

QUITO DELI

*Patisserie & Boulangerie*

— 1990 —

PATISSERIE

# PASTELES



## SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao amargo con suave crema chantilly, cerezas al kirsch y virutas de chocolate.  
Un clásico irresistible de nuestra pastelería.

**\$31.50** **\$16.00**

Grande Pequeña

## MOCA

Bizcocho de chocolate con relleno de esponja sabor café. Un contraste delicioso para los amantes del buen sabor.

**\$26.90**



## FANTASÍA DE FRUTAS

Semifrío de mousse de chocolate blanco con capas de bizcocho de vainilla y variedad de frutas frescas. Ligero, cremoso y lleno de sabor.

**\$32.90** **\$17.90**

Grande Pequeña



QUITO DELI  
Pâtisserie & Boulangerie  
1990

Imágenes de Referencia - Impuestos y servicio incluidos.

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia.

## ÓPERA

Bizcocho de almendras con crema de café y chocolate bitter. Un equilibrio perfecto entre textura y sabor intenso.

\$22.00



## ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria relleno con cremoso de queso y chocolate blanco. Suave, dulce y simplemente deliciosa.

\$27.00

## MARQUESITA

Brownie suave con dúo de mousses de chocolate, bañado en glaseado espejo de toffee. Una combinación perfecta para los amantes del chocolate.

\$30.00



QUITO DELI  
Pâtisserie & Boulangerie  
1990

Imágenes de Referencia - Impuestos y servicio incluidos.

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia.

## BAILEYS

Bizcocho húmedo de chocolate con salsa Baileys y praliné de almendras. Una delicia con textura crocante y sabor envolvente.

\$33.60



## SÁCHER

Bizcocho de chocolate amargo con mermelada de durazno y ganache de chocolate amargo. Un clásico con un toque frutal y equilibrado.

\$32.90

Grande

\$17.90

Pequeña



## CHOCO LOVER'S

Bizcocho de chocolate amargo con relleno de crema de Nutella y cobertura de chispas de chocolate. Intenso, cremoso y lleno de sabor.

\$37.00



## RUBIA

Bizcocho de vainilla con pasas, almendras y nuez, relleno con una capa de manjar y otra de crema. Suave, crocante y lleno de tradición.

\$34.60

Grande

\$18.30

Pequeña



QUITO DELI  
Pâtisserie & Boulangerie  
1990

Imágenes de Referencia - Impuestos y servicio incluidos.

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia.

# CHEESECAKE

## FRÍO - FRUTOS ROJOS

Mousse frío estilo Philadelphia con pulpa de frutos rojos y base de galleta crujiente. Refrescante, cremoso y con un toque frutal.

**\$28.90**

Grande

**\$15.90**

Pequeño



## COCIDO - FRUTOS ROJOS

Pastel tradicional de requesón, acompañado de una mezcla de frutos rojos frescos. Ligero, suave y lleno de sabor natural.

**\$33.60**

## FRÍO - MARACUYÁ

Mousse frío estilo Philadelphia con pulpa de maracuyá y base de galleta crujiente. Refrescante, cremoso y con un toque tropical.

**\$28.90**

Grande

**\$15.90**

Pequeño



## FRÍO - DE GALLETA

Base de requesón, crema de leche, huevos y galletas, decorada con crema chantilly. Clásica, suave y deliciosa.

**\$28.90**

Grande

**\$15.90**

Pequeño



QUITO DELI  
Pâtisserie & Boulangerie  
1990

Imágenes de Referencia - Impuestos y servicio incluidos.

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia.

# MOUSSE

## MOUSSE DE MARACUYÁ

Bizcocho de vainilla con mousse suave de maracuyá. Ligero, fresco y con un toque tropical.

\$29.70

Grande

\$15.90

Pequeño



## MOUSSE DE FRUTILLA

Bizcocho de vainilla con mousse de fresa, cobertura de mermelada y fresas frescas como decoración. Dulce, suave y naturalmente frutal.

\$29.70

Grande

\$15.90

Pequeño



## MOUSSE DE MORA

Bizcocho de vainilla con una suave capa de mousse de mora, cobertura de mermelada y moras frescas como decoración. Frutal, cremoso y lleno de color.

\$29.70 \$15.90

Grande

Pequeño



QUITO DELI  
Pâtisserie & Boulangerie  
1990

Imágenes de Referencia - Impuestos y servicio incluidos.

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia.

# PIE

## PIE DE LIMÓN

Base de galleta crocante rellena con crema dulce de limón. Equilibrio perfecto entre lo cítrico y lo cremoso.

**\$16.00**



## PIE DE FRUTAS

Base de galleta crujiente con crema pastelera y frutas de estación. Colorida, ligera y naturalmente deliciosa.

**\$19.00**

Bajo Pedido

## PIE DE MANZANA

Relleno de manzana con masa de almendras, crumble de galleta y coco. Un clásico reconfortante con un toque especial.

**\$20.00**

Bajo Pedido



QUITO DELI  
*Pâtisserie & Boulangerie*  
1990

Imágenes de Referencia - Impuestos y servicio incluidos.

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia.

# MIL HOJAS Y BIZCOCHO

## MIL HOJAS DE MANJAR

Finas capas de hojaldre crocante rellenas con manjar artesanal. Un clásico irresistible, crujiente y dulce.

**\$22.00**

Bajo Pedido



## MIL HOJAS DE PRALINÉ

Masa de hojaldre tradicional rellena de crema diploática y praliné (caramelo de frutos secos - almendra o nueces)

## MIL HOJAS DE FRUTOS ROJOS

Masa de hojaldre tradicional rellena de crema diploática y frutos rojos

**\$15.00**



## TRAVEL CAKE

Bizcocho inglés de naranja, con naranja confitada, acompañado de crema diplomática de vainilla y frutas de estación. Refinado, fresco y lleno de sabor cítrico.

Pregunte por la opción de chocolate

**\$18.00**



## TRES LECHE

Bizcocho dulce bañado en una mezcla de leche condensada, leche evaporada y crema de leche. Suave, jugosa y siempre favorita.

Imágenes de Referencia - Bizcocho completo

**\$26.90**



QUITO DELI  
*Pâtisserie & Boulangerie*  
1990

Imágenes de Referencia - Impuestos y servicio incluidos.

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia.

QUITO DELI  
*Pâtisserie & Boulangerie*  
— 1990 —

Isabel La Católica y Luis Cordero

swissôtel QUITO