

l'atelier

escola · pastisseria



PROPUESTA

SAN VALENTIN

Eric Ortuño y Ximena Pastor

FEBRERO 2023

PROPUESTA SAN VALENTIN

Escola i pastisseria

En pleno Eixample barcelonés, espacio vanguardista, escuela de repostería & pastelería con degustación, una fórmula perfecta que combina la creatividad y capacidad docente del chef Eric Ortuño, con la visión empresarial y capacidad directiva de la también chef Ximena Pastor.



La máxima calidad de los ingredientes es una de las notas distintivas de la pastelería de **L'Atelier Barcelona**. Todas las materias primas con las que trabajamos son de altísima calidad; chocolates, mantequilla, frutos secos, harinas, especias... de proveedores reconocidos.

Con un respeto exquisito por el producto, nuestras creaciones tienen una elaboración impecable, pastelería muy fresca y bollería hecha a diario y cocida varias veces al día para ofrecer siempre al cliente un producto de altísima calidad.

El 13 de septiembre del 2021, Eric Ortuño, socio fundador junto a Ximena Pastor de L'Atelier Barcelona, recibe la placa que lo distingue como miembro de Relais Desserts.

RD



Nuestro obrador

PROPUESTA
SAN VALENTIN 2023

L'Atelier Barcelona invoca al dios del amor para celebrar San Valentín. Cupido, el hijo de Ares y Afrodita, con su arco de plata y sus flechas decisivas, es la imagen de nuestra vitrina este mes. La tienda se engalana con una miríada de novedades impregnadas con sus poderes románticos: pasteles, bombones, individuales y nuevos platos principales en el mejor brunch de la ciudad. Pero ten cuidado porque, como asegura el actor Stephen Fry en su libro *Mythos*, al ser clavada por uno de los dardos de Eros, la víctima se enamora perdidamente de lo primero que ve.



BRUNCH SAN VALENTIN

En L'Atelier Barcelona festejamos en el amor romántico, en el amor erótico, en el amor sin prejuicios, pero sobre todos propugnamos la libertad de elegir. Por eso en nuestro brunch los enamorados pueden escoger desde los besos hasta el último bocado que se llevan a la boca: una copa de mimosa, una pieza de bollería, café y el nuevo plato principal: Wellington Pekín. Es un magret de pato con salsa hoisin, cinco especias chinas y duxelle de portobello envuelto en un fino hojaldre. Para terminar la comida, nada mejor que visitar nuestra vitrina de individuales de San Valentín.



MENÚ BRUNCH SAN VALENTIN

Disponible los días sábado 11 y domingo 12 de febrero.

APERITIVO ESPECIAL SAN VALENTIN

PLATO PRINCIPAL

**Los platos de nuestras sugerencias tienen un suplemento de 4,00€*

BEBIDA FRÍA

PIEZA DE BOLLERÍA

**Puedes cambiar tu pieza de bollería por un individual de nuestra vitrina de San Valentín con un suplemento de 2,00€*

CAFÉ O INFUSIÓN

DESPEDIDA ESPECIAL



PRECIO POR PERSONA: 18,00€

CAJA DE BOMBONES DE SAN VALENTÍN

- Bombón corazón, ganache de vainilla con fresa, agua de rosas y chocolate negro 62%.
- Bombón de ganache de caramelo salado con vainilla y chocolate con leche 35%.
- Bombón de ganache de frambuesa, agua de rosas y chocolate con leche 35%
- Bombón de ganache de Jivara (chocolate con leche 40%, Valrhona), con fruta de la pasión y chocolate con leche 35%.
- Bombón de ganache de Jivara (chocolate con leche 40%, Valrhona), con calamansi y chocolate blanco 31%.



PRECIO CAJA 9 UNIDADES: 11,80€
PRECIO CAJA 16 UNIDADES: 19,00€

**PASTEL
DIANA CUPIDO**

Eros provoca un enamoramiento súbito e indomesticable luego ser atravesado por sus dardos. Su figura también se vincula con la suerte y el deseo erótico. Con esas referencias de la mitología griega, nuestro chef Eric Ortuño creó para celebrar San Valentín: La diana. Es un pastel de Bizcocho tierno de almendra, mermelada de frambuesa, ganache de vainilla, decoración de diana y flecha de chocolate y, como su nombre indica, tiene forma de un blanco de tiro para proyectar las flechas del amor. Si te toca...¡ay!



¡Para compartir!

**PRECIO PASTEL PARA
2 PERSONAS: 24,00 €**

INDIVIDUALES

Aunque todos los días son buenos para amar, hoy es especial. El salón de L'Atelier Barcelona recibe al soltero, al casado, al despechado y al eterno enamorado con nuestra propuesta de San Valentín. Porque en la diversidad se encuentra el placer: Ven a disfrutar de nuestra vitrina de individuales de San Valentín con una copa de cava de Sabaté i Coca. Para los que se dejan doblegar por un deseo torrencial, recomendamos la tartaleta Reus con un vasito del vino dulce Candela Cream. ¡Feliz día del amor libre y consentido!

CAJAS DE REGALO

¡Sorprende a esa persona especial con nuestras cajas de regalo, la puedes personalizar según tus preferencias!



PRECIO PACKAGING CAJA REGALO: 6,50€

GALLETA REUS

GANADORA A LA MEJOR PASTA DE TÉ ARTESANA DE
ESPAÑA 2020

Sablée de avellana con baño de chocolate Azélie, praliné de avellana y caramelo salado.



PRECIO: 14,00€ (CAJA 12 UNIDADES)

PANETTONE

En diciembre de 2022, nuestro chef Eric Ortuño recibió una buena nueva que pintó de alegría las fiestas: el jurado de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona le otorgó el premio del Mejor Panettone de chocolate de España. Desde entonces este postre tan frecuente en las mesas navideñas continúa deleitando a nuestra clientela.

- Panettone de chocolate

Panettone de chocolate negro y gianduja de avellana.

GANADOR AL MEJOR PANETTONE DE CHOCOLATE

ARTESANO

DE ESPAÑA 2022

FORMATO: 750g

PRECIO: 40,00€

- Panettone tradicional

Panettone de fruta confitada Agrimontana y pasas Moscatel.

FORMATO: 750g

PRECIO: 37,00€

- Panettone Reus 2.0

Panettone de chocolate con gianduja de avellana, caramelo salado, avellanas garrapiñadas y chocolate Azélie (chocolate con leche y avellana, Valrhona)

***MASA DEL GANADOR AL MEJOR PANETTONE DE CHOCOLATE ARTESANO DE ESPAÑA 2022**

***Versión creada por nuestra Galleta Reus.**

GANADORA A LA MEJOR PASTA DE TÉ ARTESANA DE ESPAÑA 2020.

FORMATO: 750g

PRECIO: 42,00€

ARMONIA PARA NUESTRAS CAJAS DE REGALO

VINOS ESPUMOSOS

CORPINNAT

Llopart Rosé brut Reserva 2019

Formato: 75 cl
Precio: 22,00€

Sabaté I Coca Mosset 2016

Formato: 75 cl
Precio: 26,00€

Castellroig Brut Nature Reserva 2019

Formato: 75 cl
Precio: 18,00€

CAVA

Pere Barnada Brut Nature

Formato: 75cl
Precio: 9,50€

VINOS

Thanisch Traditions Riesling Trocken 2019

Formato: 75 cl
Precio: 18,00€

VINS DULCES

Apasionado de Jose Pariente 2019

Formato: 50 cl
Precio: 26,00€

Candela

Cream

Formato: 75 cl
Precio: 16,00€

**Gracias por su tiempo y atención.
Sinceramente,**

Eric Ortuño y Ximena Pastor.



C. Viladomat, 140 bis
08015 Barcelona
latelierbcn.com