

Meraki

PASTELERÍA VIAJERA
— MENORCA —

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

TEMPORADA PRIMAVERA/VERANO 2024





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 14cm)

TARTA DE TRES PISOS

60-100 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.

AMAPOLA Y FRAMBUESAS

Bizcocho de limón con semillas de amapola, relleno de lemon curd y frambuesas frescas.



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 buttercream de Merengue Italiano (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
- Diseños y colores diferentes
- Flores u otras decoraciones (hojas de oro)

Tratándose de tartas personalizadas, contáctanos para un presupuesto.



TARTAS DE CELEBRACIONES

Que sea para un cumpleaños, aniversario o comunión, en Meraki tenemos el pastel para ti.

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

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



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 ESPECIALIZADO

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 FRUTA

25 €

Una base de masa sablé, rellena de crema pastelera aromatizada con limón y fruta fresca
(opción sin gluten)

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 €

- Calabaza y chocolate
- Limón y arándanos
- Jengibre y ciruelas



TARTA MERAKI

70 €

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



TARTELETA DE FRUTA

3,95 €/U

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

Opción sin gluten



CINNAMON ROLLS

30 €

Rollitos de canela
(pedido mínimo 9)



CAJA DE CUPCAKES

3,5 €/U

Surtido de cupcakes

Opción vegana y sin gluten



BROWNIES

2,50 €/U

Bocaditos de chocolate negro.
También en versión mini (para eventos)

Sin gluten

OTROS PRODUCTOS



MINIS

1,75€/U

Mini bocados a elegir:

- tartaleta de fruta
- carrot cake*
- chocomousse*
- limón+frambuesa



GALLETAS

3 €/U

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



INDIVIDUALES DE CHOCOLATE

4 €/U

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



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?