

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.

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.

Profiteroles de nata o trufa.

Dulces Navideños

Brazo de turrón con merengue flambado.

Tronco de frambuesa y limón.

Tronco de praliné con interior cremoso de chocolate.

Tronco de chocolate con leche y café con nueces.

Turrón de yema, turrón de nuez blanca y una gran variedad de turrones de chocolate.

Pastelitos de boniato, pastelitos de mazapán con yema, cabello de ángel o boniato, pan de Cádiz, polvorones de almendra y con chocolate.

Roscón tradicional y también con varios rellenos,

Roscón de palo con nata y trufa, Galette francés,

Tortell de hojaldre

Y como remate final

Tejas de almendra

Florentinas

Trufas

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.

— *pastisseria* —

— *llopis* —

MENÚ NAVIDAD
2010

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

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.

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.
Calabacín con jamón serrano.
Coliflor, ajos tiernos y bacalao.

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.
Huertana de alcachofas y espárragos.

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 mediterránea con queso de Burgos.

Milhojas de berenjenas.
Salpicón de marisco.
Saquitos de foie y compota de manzana.
Saquitos de queso de cabra y espinacas.

La Carne

Lomo con o sin ciruelas con beicon, salsa y guarnición.
Solomillo ibérico con hojaldre y salsa de champiñones y almendras.
Redondo de cordero trufado con guarnición.

El Pescado

Merluza con crêpes y gambas.

Especialidades

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.

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

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

Ópera: Café, chocolate y *joconde* de almendras.