

Napoléon

PARIS

CARTA COMPLETA

* Postres grandes al final del documento



FRÍOS (Pequeños)

SAINT HONORÉ

Masa hojaldre, profiteroles, crema pastelera y crema batida. (10cm, 2 porciones)

Clásica Vainilla

Vainilla y Chocolate

Vainilla y frambuesas

Full Chocolate

S/ 19.5

S/ 19.5

S/ 23.5

S/ 21.5

MILLE FEUILLE

Masa hojaldre, crema pastelera y crema batida.

Clásico Vainilla

Vainilla y fresas

Vainilla y frambuesas

S/ 15

S/ 16

S/ 16.5

CHOUX CHANTILLY

Masa choux, crema pastelera de vainilla y crema batida

S/ 8

CHOUX PRALINÉ

Masa choux, crema pastelera de vainilla y crema mousseline de praliné de avellanas

S/ 9

FRAISIER

Bizcocho genovés, crema mousseline de vainilla, fresas frescas y crema batida. (9cm, 2 porciones)

S/ 23.5

PARIS BREST

Aro de masa choux, crema mousseline de praliné de avellanas, praliné de avellanas.

S/ 14.5

FLAN PARISINO

Masas hojaldre rellena de natilla horneada de vainilla

S/ 14.5

TARTA DE QUESO VASCA

Tarta de queso, con compota de frutos rojos y fruta fresca.

S/ 17

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS

Merengue horneado, crema diplomata de vainilla, compota de frutos rojos, fruta fresca y crema batida. (9cm, 2 porciones)

S/ 19

CRÈME BRULÉE MINUTE

Crema de vainilla horneada con azúcar caramelizada en la superficie

S/ 13

IMPERIAL DE CHOCOLATE

Bizcocho de cacao, crujiente de chocolate de leche y praliné, mousse de chocolate belga 55%, mousseline de praliné imperial, glaseado de chocolate de origen 60% y crema batida

S/ 25

ÉCLAIRS

Masa choux rellena de distintas cremas
Chocolate belga
Maracuyá

S/ 13

PERLAS D'ÉCLAIR

Masa choux rellena de distintas cremas
Vainilla
Limón y frutos rojos
Chocolate belga
Maracuyá
Mocca
Caramelo a la mantequilla salada
Mango
Fresa
Avellana

S/ 12

TIRAMISÚ

Bizcocho Savoiardi, crema de mascarpone y café.

S/ 23

100% amount

TEMPERADOS

MADELEINES (Vainilla)

Pequeños bizcochos de vainilla

Pieza S/ 2
Caja de 8 piezas S/ 15

MADELEINES (Frutos Rojos)

Pequeños bizcochos de vainilla con fruta fresca adentro

Pieza S/ 2.5
Caja de 8 piezas S/ 18

FONDANT AU CHOCOLAT

Mi-cuit de chocolate belga 55% cacao, calentar antes de consumir (3 a 5 min a 130 C al horno, 10 a 15 seg al microondas)

TARTA DE MANZANA

Masa hojaldre, compota de manzanas y manzanas frescas

S/ 12.5

S/ 14.5

CANNELÉ

Bizcocho de vainilla, suave y blando por dentro, caramelizado por fuera.

Pieza S/ 5.5
Caja de 5 piezas S/ 25

BROWNIE CHOCOLAT (Gluten Free)

Hecho con harina de almendras.

Pieza S/ 5
Caja de 6 piezas S/ 25

FINANCIER AU CITRON (Limón)

Bizcocho suave a base de crema de leche y bañado en jugo de limón verde.

Pieza S/ 4.5
Caja de 6 piezas S/ 23

GATEAU AU CHOCOLAT (Porción)

Torta clásica de chocolate

S/ 14.5

MACARONS

1 Pieza	S/ 5.5
Caja regalo roja, 6 piezas	S/ 32.5
Caja clásica, 10 piezas	S/ 49
Caja clásica, 21 piezas	S/ 98

Sabores

- Vainilla
- Pistacho amaretto
- Limón verde
- Crema y frutos rojos
- Chocolate belga
- Maracuyá
- Café
- Caramelo a la mantequilla salada
- Chocolate y frambuesas



TARDALETAS

LIMÓN

Masa sablée, crema de limón verde, merengue italiano

7cm 9cm
S/ 11 S/ 14

ARÁNDANOS

Masa sablée, crema pastelera de vainilla, compota de frutos rojos, arándanos fresca

7cm 9cm
S/ 11 S/ 14

CACAO

Masa sablée, praline de avellanas y almendras, ganache de chocolate belga

7cm 9cm
S/ 13 S/ 16.5

FRUTOS ROJOS

Masa sablée, crema pastelera de vainilla, compota de fruta, fruta fresca

7cm 9cm
S/ 13 S/ 16.5

FRESA ROYAL

Masa sablée, crema pastelera de vainilla, compota de fruta, crema batida y fruta fresca

7cm 9cm
S/ 14 S/19

FRAMBUESAS

Masa sablée, crema pastelera de vainilla y frambuesas frescas.

7cm 9cm
S/ 14 S/19

MARACUYÁ Y FRAMBUESAS

Masa sablée, crema de maracuyá y fruta fresca.

7cm 9cm
S/ 14 S/19

PECANAS

Masa sablée, biscuit madeleine con pecanas, praliné de pecanas, salsa de caramelo, ganache montado y praliné caramelizado.

7cm 9cm
S/ 14 S/19

PISTACHO

Masa sablée, biscuit madeleine con pistacho, praliné de pistacho, ganache de pistacho, ganache montado y pistacho tostado.

7cm 9cm
S/ 14 S/19

FLOR DE MANZANA Y LIMÓN

Masa sablée, crema de almendras, compota de manzana y menta, y láminas de manzanas frescas

11cm
S/ 26

100%
amount

PARA COMPARTIR

TARTELETTES	16cm	20cm	24cm	30cm
Limón	S/ 48	S/ 70	S/ 105	S/ 159
Arándanos	S/ 48	S/ 70	S/ 105	S/ 159
Frutos rojos	S/ 55	S/ 85	S/ 125	S/ 189
Cacao	S/ 55	S/ 85	S/ 125	S/ 189
Fresa Royal	S/ 63	S/ 98	S/ 140	S/ 208
Frambuesas	S/ 63	S/ 98	S/ 140	S/ 208
Maracuyá y frambuesas	S/ 63	S/ 98	S/ 140	S/ 208
Pecanas	S/ 63	S/ 98	S/ 140	S/ 208
Pistacho	S/ 63	S/ 98	S/ 140	S/ 208

	16cm	20cm	24cm	30cm
IMPERIAL DE CHOCOLATE	S/ 98	S/ 145	S/ 209	S/ 325
TIRAMISÚ	S/ 98	S/ 145	S/ 209	S/ 325
FRAISIER	S/ 89	S/ 135	S/ 195	S/ 289
FLAN PARISINO	S/ 79			

16cm	aprox. 7 a 8 porciones
20cm	aprox. 10 a 12 porciones
24cm	aprox. 15 a 17 porciones
30cm (pedido especial)	aprox. 24 porciones

Aro 16cm	aprox. 5 porciones
Aro 20cm	aprox. 7 a 8 porciones
Aro 24cm	aprox. 10 a 12 porciones
Aro 30cm	aprox. 16 a 17 porciones

SAINT HONORÉ	20cm	24cm	30cm
Clásico Vainilla	S/ 89	S/ 118	S/ 165
Vainilla y chocolate	S/ 89	S/ 118	S/ 165
Vainilla y frambuesas	S/ 98	S/ 135	S/ 195
Full chocolate	S/ 93	S/ 124	S/ 174

20cm	aprox. 7 porciones
24cm	aprox. 10 a 12 porciones
30cm	aprox. 15 a 17 porciones

MILLE FEUILLE	20cm x 20cm (10 a 12 porciones)	25cm x 25cm (15 a 16 porciones)
Clásico Vainilla	S/ 114	S/ 159
Vainilla y fresas	S/ 125	S/ 175
Vainilla y frambuesas	S/ 140	S/ 195

TARTA DE QUESOVASCA	16cm (6 porciones)	22cm (9 porciones)
	S/ 98	S/ 179

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS	16cm (5 porciones)	24cm (9 porciones)
	S/ 53	S/ 103

GATEAU AU CHOCOLAT	22cm (8 porciones)
	S/ 104

