

CATÁLOGO 2026

Mallorca

MÉXICO

PARA COMPARTIR

Quiche de queso brie, nuez y cebolla caramelizada *(8 porciones)*	$ 500
Tortilla de patata jugosa *(8 porciones)*	$ 390
Tortilla de patata jugosa con 3 quesos *(8 porciones)*	$ 400
Croquetas de jamón serrano *(orden de 8 pzas.)*	$ 215
Croquetas de camarón *(orden de 8 pzas.)*	$ 215
Empanada Gallega *(8 porciones)*	$ 700
Empanada de Bacalao *(8 porciones)*	$ 800
Bisque de Bogavante *(1 l)*	$ 580
Crema de espárragos y virutas de Idiazabal *(1 l)*	$ 450
Lasagna de Cordero con espinaca *(6 Personas)*	$ 1,450
Ensalada de pavo con jitomate, manzana, nuez y jamón serrano crujiente *(4 Personas)*	$ 850



GUARNICIONES

Ensalada Waldorf *(1 kg)*	$ 650
Puré de camote con jengibre y serrano crujiente *(1 kg)*	$ 650
Puré de papa trufado con cebollín *(1 kg)*	$ 450
Papas rostizadas con salsa de mostaza, cebolla morada y pepinillo agrio *(1 kg)*	$ 400
Spaghetti con pesto cremoso, pollo, jitomate deshidratado, avellana y queso feta *(1 kg).*	$ 750





PLATOS FUERTES

Lomo de cerdo glaseado ..... **$ 1,450**
con miel y pimentón de la Vera *(entre 6 y 8 porciones)*

Pechuga de pavo horneada ..... **$ 2,150**
con relleno de frutos secos y su gravy *(entre 6 y 8 porciones)*

Filete Wellington ..... **$ 3,500**
con hongos, jamón serrano y salsa de oporto
(entre 6 y 8 porciones)

Picaña a baja temperatura ..... **$ 2,800**
con reducción de cerveza porter *(entre 6 y 8 porciones)*

Lomo de salmón Wellington ..... **$ 2,000**
con espinacas a la crema y parmesano *(entre 6 y 8 porciones)*

Bacalao a la Vizcaína *(1 Kg.)* ..... **$ 1,080**



PASTELERÍA

Pastel chocolate navideño ..... $ 830
Bizcocho de chocolate relleno de crema de chocolate.

Tronco de manzana ..... $ 780
Bizcocho de especias navideñas, relleno de cremoso caramelo y compota de manzana, decorado con crema ligera de caramelo.

Tronco 3 chocolates ..... $ 850
Mousse de chocolate blanco de leche y semiamargo relleno de bizcocho de chocolate.

Tronco tradicional ..... $ 780
Bizcocho con almendra, relleno de mermelada de chabacano, trufa de triple seco y cubierta de crema de chocolate.

Selva Negra $1,000
Bizcocho de chocolate relleno de crema montada y cerezas negras, decorado con un cinturón de chocolate.

Pino mil hojas ..... $ 780
Hojaldre relleno con crema mousseline de vainilla decorado con frambuesa.

PANADERÍA

Rosca de reyes *500 g* ..... $ 680

Rosca de reyes *800 g* ..... $ 980

Roscón ..... $ 880

Rosca de reyes rellena con crema montada *500 g* ..... $ 980

Rosca de reyes rellena con Nutella *500 g* ..... $ 980

Rosca de reyes rellena con crema montada *800 g* ..... $ 1,500

Rosca de reyes rellena con Nutella *800 g* ..... $ 1,500

Roscón relleno con crema montada ..... $ 1,500

Nacimiento ..... $ 320

Panettone tradicional italiano ..... $ 700
Elaborado con masa madre con trozos de naranja confitada, vaina de vainilla y mantequilla.

Panettone de chocolate ..... $ 700
Elaborado con masa madre con trozos de chocolate y gianduja.

Panettone de caramel macchiato ..... $ 700
Elaborado con masa madre con extracto de café y trozos de caramelo.

EMPAQUETADO

Galleta muñeco de jengibre $ 130

Caja de galletas jengibre ..... $ 160

Fruit cake ..... $ 480

Polvorón caja ..... $ 330

Polvorón pieza ..... $ 35







Reforma 365

Av. Paseo de la Reforma 365,
esquina con Río Guadalquivir,
Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX

55 5920 2612 55 5514 9793

55 1268 5557

reforma@pasteleria-mallorca.mx

Explanada 710

Av. Explanada 710, esquina con Prado Sur,
Lomas - Virreyes, Lomas de Chapultepec,
Alcaldía Miguel Hidalgo, CDMX

55 7508 6098 55 9131 7108

55 1790 7505

explanada@pasteleria-mallorca.mx

@MallorcaMexico @mallorca_cdmx www.pastelerias-mallorca.mx

DISEÑO DE MESAS Y EVENTOS

@sobrelamesarenta

@sobrelamesarenta

www.sobrelamesa.mx