



Pastryval

PASTELERÍA ARTESANAL SELECTA

CARTA POSTRES

Unidad pastel	4€
Caja de 6 torrijas	12€
Caja 3 pasteles	11€
Caja 6 pasteles	20€
Caja 9 pasteles	30€



Índice

01. **Choco-avellana** alérgenos: frutos secos, gluten, huevos, lácteos
02. **Fresh** alérgenos: gluten, huevos, lácteos
03. **Esfera Lotus** alérgenos: gluten, huevos, lácteos
04. **Yuzupie** alérgenos: gluten, huevos, lácteos
05. **Cheesecake** alérgenos: gluten, huevos, lácteos
06. **Caramelia** alérgenos: gluten, huevos, lácteos
07. **Cheesecake Vegana** alérgenos: gluten
08. **Dinos** alérgenos: gluten, huevos, lácteos
09. **Cookies Choco-Salted** alérgenos: no contiene alérgenos es sus ingredientes de elaboración
10. **Tarongina** alérgenos: gluten, huevos, lácteos
11. **Creamy Chocolate** alérgenos: huevos, lácteos
12. **Torrija** alérgenos: gluten, huevo, lácteos

*consultar stock con establecimiento

*todos nuestros productos pueden contener trazas de: frutos secos, gluten, huevos y lácteos



01



CHOCO-AVELLANA

Nuestra versión del clásico: Ferrero. Mousse de Guianduja de chocolate con leche, interior de toffe de avellana y base de delicioso brownie.

02



FRESH

Una de nuestras opciones más frescas y ligeras formada por una mousse de limón, crema de lima y bizcocho de menta y albahaca, terminado con crujiente de chocolate blanco, merengue y confitura de limón.

03



ESFERA LOTUS

Mousse con virutas de galleta con núcleo de crema Lotus. Base crujiente de galleta, acabado con brillo caramelizado.

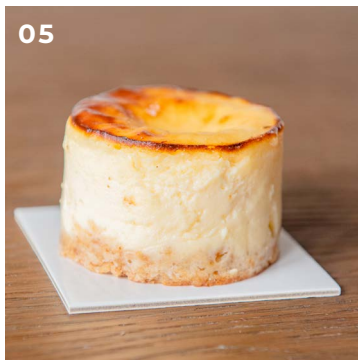
04



YUZU PIE

Bizcocho de AOVE con un interior jugoso de melocotón, mousse cítrica de yuzu aromatizado con lima kaffir y acabado con merengue sopleteado.

05



CHEESECAKE

Tarta de queso horneada con base de galleta de mantequilla, acabada con brillo.

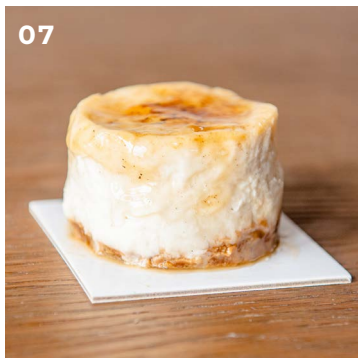
06



CARAMELIA

Base de galleta crujiente, delicioso brownie de chocolate, mousse de caramelo y interior de toffee con toques de sal, acabado con un bizcocho sifón.

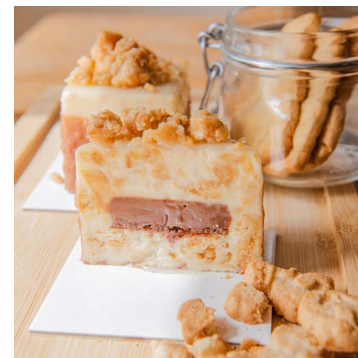
07



CHEESECAKE VEGANA

Postre especial para veganos, simulando la clásica tarta de queso horneada con base de galleta lotus.

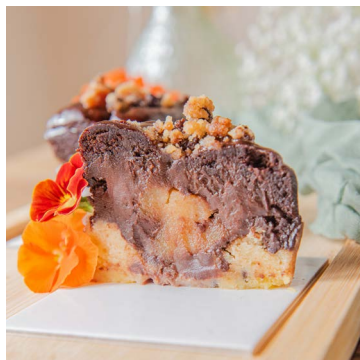
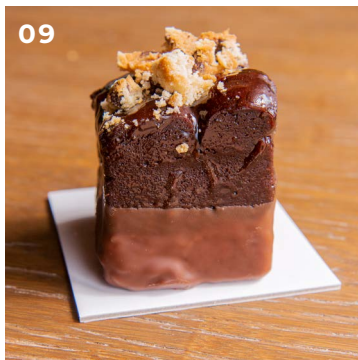
08



DINOS

Un postre inspirado en los memorables desayunos y meriendas de verano en la infancia: galletas dinosaurio con leche y nesquik.

09



COOKIES CHOCO-SALTED

Postre individual con base de galleta y chips de chocolate, bizcocho de cacao y esfera de caramelo salado. Este postre **no contiene ningún ingrediente con alergen**os en su elaboración.

10



TARONGINA

Elaborado con productos de cercanía como la clementina y el aove comarcal de primera calidad. Empezaremos con un bizcocho de aceite de oliva, ganache cremosa de chocolate blanco, mousse de clementina acabado con crujiente de chocolate y nubes de naranja.

11



CREAMY CHOCOLATE

Cremosa e intensa crema de chocolate horneada, trufa 70% cacao montada y acabado con un crujiente chocolate.

12



TORRIJA

Nuestra versión elevada de la torrija tradicional: brioche artesanal empapado en leche infusionada con piel de naranja y limón de nuestro huerto, aromatizada con un toque de canela.



Pastryval



+34 623 151 487

+34 665 472 223



Passeig de la Glorieta, 9
46148, Algimia de Alfara
València

