



Sguarcia 

TARTAS NATURALES DE AUTOR | **sin, sin, sin...**

Nostalgia del paladar



100% Artesanas y Naturales

Squarcia "tartas de autor" es una tartería artesanal que mantiene la esencia del producto más tradicional, casero, donde prima la calidad e innovación en sabor y texturas.

Con un trato cercano y personalizado, nos hemos convertido en un referente en proveedor de tartas y postres artesanos para restaurantes, hoteles y establecimientos gourmet.

Sin Aditivos, Sin Conservantes, Sin Colorantes.

Squarcia

Tartas Redondas



Zanahoria y Plátano

Bizcocho de zanahoria y plátano con nueces, canela, nuez moscada... cubierto de mousse de crema y queso.



1.600 gr
Aproximado



14 porciones

Red Velvet

2.200 gr
Aproximado



14 porciones



Tartas Redondas



Banoffee

Base de galleta con dulce de leche, plátano, nata y virutas de chocolate.



1.700 gr
Aproximado



14 porciones

Apple Crumble

Tarta rellena de manzana con crujiente de mantequilla y canela.

2.000 gr
Aproximado



14 porciones



Tartas Redondas

Queso

Base de galleta con canela, mousse de queso, mermelada de frambuesa y frutos del bosque.

1.900 gr
Aproximado



14 porciones



Tartas Redondas



Squarcia

Bizcocho de chocolate relleno de chocolate blanco con almibar de albaricoque.



1.800 gr
Aproximado



14 porciones

Oreo

Base de galleta Oreo, mousse de queso y mousse de dulce de leche.

2.000 gr
Aproximado



14 porciones



Tartas Redondas



Gató

Bizcocho de almendra, huevo, azúcar y ralladura de limón.



1.100 gr
Aproximado



14 porciones

Quesada

Tarta de queso horneada de forma tradicional y con queso de oveja ecológico

1.300 gr
Aproximado



14 porciones





Planchas



Banoffee

Base de galleta con dulce de leche, plátano, nata y virutas de chocolate.



2.800 gr
Aproximado



25 - 30 porciones



Planchas



Zanahoria y Plátano

Bizcocho de zanahoria y plátano con nueces, canela, nuez moscada... cubierto de mousse de crema y queso.



2.600 gr
Aproximado



25 - 30 porciones

Brownie

Bizcocho de chocolate concentrado con nueces, cubierto de dos chocolates.

2.650 gr
Aproximado



25 - 30 porciones



Planchas



Tiramisú

Dos bases de bizcocho de chocolate empapados en café y amareto rellenos de mousse de mascarpone.



2.500 gr
Aproximado



25 - 30 porciones

Queso

Base de galleta con canela, mousse de queso, mermelada de frambuesa y frutos del bosque.

4.000 gr
Aproximado



25 - 30 porciones



Planchas



Squarcia

Bizcocho de chocolate relleno de chocolate blanco con almibar de albaricoque.



3.200 gr
Aproximado



25 - 30 porciones

Brownie Chocolate Blanco y Pistacho

3.000 gr
Aproximado



25-30 porciones



Squarcia





Mini Tatin de Manzana
o Pera

Individuales



Coulant

Coulant relleno de chocolate negro.



120 gr
Aproximado



16 Uds. por caja

Yuzu individual

Bizcocho de té marcha con
mousse de yuzu y pistacho

120 gr
Aproximado



15 Uds. por caja



Individuales



Queso y Mango

Base de galleta con canela, mousse de queso y puré de mango.



120 gr
Aproximado



15 Uds. por caja

Queso y Frutos Rojos

Base de galleta con canela, mousse de queso, mermelada de frambuesa y frutos del bosque.

120 gr
Aproximado



15 Uds. por caja



Individuales



Tiramisú de Baileys

Dos bases de bizcocho de chocolate empapados en café y Bayleys rellenos de mousse de mascarpone



120 gr
Aproximado



15 Uds. por caja

Banoffee

Base de galleta con dulce de leche, plátano, nata y virutas de chocolate.

120 gr
Aproximado



15 Uds. por caja



Individuales



Chocoquete

Base de galleta picada, mousse de chocolate, mousse de cacahuete y trocitos de cacahuete salado



125 gr
Aproximado



15 Uds. por caja

Oreo

Base de galleta Oreo, mousse de queso y mousse de dulce de leche.

120 gr
Aproximado



15 Uds. por caja



Individuales



Coco Mango Jengibre

Mouse de mango, mouse de coco y gengibre confitado



120 gr
Aproximado



15 Uds. por caja

Brownie Baileys

Bizcocho de brownie con mousse de chocolate y mousse de mascarpone con Baileys.

120 gr
Aproximado



15 Uds. por caja



Individuales



Lemon Pie

Base de pasta sablé con crema de limón y merengue italiano



KG

120 gr
Aproximado



12 Uds. por caja

Cardenal Individual

Dos capas de merengue abizcochado
relleno de chantilli

100 gr
Aproximado

10 Uds. por caja



KG



Individuales



Tarta Fina de Manzana

Base crujiente de hojaldre con láminas de manzana y mantequilla



150 gr

Aproximado



12 Uds. por caja

Tarta de Speculos

Mousse de Speculos sobre base de galleta tipo lotus y caramelo salado

170 gr

Aproximado

12 Uds. por caja



Individuales



Tiramisu de Naranja

Mousse de Mascarpone con naranja sobre savoiardi empapado en zumo de naranja y mermelada de naranja amarga



120 gr

Aproximado



12 Uds. por caja

Ferrero

Base de barquillo crujiente, mousse de avellana y trocitos de avellana

140 gr.

Aproximado

15 Uds. por caja



Individuales



Rafaelo

Bizcochos de almentra, mousse de chocolate blanco, coco y avellanas



140 gr.

Aproximado



15 Uds. por caja

Quesada

Quesada individual de queso cremoso a la vieja usanza

140 gr.

Aproximado

15 Uds. por caja





Eva Beatrice Squarcia
Maestra Repostera

Trabajando para vosotros
desde 2002

WWW.SQUARCIAMALLORCA.COM



665 21 47 40

Obrador propio en Palma

TIENDA Y OBRADOR JULIÁN ÁLVAREZ

CARRER DE JULIÀ ALVAREZ, 9, BAJOS,

07003 PALMA

Km 0