



Tortas

PANADERIA Y PASTELERIA LOS LLEUQUES



TORTAS ESENCIALES

8 
\$ 10.000

15 
\$ 16.000

20 
\$ 20.500

30 
\$ 23.500

40 
\$ 36.300

50 
\$ 39.600

60 
\$ 53.900



CREMA MANJAR

BIZCOCHO BLANCO, CREMA BLANCA CHANTILLY Y MANJAR. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY Y BAÑO DE CHOCOLATE.



DURAZNO

BIZCOCHO BLANCO, DOS CAPAS DE CREMA BLANCA CHANTILLY CON TROZOS DE DURAZNO EN CONSERVA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY Y TROCITOS DE DURAZNO



PIÑA

BIZCOCHO BLANCO, DOS CAPAS DE CREMA BLANCA CHANTILLY CON TROZOS DE PIÑA EN CONSERVA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY Y TROCITOS DE PIÑA.

TORTAS CLÁSICAS

8 
\$ 10.000

15 
\$ 16.000

20 
\$ 21.800

30 
\$ 29.700

40 
\$ 39.500

50 
\$ 42.900

60 
\$ 56.000



SELVA NEGRA

BIZCOCHO NEGRO DE CHOCOLATE, MANJAR, CREMA BLANCA CHANTILLY, Y MERMELADA DE GUINDA O FRAMBUESA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY, CHOCOLATE RALLADO Y FRUTA ROJA.



CHOCOLATE

BIZCOCHO NEGRO DE CHOCOLATE, MANJAR, CREMA DE CHOCOLATE Y MERMELADA DE GUINDA O FRAMBUESA. DECORADA CON CREMA DE CHOCOLATE CHANTILLY.



CREMA MOKA

BIZCOCHO NEGRO DE CHOCOLATE Y BLANCO, MANJAR, CREMA CAFÉ MOKA Y NUECES. DECORADA CON CREMA CAFÉ-MOKA Y GRANA DE NUEZ.



MIL HOJA

DISCO DE MIL HOJA, MANJAR Y MERMELADA DE GUINDA O FRAMBUESA. DECORADA CON MANJAR Y GRANA.



MANGO

BIZCOCHO BLANCO, CREMA DE MANGO CHANTILLY, PULPA DE MANGO Y MERMELADA DE MANGO. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY DE MANGO Y MERMELADA DE MANGO.



FRUTILLA

BIZCOCHO BLANCO, CREMA DE FRUTILLA CHANTILLY, FRUTILLAS PICADAS Y MERMELADA DE FRUTILLA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY Y FRUTILLAS.



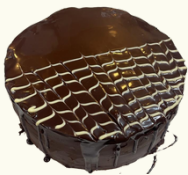
MARACUYÁ

BIZCOCHO BLANCO, CREMA DE MARACUYÁ CHANTILLY, PULPA DE MARACUYÁ Y MERMELADA DE MARACUYÁ. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY DE MARACUYÁ.



MANJAR NUEZ

BIZCOCHO BLANCO, MANJAR Y CREMA BLANCA CHANTILLY Y NUECES. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY Y NUECES



TRUFA

BIZCOCHO NEGRO DE CHOCOLATE, MANJAR, CREMA TRUFA Y MERMELADA DE GUINDA. DECORADA CON CREMA TRUFA.

TRES LECHES

BIZCOCHO BLANCO REMOJADO EN UNA MEZCLA DE TRES LECHES: EVAPORADA, CONDENSADA Y CREMA LECHE. CON UNA CAPA DE CREMA PASTELERA Y DECORADA CON MERENGUE BLANCO.



TORTAS ESPECIALES

8 	15 	20 	30 	40 	50 	60 
\$ 14.000	\$ 17.000	\$ 22.800	\$ 29.700	\$ 42.900	\$ 46.200	\$ 60.500

LUCUMA

BIZCOCHO BLANCO, CREMA DE LÚCUMA CHANTILLY, PULPA DE LÚCUMA Y MERMELADA DE LÚCUMA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY DE LÚCUMA.

NARANJA

BIZCOCHO BLANCO, CREMA DE NARANJA CHANTILLY, PULPA DE NARANJA Y MERMELADA DE NARANJA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY DE NARANJA.

MIL HOJA NEBULONA

DISCO DE MIL HOJA, MANJAR, MERMELADA DE GUINDA O FRAMBUESA, CREMA BLANCA CHANTILLY, Y CREMA PASTELERA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY Y GRANA DE MIL HOJA

LLEUQUE

TORTA DE 6 CAPAS DE BIZCOCHO BLANCO-NUEZ, DISCO DE MIL HOJA, MANJAR CON NUECES, CREMA BLANCA CHANTILLY, CREMA PASTELERA Y MERMELADA DE GUINDA O FRAMBUESA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY, GRANA DE MIL HOJA Y NUECES

TIRAMISU

TORTA DE 4 CAPAS DE BIZCOCHO BLANCO, NEGRO-CHOCOLATE REMOJADOS EN CUATRO LICORES (PISCO, RON, LICOR DE CAFÉ Y AMARETTO), CAFÉ, CREMA QUESO RICOTA Y MEZCLA DE POLVOS DE CHOCOLATE, CLAVO DE OLORES Y CANELA. DECORADA CON CREMA QUESO RICOTA Y CHOCOLATE EN RAMAS.

AMAPOLA

BIZCOCHO BLANCO CON SEMILLA DE AMAPOLA, CREMA BLANCA CHANTILLY CON AMAPOLA, MANJAR Y MERMELADA DE GUINDA O FRAMBUESA. DECORADA CON CREMA BLANCA CHANTILLY Y TOQUE DE SEMILLAS.

BIZCOCHOS

8 	15 	20 	30 	40 	50 	60 
\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 9.000	\$ 12.000	\$ 14.000	\$ 16.000	\$ 18.000

Negro Chocolate o Blanco Vainilla