

DATES & AVOCADOS



DATES & AVOCADOS ATELIER

C/ de Pere IV 240
08005 Barcelona

@datesandavocadosatelier
www.datesandavocados.com
+34 640 07 77 79

TARTAS POR ENCARGO 2026

Alta pastelería saludable por Lore Salas
Plant-based • Sin gluten • Ecológico



NUESTRA FILOSOFÍA

Elaboramos todos nuestros productos de forma totalmente artesanal y utilizando únicamente ingredientes 100 % naturales, ecológicos y sin gluten.

No usamos lácteos, huevos ni ningún ingrediente de origen animal.

Tampoco empleamos azúcares refinados. Endulzamos de forma natural con dátiles, sirope de arce o azúcar de coco, y siempre en cantidades muy pequeñas, para preservar el equilibrio nutricional y garantizar elaboraciones realmente saludables.

Las frutas y flores comestibles son siempre de temporada y provienen de productores locales. Por ello, los sabores y la decoración de nuestras tartas pueden variar ligeramente según la estación, celebrando así la belleza de cada momento del año.

Lore Salas



TARTAS RAW

Las tartas raw son la alternativa más saludable y vibrante a las cheesecakes tradicionales. Elaboradas con ingredientes naturales y sin horneado, conservan intactos su valor nutricional, su sabor auténtico y la pureza de sus colores naturales. Su textura cremosa y su intensidad de sabor las convierten en una experiencia única: ligera, nutritiva y deliciosa.

Se componen de tres capas: una base tipo galleta elaborada con frutos secos, una crema ligera y sedosa, y un frosting cremoso que se termina de decorar con fruta fresca de temporada y flores comestibles.

TARTAS RAW

Tartas crudiveganas, sin hornear, elaboradas a base de ingredientes vegetales, ecológicos y sin gluten

TARTA RAW DE CHOCOLATE CON FROSTING DE CAFÉ Y MACA

Anacardos, leche de almendras casera, cacao puro, café de especialidad, maca, sirope de arce, manteca de cacao, aceite de coco virgen extra, avena sin gluten, coco rallado, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE CHOCOLATE CON FROSTING DE TÉ MATCHA

Anacardos, leche de almendras casera, cacao puro, té matcha ceremonial, sirope de arce, manteca de cacao, aceite de coco virgen extra, avena sin gluten, coco rallado, nibs de cacao, zumo de limón, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE CHOCOLATE CON FROSTING DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO

Anacardos, leche de almendras casera, cacao puro, sirope de arce, manteca de cacao, aceite de coco virgen extra, avena sin gluten, coco rallado, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE CACAO Y TAHINI CON FROSTING DE SÉSAMO TOSTADO Y VAINILLA

Anacardos, leche de almendras casera, tahini, cacao puro, manteca de cacao, sirope de arce, tahini, aceite de sésamo tostado, aceite de coco virgen extra, café de especialidad, avena sin gluten, coco rallado, azúcar de coco, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE VAINILLA CON FROSTING DE ARÁNDANOS

Anacardos, leche de almendras casera, arándanos silvestres, sirope de arce, manteca de cacao, leche de coco, zumo de limón, aceite de coco virgen extra, avena sin gluten, coco rallado, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE NARANJA SANGUINA * CON FROSTING DE ARÁNDANOS

Anacardos, naranja sanguina, arándanos salvajes, leche de almendras casera, jengibre fresco, aceite esencial de naranja, manteca de cacao cruda, aceite de coco virgen extra, sirope de arce, avena sin gluten, coco rallado, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta fresca de temporada y flores comestibles.

* solo disponible en temporada

TARTAS RAW

Tartas crudiveganas, sin hornear, elaboradas a base de ingredientes vegetales, ecológicos y sin gluten

TARTA RAW DE NARANJA SANGUINA* CON FROSTING DE CHOCOLATE

Anacardos, naranja sanguina, leche de almendras casera, jengibre fresco, aceite esencial de naranja, manteca de cacao cruda, aceite de coco virgen extra, sirope de arce, avena sin gluten, coco rallado, azúcar de coco, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta fresca de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE VAINILLA CON FROSTING DE TÉ MATCHA

Anacardos, leche de almendras casera, té matcha ceremonial, sirope de arce, manteca de cacao, aceite de coco virgen extra, avena sin gluten, coco rallado, nibs de cacao, zumo de limón, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE VAINILLA CON FROSTING DE HOJICHA

Anacardos, leche de almendras casera, hojicha, sirope de arce, manteca de cacao, aceite de coco virgen extra, avena sin gluten, coco rallado, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE VAINILLA CON FROSTING DE CHOCOLATE CON LECHE

Anacardos, leche de almendras casera, cacao puro, sirope de arce, manteca de cacao cruda, aceite de coco virgen extra, avena sin gluten, coco rallado, azúcar de coco, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, aceite esencial de naranja, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta fresca de temporada y flores comestibles.

TARTA RAW DE VAINILLA CON FROSTING DE CACAO Y NARANJA*

Anacardos, leche de almendras casera, naranja, cacao puro, sirope de arce, manteca de cacao cruda, aceite de coco virgen extra, avena sin gluten, coco rallado, nibs de cacao, vainilla de Madagascar, zumo de limón, aceite esencial de naranja, sal rosa del Himalaya. Decorada con fruta fresca de temporada y flores comestibles.

Ø 13,5 cm (para 4-5 personas aprox.)	55€
Ø 16 cm (para 8 personas aprox.)	70€
Ø 18 cm (para 12 personas aprox.)	85€

Consúltanos si necesitas un tamaño de tarta más grande.

*solo disponible en temporada



TARTAS HORNEADAS

Nuestras tartas horneadas están elaboradas con ingredientes 100 % naturales y orgánicos. Usamos una mezcla especial de harinas sin gluten (almendra, trigo sarraceno, arroz y avena), aceite de oliva virgen extra o aceite de coco virgen extra, y semillas de lino como sustituto vegetal del huevo.

Todas son de dos alturas, con rellenos y frostings artesanales, y se decoran con fruta fresca local y flores comestibles. Su textura ligera y esponjosa las convierte en una opción deliciosa, saludable y consciente.

TARTAS

Tartas horneadas, ligeras y artesanales

TARTA DE CALABAZA CON RICOTTA DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE DE COCO

Calabaza, mix de harina de almendra, arroz, trigo sarraceno y avena, leche de almendras casera, aceite de oliva virgen extra, sirope de arce, azúcar de coco, nueces, semillas de lino, canela, cardamomo, jengibre, clavo, vainilla de Madagascar, nuez moscada, sal rosa del Himalaya. Decorada con ricotta de almendras casera y dulce de leche de coco casero, fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA DE PLÁTANO CON RICOTTA DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE DE COCO

Plátano de Canarias, mix de harina de almendra, arroz, trigo sarraceno y avena, leche de almendras casera, aceite de oliva virgen extra, sirope de arce, azúcar de coco, nueces, semillas de lino, canela, cardamomo, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con ricotta de almendras casera y dulce de leche de coco casero, fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA DOBLE DE CHOCOLATE CON "BUTTERCREAM" DE CHOCOLATE

Calabaza asada, cacao puro, chocolate del 75% endulzado con dáttil, mix de harina de almendra, arroz, trigo sarraceno y avena, leche de almendras casera, aceite de oliva virgen extra, aceite de coco virgen extra, azúcar de coco, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con nuestra "buttercream" de chocolate, fruta de temporada y flores comestibles.

TARTA DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y AMAPOLA

Puré de manzana, yogur de coco, mix de harina de almendra, arroz, trigo sarraceno y avena, leche de almendras casera, aceite de oliva virgen extra, semillas de amapola, sirope de arce, azúcar de coco, semillas de lino, vainilla de Madagascar, sal rosa del Himalaya. Decorada con ricotta de almendras casera, frosting de arándanos o matcha (a elegir), fruta de temporada y flores comestibles.

Ø 13,5 cm (para 4-5 personas aprox.)	55€
Ø 16 cm (para 8 personas aprox.)	70€
Ø 18 cm (para 12 personas aprox.)	85€

Consúltanos si necesitas un tamaño de tarta más grande.

DATES & AVOCADOS ATELIER

C/ de Pere IV 240
08005 Barcelona

@datesandavocadosatelier
www.datesandavocados.com
+34 640 07 77 79

Alta pastelería saludable
Plant-based • Sin gluten • Ecológico