

Profiteroles: *bavaroise* de vainilla con profiteroles rellenos de crema de avellana.

Saint-Honoré: nata con profiteroles de crema al caramelo y *coulis* de frutos rojos.

Criolla: *mousse* de chocolate con relleno de vainilla y base crujiente sobre bizcocho *joconde* de avellanas.

Tarraco: *mousse* de chocolate con praliné y crujiente de *feuilletine* con bizcocho *joconde* de avellanas.

Dos chocolates: mezcla de *mousse* de chocolate con leche y cremoso chocolate negro.

Argenta: cremoso de chocolate Guanaja con praliné y base crujiente sobre bizcocho *joconde* de avellanas.

Zarza: trufa, crema catalana y merengue tostado sobre bizcocho *sacher* de chocolate.

Taormina: praliné de avellanas con relleno y cubierta de limón.

Sagribe: queso fresco con manzana caramelizada y *streuzel* de almendras.

Aniversari: *mousse* de chocolate con leche con interior de naranja sobre bizcocho *dacquoise* de almendras.

Piezas dulces pequeñas

Tartaletas de chocolate, queso dulce, limón, *feuilletine*, crema, praliné, manzana o crema de almendras.

Palitos de crema, café, chocolate o limón.

Repostería dulce con más de diez sabores.

Trufas o castañas heladas.

Profiteroles de nata o trufa.

Y como remate final

Tejas de almendra

Florentinas

Trufas

Frutas de Niza

Marron glacé

Nuestros bombones artesanos

Almendras, dos avellanas, *palet d'or*, cacahuetes, pipas, azafrán, café, licores, vainilla, crema catalana, turrón de Jijona, *feuilletine*, coco, nueces, *rocher*...

Rocas de arroz inflado, almendras, avellanas, mendigo con frutos secos.

Tiras de naranja y limón confitados.

Bomboneras de chocolate (corazón, vasija...)

Extenso surtido de turrónes, mazapanes, pan de Cádiz, membrillo artesano, mermeladas.

También chocolate sin azúcar.

— *pastisseria* —

llopis —

LUNCHS
BAUTIZOS
PRIMERAS COMUNIONES
INAUGURACIONES
FIESTAS PARTICULARES

— *Faustino Blasco 2, Tlf. 96 241 16 29* —

www.pastisseriallopis.com

alzira —

Mini de pan con

Esgarraet de pimiento y bacalao.
Jamón serrano con tomate natural.
Atún, mahonesa y aceitunas.
Mojama con aceite de oliva.
Lomo con pimientos.
Queso y anchoas.

Chapatitas con

Tortilla de patata.
Lomo con queso.
Longaniza con pimientos.
Blanco y negro con habitas.
Esgarraet de pimiento y bacalao.

Un poco más grandes con

Jamón serrano y tomate natural.
Esgarraet de pimiento y bacalao.
Vegetal con salmón y anchoas.
Atún, mahonesa y aceitunas.

Croissants con

Jamón de york y queso gratinados al horno.
Vegetal.
Paté de campaña y manzana.
Queso y anchoas.
Queso y membrillo.

Brioche con

Jamón de york y queso.
Jamón serrano.
Jamón ibérico.
Atún.
Roquefort y nueces.
Salchichón ibérico.

Aperitivos

Canapés de salmón, caviar, jamón serrano, atún, paté, chorizo, jamón de york y queso, queso azul...
Frivolidades saladas.
Tartaletas frescas y jugosas de gambitas, salmón, paté, queso y membrillo...
Croquetas de merluza, pollo, espinacas o york y queso.
Pincho de tortilla.

Empanadas de

Pimientos rojos con tomate.
Espinacas.
Cebolla con atún.

Cebolla con guisantes.
Morcilla de cebolla.
Espárragos verdes con jamón serrano.
Berenjenas con gambas.
Lomo y jamón de york.

Y además

Tira de hojaldre de dátiles con beicon.
Tira de hojaldre de foie y manzana.
Tira de hojaldre de pechuga de pollo con champiñones.
Huertana de verduras al horno.
Huertana de cebolla y beicon.
Huertana de calabacín y atún.
Milhojas porcionada de paté.
Milhojas porcionada de queso y membrillo.

Quiches

Jamón de york y queso.
Espinacas y pasas.
Espárragos verdes con jamón serrano.
Dátiles con beicon.
Salmón con zanahorias.
Berenjenas con gambas.
Merluza al pimiento rojo.
Cebolla y beicon.
Calabacín al roquefort.
Pisto con jamón serrano.
Tres quesos.
Atún, aceitunas y pimiento rojo.
Habas con longanizas.

Brazos de

Salmón y caviar.
Aguacate con langostinos.
Queso, jamón de york y piña.
Atún y queso gratinado al horno.
Vegetal con salmón, atún y anchoas.
Jamón serrano y tortilla.
Jamón de york y queso.

Entradas

Ensalada de tres quesos con beicon caliente.
Ensalada mediterránea con queso de Burgos.
Ensalada de pollo y manzana.
Milhojas de berenjenas.
Saquitos de foie y compota de manzana.
Saquitos de queso de cabra y espinacas.
Mousseline de pescado.
Bavarois de salmón.

Mousse de merluza y gambas.
Corona de verduras.
Terrina de cabracho.
Salpicón de marisco.
Vasitos de guacamole.
Vasitos salmorejo con jamon serrano.

La Carne

Codornices con guarnición.
Lomo con o sin ciruelas con beicon, salsa y guarnición.
Solomillo ibérico con hojaldre y salsa de champiñones y almendras.
Chuletas de lechal empanadas con milhojas de patata y beicon.
Redondo de cordero trufado con guarnición.
Roastbeef en su salsa con puré de manzana y huevo hilado.
Pierna de cordero con guarnición.

El Pescado

Salmón a la papillote con limón.
Merluza con crêpes y gambas.

Especialidades

Brioche gigante relleno de 40 o 60 brioches individuales rellenos.
"Pan pato" relleno de 30 brioches individuales rellenos.
Pan de globos con 30 bocadillos individuales.
Erizo de pinchos salados de dátiles con avellanas, jamón con tomate cherry, queso y membrillo...
"Pan sorpresa", relleno de canapés.

Tartas

Las clásicas: Capuchina, Crema, Chocolate, Avellana, Café, Yema y nueces, Tortada de Almendra, Cardenal...

Los semifríos: Limón con frambuesa, Trufa, Café, Praliné...

Tortell: Tarta de hojaldre con crema tostada y nata.

Italiana: mousse de yemas y vainilla cubierta de piñones caramelizados.

Trufa real: mousse de chocolate con base crujiente y bizcocho joconde de avellanas.

Lérida: mousse de caramelo con interior de canela y pera bañado en coulis de chocolate.

Tiramisú: queso Mascarpone con bizcocho genovesa empapado de café.