

ENJOYVEGAN · CATERING VEGANO BARCELONA

BODAS Y EVENTOS PRIVADOS

— CELEBRACIONES DE AUTOR

Cocina vegetal y diseño floral para
celebraciones únicas

ALTA COCINA MEDITERRÁNEA ·
VEGANA & VEGETARIANA



COCINA MEDITERRÁNEA DE AUTOR

PASTAS, ARROCES Y FIDEUÁS



Tradición que inspira. Sabores que reúnen.

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS



ARROCES Y FIDEUÁS

◇ PAELLA MEDITERRÁNEA DE VERDURAS

Una paella vegetal inspirada en la huerta mediterránea, elaborada con verduras de temporada, sofrito tradicional y un fondo vegetal intenso.

◇ PAELLA DE MONTAÑA

Arroz mediterráneo de carácter intenso, elaborado con carnes vegetales, verduras de temporada, ñora, azafrán y romero, inspirado en los sabores tradicionales de montaña.

✧ FIDEUÀ DEL MAR MEDITERRÀNEO

Una fideuà intensa y aromática, elaborada con gambas y calamares vegetales, sofrito mediterráneo y un fondo marino de algas. Ñora, azafrán y limón completan una versión 100 % vegetal inspirada en la fideuà tradicional.

✧ PAELLA DE LA COSTA

Arroz mediterráneo con gambas y calamares vegetales, sofrito tradicional y delicado fondo marino de algas.





PASTAS FRESCAS

◇ VEGANAS

Ravioli negro de setas y trufa
Ravioli de ricotta de almendras
Paccheri alla Norma
Paccheri de berenjena y stracciatella vegetal
Trofie al pesto
Trofie de pistacho y limón
Spaghetti alla Carbonara Vegetale

✧ VEGETARIANAS

Tondi de gorgonzola y pera confitada
Cannoncini de espinacas, ricotta y Grana Padano
Triangoli de brie y trufa
Rettangoloni de provolone y cebolla caramelizada
Rettangoloni de queso de cabra y nueces
Quadrotti de mozzarella de búfala, tomate seco y albahaca

Pastas frescas artesanales: un clásico que celebra la tradición italiana con rellenos cremosos, salsas de autor y masas delicadas.

PASTAS ARTESANALES



Pasta fresca artesanal, rellenos delicados y salsas llenas de carácter. Una selección vegana y vegetariana que une la tradición italiana con nuestra mirada mediterránea de autor.

Sabores que invitan a celebrar. Tres propuestas para sorprender a vuestros invitados y dar un toque de elegancia a la mesa en bodas y eventos privados.



RAVIOLI DEL BOSQUE

VG

VEG



TROFIE GENOVESI

VG

VEG



PACCHERI GOURMET

VG

VEG

CARNES VEGETALES

Sabor, textura y tradición en clave vegetal

Reinterpretamos los grandes cortes y los clásicos de la carne con elaboraciones vegetales de autor. Texturas sorprendentes, jugosidad y sabores profundos en cada pieza, con una presentación cuidada para sorprender en la mesa.

Una propuesta para bodas y eventos donde la cocina mediterránea se reinventa con una mirada contemporánea, sin perder su esencia.



FILETES VEGETALES DE AUTOR

De corte grueso · Tiernos y jugosos

Dorados con delicadeza, nuestros filetes vegetales se acompañan de salsas, especias y guarniciones que realzan su sabor y dan carácter a vuestro menú de boda.

CINCO RECETAS DE AUTOR

- ◆ Filete vegetal con romesco, puerro a la brasa y puré de patata.
- ◆ Filete vegetal con salsa de cebolla caramelizada y chalota asada.
- ◆ Filete vegetal a la cúrcuma y canela, con tomates asados y yogur vegetal de hierbas.
- ◆ Filete vegetal glaseado al gochujang, con arroz y verduras.
- ◆ Filete vegetal a la brasa, con pimiento asado y cilantro.



COSTILLAS VEGETALES

BABY RIBS

Reinterpretamos el placer, de unas buenas costillas en clave 100 % vegetal, con inspiración mediterránea y una textura tierna y jugosa. En EnjoyVegan creamos distintas recetas de autor, con marinados y salsas cuidadosamente elaborados, para ofrecer una propuesta gourmet que sorprenda en vuestra boda.

CINCO RECETAS DE AUTOR

- ◇ Costillas mediterráneas con higos, cítricos, hierbas e hinojo
- ◇ Costillas braseadas al vino tinto con polenta cremosa
- ◇ Costillas glaseadas con naranja y whisky
- ◇ Costillas picantes con salsa de frambuesa y menta
- ◇ Costillas con glaseado de agave picante



CORTES VEGETALES DE AUTOR



El lado más sabroso y sorprendente de la cocina vegetal. Asados, glaseados y piezas vegetales con fondos intensos, marinados aromáticos y acabados a la brasa. Texturas jugosas, sabor profundo y una presentación pensada para conquistar todos los paladares.

Una propuesta gastronómica ideal para bodas y eventos donde tradición y creatividad se encuentran. Costillas vegetales, pulled, asados y bocados melosos reinterpretados con técnica, personalidad y alma mediterránea.



ALITAS
GLASEADAS



ASADO VEGETAL
A LA BRASA



MELOSO
AL VINO TINTO



GRANDES CORTES VEGETALES

Pollo · Solomillo · Lomo en versión vegetal

Del lomo en costra de pistacho al solomillo con corazón fundente y el pollo con notas cítricas. Cuatro propuestas que combinan cremosidad, contrastes crujientes y acompañamientos delicados para vuestro banquete.

CUATRO PROPUESTAS DE AUTOR

- ◆ **SOLOMILLO CON CORAZÓN DE QUESO VEGETAL**
Con relleno fundente, espárragos y brócoli a la brasa.
- ◆ **POLLO VEGETAL AL LIMÓN Y ALCAPARRAS**
Sobre muselina de coliflor, con salsa de limón y miso blanco y hierbas frescas.
- ◆ **LOMO EN COSTRA DE PISTACHO**
Con arándanos rojos y tomillo.
- ◆ **LOMO BRASEADO A LA SIDRA**
Con manzanas, verduras asadas y hierbas aromáticas.



MENÚ

INFANTIL

Para los más pequeños

Sabores suaves, platos reconocibles y recetas vegetales pensadas para los más pequeños.



PASTA AL RAGÚ VEGETAL



NUGGETS VEGETALES



PIZZA

PRIMEROS PLATOS

A elegir

- ♦ Pasta con ragú vegetal suave
- ♦ Pasta con queso
(opción vegana o vegetariana)
- ♦ Lasaña de carne vegetal

SEGUNDOS PLATOS

A elegir

- ♦ Nuggets vegetales crujientes
- ♦ Minihamburguesa vegetal
- ♦ Milanesa vegetal empanada
- ♦ Cordon bleu vegetal
- ♦ Pizza
(opción vegana o vegetariana)

COCINA MEDITERRÁNEA DE AUTOR

DEL MAR A LA MESA

Dos reinterpretaciones marinas en clave vegetal

PULPO VEGETAL & BURRATA

Pulpo vegetal a la plancha, pesto genovés, burrata cremosa, tomates cherry confitados y olivas. Sobre pizarra negra con aceite de oliva virgen extra.

VG · VEG · SG

SALMÓN VEGETAL A LA BRASA

Salmón vegetal con corteza dorada, puré trufado, espárragos verdes, limón caramelizado y flores comestibles.

VG · SG

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS



MAREA VEGETAL

Alta cocina de inspiración marina · 100 % vegetal



Una colección de autor inspirada en el océano que reinterpreta tres grandes clásicos —salmón, bacalao y pulpo— desde una mirada completamente vegetal.

Texturas sorprendentes, delicados matices marinos y guarniciones de temporada se combinan en platos elegantes y llenos de sabor, creados para transformar el menú de boda en una experiencia gastronómica original y memorable.



SALMÓN VEGETAL



PULPO VEGETAL



BACALAO VEGETAL

COCINA VEGETAL DE AUTOR

SUSHI DE AUTOR

Makis · Rolls · Temaki · Gyozas

Una selección vegetal de makis, rolls y temakis, acompañada de gyozas de verduras. Piezas frescas, contrastes crujientes y un bocado caliente para dar variedad al cóctel de boda.

SUSHI

- Makis de pepino y aguacate — VG
- California veggie — aguacate, pepino y queso crema. VEG · OV
- Roll crujiente de boniato y espárrago — VG
- Nigiri de salmón vegetal — con un toque de cítricos. VG

TEMAKI

- Tofu teriyaki y verduras crujientes — VG
- Aguacate y mango — VG

BOCADO CALIENTE

- Gyozas de verduras — doradas a la plancha, con salsa de soja y sésamo. VG

VG · 100 % vegetal VEG · Vegetariano OV · Opción vegana

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS



EL ARTE DEL QUESO VEGETAL

Fermentados · Cremosos · Madurados · Trufados

Una degustación que revela la riqueza de la quesería vegetal contemporánea. Especialidades elaboradas principalmente con anacardos y fermentos naturales, con texturas y aromas que evolucionan desde los matices más delicados hasta los sabores más intensos.

Quesos · SG

FERMENTADOS DE AUTOR

- ◇ **Eclipse** · Carbón vegetal con corazón de pesto de albahaca
- ◇ **TrufLove** · Trufa blanca y shiitake
- ◇ **RawMesco** · Calçots y salsa romesco
- ◇ **HappyMe** · Olivas negras Kalamata
- ◇ **Chegan** · Semicurado clásico e intenso
- ◇ **Niño Malo** · Delicado toque de cayena

MADURADOS Y ESPECIALIDADES

- ◇ **Gondino Stagionato** · Intenso y aromático
- ◇ **Gondino a la trufa** · Elegante y persistente
- ◇ **Simply Blue** · Especialidad vegetal de estilo azul
- ◇ **Semicurado de nueces y pimienta rosa**
- ◇ **Semicurado con reducción de Chardonnay**

CREMOSOS Y FRESCOS

- ◇ **Burrata vegetal**
- ◇ **Camembert vegetal fermentado**



Acompañamientos:

Panes artesanales y crackers · Fruta de temporada · Frutos secos tostados · Olivas y encurtidos · Confituras artesanales

Selección personalizable según temporada y disponibilidad.

CHARCUTERÍA VEGETAL

Curados · Ahumados · Fiambres · Untables

La tradición inspira una nueva forma de disfrutar la charcutería. Finas lonchas, especialidades especiadas y untables cremosos componen una propuesta 100 % vegetal, llena de matices, para saborear entre brindis.

JAMONES Y FIAMBRES

Jamón estilo serrano · Jamón ahumado — VG

Jamón curado — VG · SG

Mortadela rústica o con setas — VG · SG

Carpaccio estilo ternera — VG

Lomo adobado — VG

CURADOS Y ESPECIALIDADES

Fuet tradicional o ahumado — VG · SG

Salchichón — VG · SG

Salami — VG

Morcilla curada o de arroz — VG · SG

PATÉS VEGETALES

De campaña — VG · SG

Estilo foie con trufa — VG · SG

Estilo foie con cebolla caramelizada — VG

Estilo foie con hierbas provenzales — VG

Deluxe estilo foie — VG



BROCHETAS DE FUEGO, TIERRA Y MAR

Una selección de brochetas artesanales a la brasa, elaboradas con proteínas vegetales y verduras de temporada.

Marinadas, especiadas y servidas con salsas frescas para una experiencia gourmet en cada bocado.



BOCADOS DE BRASA



Brochetas vegetales · Cocina de autor · Experiencias para bodas

Sabores del mundo en formato brocheta.
Desde el chimichurri mediterráneo hasta el teriyaki de sésamo,
pasando por especias orientales y frutas tropicales.
Una selección 100% vegetal pensada para bodas donde
la sorpresa es parte del banquete.



◆ «Pollo» vegetal con hierbas mediterráneas (VG)

◆ «Lomo» vegetal con chimichurri y cebolla roja (VG) (SG)

◆ «Cerdo» vegetal con barbacoa ahumada (VG) (SG)



◆ «Cordero» vegetal con especias y menta fresca (VG) (SG)

◆ Salsiccia vegetal con pimientos a la brasa (VG)

◆ Verduras de temporada a la brasa (VG) (SG)



◆ Salmón vegetal con calabacín y limón (VG) (SG)

◆ Salmón vegetal y piña glaseados con teriyaki (VG)

◆ Pulpo vegetal a la brasa con patatas doradas (VG) (SG)

Salsas de autor: chimichurri · teriyaki de sésamo · romesco · alioli de romero

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS

COCINA MEDITERRÁNEA DE AUTOR

CROQUETAS GOURMET ✨

Artesanas · Cremosas · Crujientes

CROQUETAS VEGANAS

- Zanahoria y cebolla
- Setas
- Heura mediterránea
- Heura con ciruelas y piñones
- Patata brava
- Cheddar vegetal, aceitunas y nueces
- Alcachofa con romesco
- Boniato y puerro · SG

SG · Sin gluten

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS

CROQUETAS VEGETARIANAS

- Cabrales y cebolla caramelizada
- Champiñones y queso de cabra
- Gorgonzola y nueces
- Espinacas, pasas y piñones
- Pimientos asados y aceitunas
- Grana Padano y trufa



EL ARTE DE LAS MASAS SALADAS

Tartaletas • Mini quiches • Focaccias • Croissants

Una selección de pequeños horneados artesanos donde las masas delicadas se combinan con verduras de temporada, rellenos cremosos y sabores mediterráneos. Bocaditos pensados para disfrutar durante el cóctel y compartir en uno o dos bocados.

- ◇ Mini tartaletas con cremoso queso "burrata", tomate cherry y aceite de albahaca — VEG • OV
- ◇ Tartaleta de calabaza asada, ricotta de anacardos, crumble de avellanas y tomate seco — VG
- ◇ Quiche de verduras de temporada y Asiago DOP — VEG • OV
- ◇ Mini muffin salado — VEG • SG
- ◇ Tartaleta de tomates cherry confitados y aceite de albahaca — VG
- ◇ Focaccia casera con tomate cherry, romero y olivas — VEG • OV
- ◇ Mini croissant de pesto y mozzarella — VEG
- ◇ Mini bocadillo de olivada, tomate seco, rúcula y brie — VEG • OV

ENJOY VEGAN • BODAS Y EVENTOS PRIVADOS



PINCHOS DEL MEDITERRÁNEO

Pequeños bocados • Grandes sabores

Una selección de pequeños bocados de inspiración mediterránea donde los ingredientes de la huerta, las notas ahumadas y los rellenos cremosos se combinan con sabores frescos y texturas crujientes.

Propuestas pensadas para compartir, sorprender y disfrutar en uno o dos bocados.

- ◆ Montadito de chorizo vegetal y pimiento de Padrón — VG
- ◆ Selección de rollitos:
 - Bacon vegetal relleno de queso — VEG · OV
 - Hojaldre con pesto rojo, tomate seco y ricota — VEG
 - Hojaldre con tofu, espinacas y pasas — VG
 - Calabacín, tomate seco, rúcula y ricota de anacardos — VG · SG
- ◆ Espárrago envuelto en bacón vegetal — VG · SG
- ◆ Pincho de asado vegetal con queso azul — VEG · OV
- ◆ Mini tortilla de patata y setas — VEG · OV · SG
- ◆ Falafel artesanal con tahini cítrico y hierbas frescas — VG · SG
- ◆ Dúo de dips: humus de remolacha y baba ganoush, acompañados de crudités y nachos — VG · SG

ENJOY VEGAN • BODAS Y EVENTOS PRIVADOS



CAPRICHOS CRUJIENTES

Alitas • Nuggets • Patatas • Salsas para compartir

Una selección irresistible de bocados vegetales dorados y crujientes, una propuesta que reinterpreta sabores de tierra y mar en clave vegetal, con texturas crujientes y contrastes llenos de sabor. Pensada para compartir durante el cóctel o disfrutar como recena al final de la celebración.

Crujientes vegetales

- ◇ Alitas vegetales crujientes — VG
- ◇ Nuggets vegetales artesanales — VG
- ◇ Bocados de brócoli crujiente y especiado — VG
- ◇ Patatas y boniatos rústicos — VG • SG

Sabores del mar

- ◇ Varitas crujientes de pescado vegetal — VG
- ◇ Anillas de calamar vegetal rebozadas — VG
- ◇ Buñuelos marinos de algas — VG

ENJOY VEGAN • BODAS Y EVENTOS PRIVADOS



FUSIÓN EN UN BOCADO

Street food de inspiración internacional · Formato cóctel

Clásicos del street food reinterpretados en pequeños bocados para compartir. Sabores especiados, texturas crujientes y salsas llenas de carácter se encuentran en una selección de propuestas veganas y vegetarianas.

- ✦ **Mini burgers veganas**
carne vegetal, encurtidos y salsa ahumada. VG
- ✦ **Mini bocadillo de calamares vegetales rebozados**
con pimientos de Padrón y alioli. VG · Novedad
- ✦ **Tacos de carne vegetal estilo cordero**
con especias, cebolla encurtida y lima. VG / VEG
- ✦ **Bao de inspiración asiática**
con relleno glaseado, verduras crujientes y sésamo. VG / VEG
- ✦ **Mini wraps vegetales**
con hortalizas frescas y crema de aguacate. VG
- ✦ **Tequeños de mozzarella y cheddar vegetales**
crujientes por fuera y fundentes por dentro. VG



UN MAR DE BOCADOS

Pinchos y canapés marinos
Cocina 100 % vegetal

Una experiencia «marina» auténtica en versión «Happy Vegetal». Ahumados delicados, contrastes crujientes y sabores de inspiración mediterránea: una selección de pequeños bocados vegetales para sorprender durante el cóctel.

- ◆ Buñuelos vegetales sabor bacalao — VG
- ◆ Canapé de salmón vegetal ahumado — VG
- ◆ Mini burger de calamares vegetales a la romana — VG
- ◆ Pincho de pulpo vegetal y patata — VG · SG
- ◆ Pincho de atún vegetal y pimiento rojo asado — VG
- ◆ Canapé de gamba vegetal — pan tostado, crema de aguacate y limón. VG
- ◆ Tartar de atún vegetal sobre crackers crujientes — VG

ENJOY VEGAN • BODAS Y EVENTOS PRIVADOS

¡QUÉ BUENA PAREJA!

Fruta · Quesos · Bocados agridulces

Contrastes de temporada: la fruta se combina con quesos cremosos, frutos secos y toques aromáticos en pequeños bocados llenos de contraste. Una selección que cambia con la estación y puede prepararse en versión vegetariana o vegana.

- ◆ Dátiles rellenos de queso de «cabra» y nueces — VEG · OV · SG
- ◆ Brocheta de moras, mozzarella cherry, albahaca y balsámico — VEG · OV · SG
- ◆ Pincho de sandía con feta y pistacho — VEG · OV · SG
- ◆ Higos con queso «Brie» — VEG · OV · SG
- ◆ Pera al horno con queso «azul», agave o miel y nueces — VEG · OV · SG
- ◆ Pincho de queso cremoso, nueces y mermelada — VEG · OV
- ◆ Mini brocheta de fresas y queso «mozzarella» — VEG · OV · SG
- ◆ Dátiles con bacon vegetal crujiente — VG · SG
- ◆ Pincho de melón y «no-jamón» vegetal — VG · SG

Las frutas se seleccionan según la temporada y la disponibilidad.

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS



BOWLS CON ARTE

Fruta · Hortalizas · Recipientes naturales

La naturaleza pone la mesa: piña, pimientos y hojas de col se convierten en recipientes para ensaladas y bowls frescos o templados. Combinaciones coloridas y contrastes de textura que aportan un toque de alegría, en raciones individuales o para compartir.

PIÑA TROPICAL

- ◇ Ensalada tropical — gambas vegetales, piña, aguacate y lima. VG
- ◇ Arroz salteado — piña, verduras y anacardos. VG · SG*
- ◇ Arroz con carne vegetal teriyaki — piña, sésamo, cebolla morada y cilantro. VG

PIMIENTO DE COLORES

- ◇ Quinoa y verduras — alubias negras, maíz y lima. VG · SG*
- ◇ Ensalada mediterránea — garbanzos, tomate, aceitunas y feta. VEG · OV

JARDÍN EN HOJA DE COL

- ◇ Quinoa fresca — aguacate, pepino, rabanitos y limón. VG · SG*
- ◇ Cuscús aromático — hierbas frescas, pasas y anacardos. VG

Ingredientes y formatos adaptados a la temporada y al tipo de servicio.

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS

REPOSTERÍA VEGETAL · COCINA DE AUTOR

LA CELEBRACIÓN MÁS DULCE

Bocados de felicidad para compartir.

Chocolate intenso, texturas cremosas y la frescura de la fruta. Un universo de sabores vegetales para cerrar el banquete con delicadeza y prolongar el placer de celebrar.

El último bocado, el recuerdo que se queda.

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS



LA FRUTA SE VISTE DE FIESTA

Tartas • Brochetas • Cuencos naturales • Barquitas tropicales

Un jardín para el postre: la sandía se convierte en tarta, la naranja en cuenco y la piña en una barquita tropical. Fruta fresca que juega con las formas, combina colores y se viste para celebrar. Un toque dulce y refrescante para banquetes con imaginación.

◆ Brochetas arcoíris

Fresa, piña, uvas y arándanos: una pequeña fiesta en cada brocheta.

◆ Cítricos sorpresa

Cuencos de naranja con fruta fresca, frutos rojos y un toque de menta.

◆ Tabla de fruta para compartir

Una composición de fruta fresca de temporada, cortes creativos y colores vibrantes. Ideal para colocar en el centro y disfrutar en buena compañía.

◆ Happy pizza de sandía

La pizza más fresca de la fiesta: porciones de sandía con arándanos, frambuesas o fresas. Opcional: yogur vegetal. ¡Elegir tu porción también forma parte del juego!

◆ Cocos del paraíso

Cuencos naturales de coco con fruta fresca y suave pudín de chía. Un pequeño viaje tropical a cucharadas.

Combinaciones que se adaptan a la fruta de temporada.



PEQUEÑOS PLACERES

El dulce final del banquete

Mini postres · Cookies artesanas · Bocados de felicidad

MINI POSTRES

- ◇ Mini cheesecakes — VG · SG
- ◇ Mini alfajores de dulce de leche — VG · SG
- ◇ Tartaletas de crema y fruta fresca — VG · SG
- ◇ Tartaletas de trufa de chocolate — VG · SG
- ◇ Coulant chocolate — VG
- ◇ Mini cinnamon rolls — VG
- ◇ Mini brownies con avellanas — VG · SG

DULCES EN LATA

Postres individuales para disfrutar a cucharadas.

- ◇ Oreo · Cheesecake · Brownie · Carrot cake — VG

BOCADOS QUE SORPRENDEN

- ◇ Croqueta dulce de chocolate y naranja confitada — VG
- ◇ Energy balls de avena, cacahuete y cacao — VG · SG
- ◇ Trufas de chocolate intenso — VG

COOKIES ARTESANAS

- ◇ Chocolate · Pistacho · Lotus
- ◇ Disponibles en versión clásica y rellena — VG
- ◇ Chocolate y nueces — VG



NUESTROS PASTELES DE AUTOR

Elaboración artesanal 100% vegana y sin gluten

Cada una de nuestras tartas está diseñada para ser el broche de oro de una celebración. Ingredientes intjantes integrales de alta calidad para postres deliciosos y visualmente inolvidables.



♦ PASTEL SNICKERS ♦ VG SG

Base crujiente, bizcocho de vainilla, crema de cacahuete, dulce de leche vegetal, chocolate sin leche y cacahuetes crujientes.

2-3 · 6-8 · 10-12 · 14-16 personas



♦ PASTEL DE PISTACHO ♦ VG SG

Bizcocho de vainilla, galleta natural, chocolate blanco vegano y doble crema de pistacho.

2-3 · 6-8 · 10-12 · 14-16 personas



♦ NAKED DE NATA Y FRESAS ♦ VG SG

Bizcocho avainillado, nata ligera y fresas naturales.

2-3 · 6-8 · 10-12 · 14-16 personas



♦ DEATH BY CHOCOLATE ♦ VG SG

Base de chocolate sin leche, galleta de cacao, brownie, crumble crujiente y crema de chocolate montada.

2-3 · 6-8 · 10-12 · 14-16 personas



♦ FRAMBUESA, CHEESECAKE & DULCE DE LECHE ♦ VG SG

Bizcocho de vainilla, mermelada de frambuesas, crema de vainilla, dulce de leche vegetal y base crujiente de chocolate blanco y almendras.

2-3 · 6-8 · 10-12 · 14-16 personas



♦ FERRERO ♦ VG SG

Bizcocho, crema de avellana y chocolate con toque crujiente.

2-3 · 6-8 · 10-12 · 14-16 personas

Todas nuestras tartas están disponibles en 4 tamaños, desde 2-3 personas hasta 14-16 personas. Pedido mínimo 72 horas de antelación.

ENJOY VEGAN · BODAS Y EVENTOS PRIVADOS