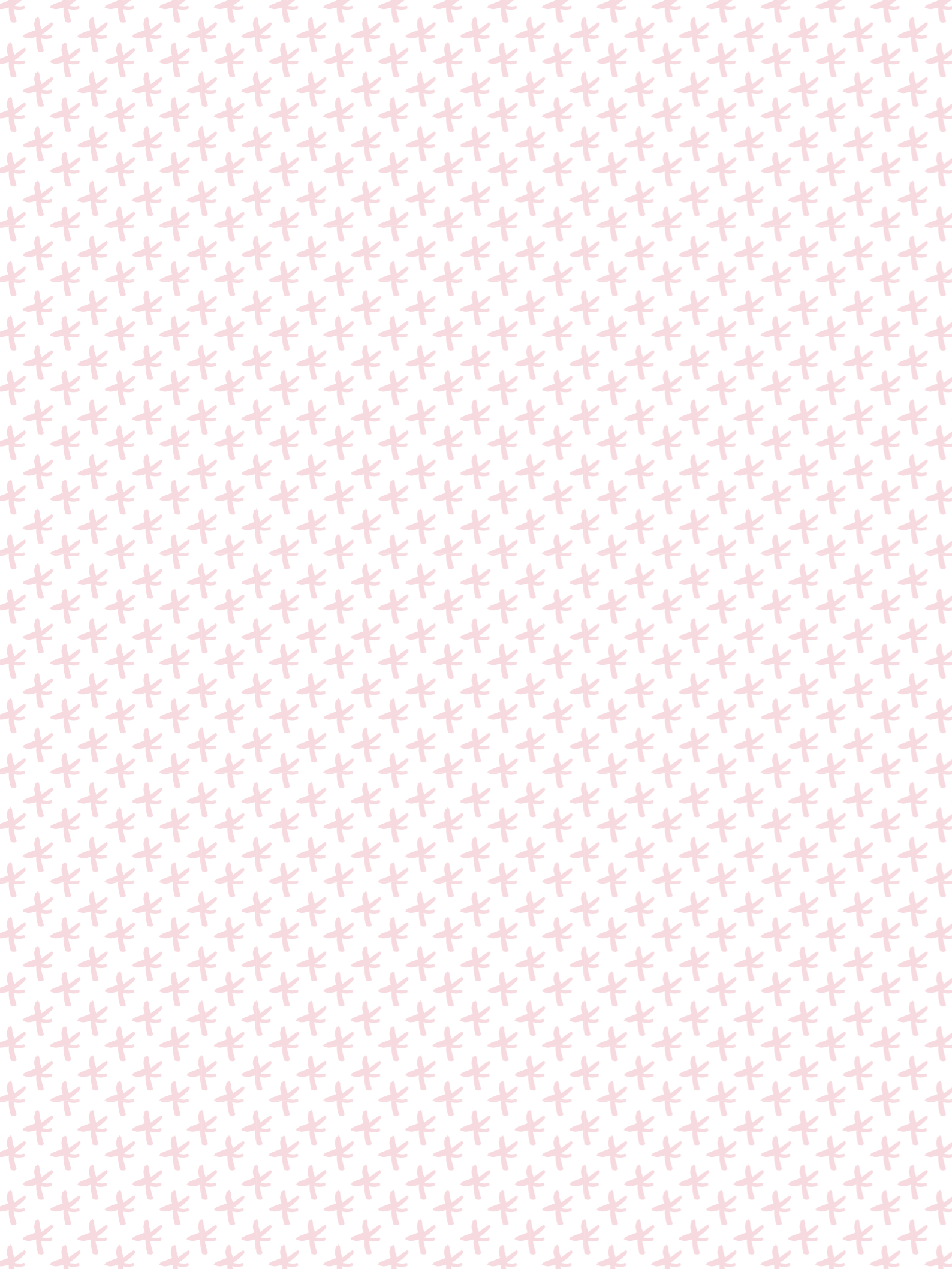




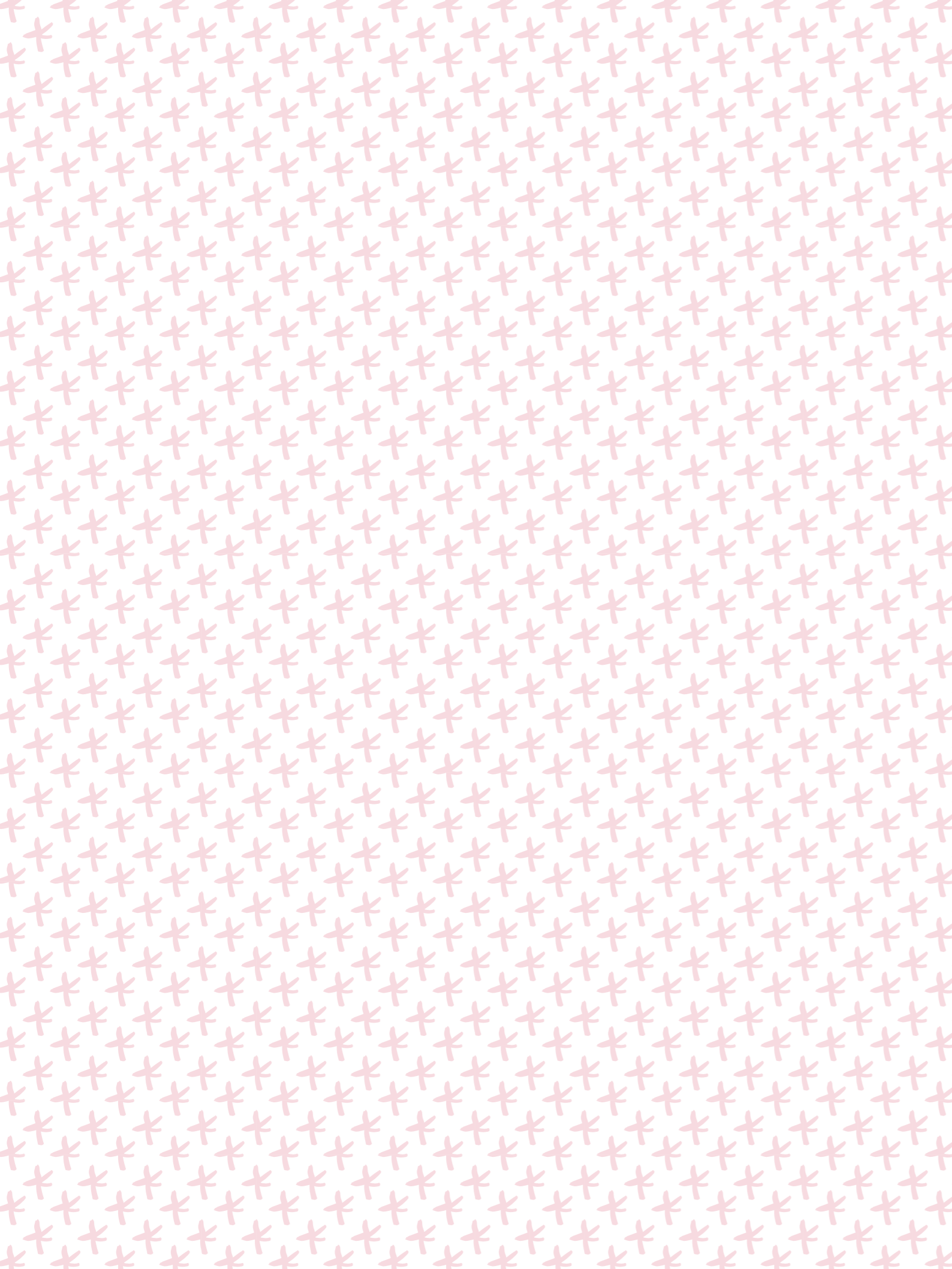


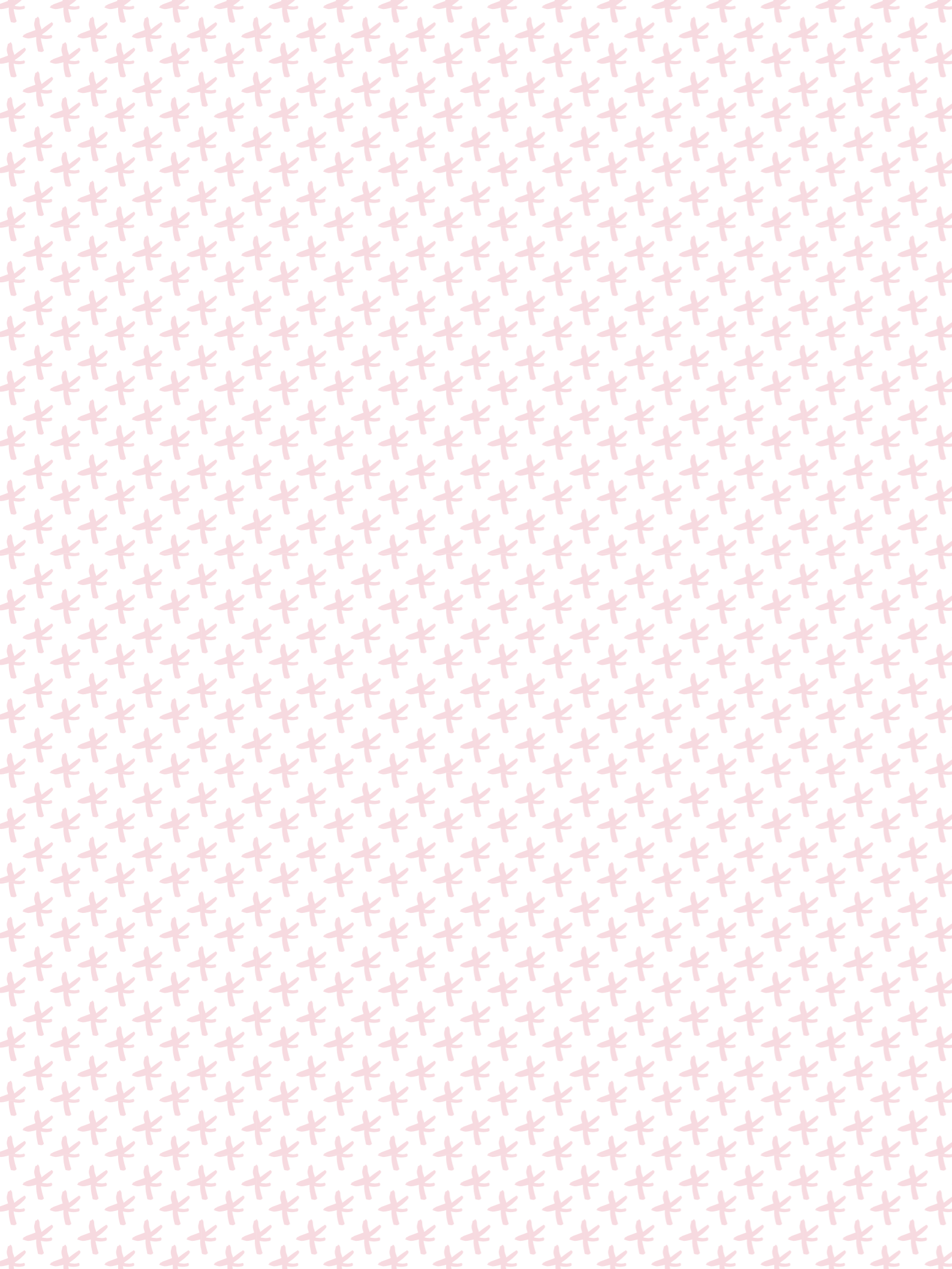


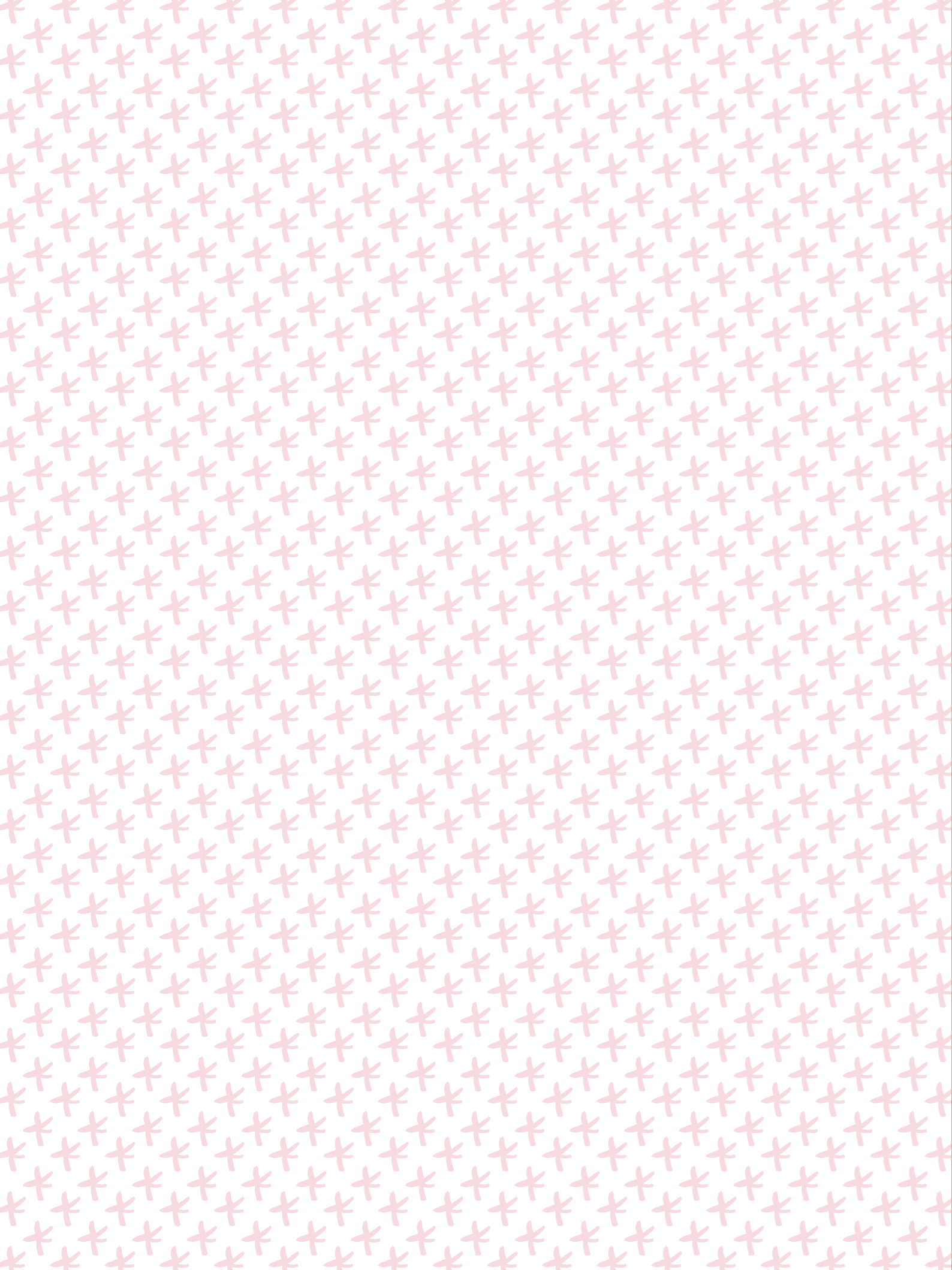












# Gozogintza ✦ Repostería





## TARALETAK / TARALETAS

### **Txokolatezko tartaleta**

Sablé kurruskari zatitxoekin, %70eko frasez-txokolate ganatxe leun batekin eta karamelu-krema gaziarekin (aukerakoa).

### **Limoi-tartaleta**

Sablé kurruskari zatitxoekin (almendra + banilla), limoi-krema ingelesarekin eta merenge italiar flameatua.

### **Kremaz eta fruta freskoz egindako tartaleta**

Sablé kurruskari zatitxoekin (almendra + banilla), pastel-krema banillarekin eta tonka-babarekin aromatizatua, fruitu gorriekin lagunduta (denboraldiaren arabera).

### **Tartaleta de chocolate**

Crujiente sablé al cacao con una suave ganache de chocolate francés del 70% y crema de caramelo salado (opcional).

### **Tartaleta de limón**

Crujiente sablé (almendra + vainilla bourbon) con crema de limón inglesa y merengue italiano flameado.

### **Tartaleta de crema y fruta fresca**

Crujiente sablé (almendra + vainilla) con crema pastelera aromatizada con vainilla bourbon y haba tonka, acompañada de frutos rojos (disponibilidad según temporada).



## GAZTA TARTA / CHEESECAKE

Gazta fresko tarta, banilla eta limoi birrindurakin aromatizatua, galleta-kurruskari oinarri batekin.

Krema ingeles leuna eta sasoiko fruta freskoa.

\* Fruta marmelada gehitzeko aukera.

Tarta de queso fresco aromatizada con vainilla y ralladura de limón con base crujiente de galleta.

Acompañada de suave crema inglesa y fruta fresca de temporada.

\*Opción mermelada de frutas.



## **BROWNIE-A / BROWNIE**

Bizkotxo gozo eta mamitsua, txokolate-zapore indartsukoa, intxaur karamelatuekin, txokolatzeko malutekin eta ganatxe-estaldurarekin.

\*Ganatxearen estaldura aukeran.

Bizcocho suave pero con un potente sabor a chocolate, con nueces caramelizadas, chips de chocolate y cobertura de ganache.

\* Cobertura de ganache opcional.



**DONUTS-AK /  
DOUGHNUTS**

Donuts gozo eta samurrak, banillaz, kardamomoz eta tonka-babaz aromatizatuak.

Deliciosos y tiernos doughnuts aromatizados con vainilla, cardamomo y haba tonka.





## **MACARONS-AK / MACARONS**

Zapore natural eta oso freskagarrien hautaketa:

- Txokolate zuria eta lima.
- Txokolatea.
- Mugurdia.
- Karamelu gazia.

Selección de sabores naturales y muy refrescantes como pueden ser:

- Chocolate Blanco y lima.
- Chocolate.
- Frambuesa.
- Caramelo salado.



## GAILETAK / COOKIES

**Kakao eta txokolate-frantsez (%70) gaileta**, txokolatezko zatitxoekin eta Añana bailarako gatz-lorezko ezcatekin.

**Txokolate zuri frantsesa (%31) gaileta** eta macadamia-intxaur karamelatua, bourbon banillarekin eta intxaur muskatuarekin aromatizatua.

\*OHARRA: Galdetu Valrhona txokolateak dastatu nahi izanez gero.

Cookie de cacao y chocolate francés 70% con trocitos de chocolate (grue de cacao) y escamas de flor de sal del Valle Salado de Añana.

Cookie de chocolate blanco francés 31% y nuez de macadamia caramelizada, aromatizada con vainilla bourbon y nuez moscada.

\*NOTA: Para degustar con chocolates valrhona consultar.

## Prezioak / Precios

### Tartak / Tartas

TAMAINAK / TAMAÑOS	RAZIOAK / RACIONES	PREZIOAK / PRECIOS
10 x 15 zm	8 - 10	48€
16 x 15/16 zm	14 - 16	65€
18 x 15/16 zm	18 - 20	90€
20 x 15/16 zm	25	115€

### Gozogintza / Repostería

TARDALETAK / TARTALETAS	48€
GAZTA TARTA / CHEESECAKE	42€
BROWNIE-A / BROWNIE	3,25€ UNIDAD
DONUTS-AK / DOUGHNUTS	2€ UNIDAD
MACARONS-AK / MACARONS	1,25€ UNIDAD
GAILETAK / COOKIES	1€ UNIDAD

Neurriak diametroa x altuera dira. / Las medidas corresponden a diametro x altura.

