

# Meraki

PASTELERÍA VIAJERA  
— MENORCA —

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS

TEMPORADA OTOÑO/INVIERNO 2023





# meraki

[del griego **μερακι**]

poner el alma, el corazón y la creatividad  
en todo lo que te apasiona, dejando una  
parte de ti en lo que haces

# HISTORIA

"Hace tiempo que tenía un sueño.

Una cafetería donde probar las mejores tartas que había descubierto durante mis viajes por el mundo.

Una pastelería donde todos se sintieran en casa y al mismo tiempo pudieran viajar con cada bocado.

Ahora este sueño es realidad."

Silvia Lollini, Owner & Pastry Chef de Meraki

La cafetería Meraki ha abierto sus puertas en Ciutadella de Menorca en Diciembre de 2022.

Es la primera pastelería vegana en la isla.





# FILOSOFÍA

Todas nuestras tartas y pasteles están hechos aquí en la cafetería, con mucho cariño y de manera artesanal.

Preferimos reducir las cantidades de azúcar, usar ingredientes integrales y sin refinar, para un producto más saludable.

Además ofrecemos opciones veganas y sin gluten, para que todo el mundo pueda disfrutar de nuestros postres.

No usamos colorantes, ni mejorantes o aromas artificiales, y elegimos ingredientes de temporada, ecológicos y de km0, siempre que sea posible.

Limitamos así el impacto en el medio ambiente y al mismo tiempo cuidamos de la salud.



# TARTAS DE BODA

Realizamos tartas de boda al estilo inglés/americano, de varios pisos.

Además ofrecemos mesas dulces para combinar con la tarta, donde los invitados podrán disfrutar de cupcakes, galletas, muffins, brownies, tartaletas o diferente tipos de tartas a elegir.

Asesoramos a los novios sobre sabores, medidas y decoración organizando una cata de una hora en la cafetería.



## TARTA DE DOS PISOS

30-50 PERSONAS

A PARTIR DE 6€/PAX

Cada piso tiene 3 capas de bizcocho (altura aprox 12cm)

## TARTA DE TRES PISOS

60-80 PERSONAS

Para bodas con más invitados se pueden añadir tartas individuales para porcionar en cocina.



# SABORES

## MANGO Y CARDAMOMO

Bizcocho de limón y cardamomo, relleno de compota de mango.

## NARANJA Y PISTACHO

Bizcocho de limón y cardamomo, frosting con crema de pistacho, relleno de mermelada de naranja amarga y trocitos de pistacho.

## MERAKI

Bizcocho de chocolate negro, caramelo de miso y avellanas tostadas.



## CARROT CAKE ESPECIADO

Canela Ceylan, clavo, nuez moscada y pimienta de Jamaica para una tarta de zanahoria rica en sabores.

## CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

Bizcocho de chocolate negro, relleno de coulis de frutos rojos.

## LIMÓN Y ARÁNDANOS

Bizcocho de limón y arándanos, relleno de lemon curd y arándanos frescos.



Para todas las tartas hay opción vegana y sin gluten. El frosting es queso crema o bien frosting vegano artesano.

La cobertura es de buttercream o Italian Merengue Buttercream (vegano). Para los sabores de chocolate la cobertura puede ser también ganache de chocolate.

Si padeces de alguna alergia o intolerancia (celiaquía incluida), avísanos con antelación.

## EXTRAS

- Transporte (kilometraje) a la location
- Decoración de la tarta
- Alquiler plato tarta (bajo fianza)

Tratándose de tartas personalizadas, contáctanos para un presupuesto.



# TARTAS DE CELEBRACIONES

Pasteles con dos o tres capas de bizcocho, relleno y cobertura.

Se pueden decorar al gusto, con escritas, fruta o flores naturales.

Para todas las tartas hay opción vegana y sin gluten.



# TARTAS DE DOS CAPAS

PEQUENA - 14CM

35 €

Para 4-5 personas

GRANDE - 18CM O 20CM

55 € - 65 €

Para 6-10 personas

Para 15 personas





# TARTAS DE TRES CAPAS

PEQUENA - 14CM

60 €

Para 8-10 personas

GRANDE - 18CM

100 €

Para 18 personas



# TARTAS ENTERAS



## STREUSELKUCHEN

40 €

Crema pastelera y fruta de temporada debajo de un crumble: un clásico de la pastelería alemana



## CARROT CAKE ESPECIADO

50 €

Canela Ceylan, clavo, nuez moscada y pimienta de Jamaica para una tarta de zanahoria rica en sabores (sin gluten)



## TARTA CREMOSA DE MANZANAS

40 €

Trocitos y compota de manzanas para un bizcocho muy tierno



## CROSTATA DE SARRACENO

35 €

Estrella del desayuno italiano en versión rústica gracias al trigo sarraceno. Con mermeladas variadas

# TARTAS ENTERAS



TORTA DELLA NONNA

35 €

Dos capas de pasta frolla que esconden una rica crema de limón. Con limones y leche fresca de Menorca



BUNDT

24 €

- Limón y amapola
- Limón y arándanos
- Banana bread (opción sin gluten)



TARTA MERAKI

60 €

Bizcocho de chocolate negro, caramelo de miso y avellanas tostadas. Todo recubierto con ganache de chocolate



TARTA DE QUESO  
PAYOYO

50 €

Un cheesecake espectacular con el toque salado de este queso de cabra andaluz

# OTROS PRODUCTOS



APPLE CRUMBLE

3,75 €/U

Una base de masa sablé, rellena de trocitos de manzana y especias, bajo un crumble



CINNAMON ROLLS

3,50 €/U

Rollitos de canela, hechos con masa madre. También en versión individual



TARDALETA DE FRUTA

3,75 €/U

Una base de masa sablé, rellena de crema pastelera aromatizada con limón y fruta fresca



BABKA

3,50 €/U

Mini trenzas de masa brioche, rellenas de crema de chocolate y avellanas

# OTROS PRODUCTOS



## BRIOCHE

20 € - 2 €/U

Masa brioche aromatizada con naranja. Tradicional o con pepitas de chocolate. También en versión individual



## INDIVIDUALES DE CHOCOLATE

4 €/U

Intensa delicia de chocolate, recubierta con ganache y fruta (opción sin gluten)



## GALLETAS

3 €/U

- Cookies americanas (doble chocolate; chocolate y nueces; avena, pecanas y pasas)
- Cookies de tahini\*
- Cookies protéicas\*



## MUFFINS

3,50 €/U

- Peras y sarraceno
- Limón y arándanos
- Banana bread\*

\*sin gluten



# MÁS INFORMACIÓN



@merakimenorca



@merakimenorca



Carrer Mossèn Salord i Farnés 33,  
Ciutadella de Menorca



(+34) 695-987160



Y tú, ¿adónde quieres viajar hoy?