



G A S T R O N O M I A

POSTRES GOURMET



TARTAS DE BODA
2026

ÍNDICE

1.Nuestra historia

2.Nuestra esencia

3.Tartas de boda - Zucker

4.Tartas de pisos

5.Tarta de pisos de hojaldre

6.Tarta XL

7.Tarta XXL

8.Individuales

9. Buffet de tartas

10. Minis

11. Cheesecake de boda - PastéBcn

12. Decoración y montaje

13. Por qué elegirnos

14. Cómo trabajamos

15. Contacto



MI NOMBRE ES ADRIANA. ANTES DE CREAR AGASTRONOMÍA, FUI PASTELERA, FUNDADORA DEL OBRADOR SUGAR CORNER

Durante años viví de cerca la belleza —y también el desgaste— de emprender en un entorno exigente.

En 2024 decidí transformar esa experiencia en un proyecto que uniera todo lo aprendido: **sensibilidad**, **técnica** y una mirada **honesta** hacia quienes crean postres con alma.

Así nació AGastronomía: una empresa

que conecta productos artesanales excepcionales con personas que valoran la **autenticidad**. Cada tarta que ofrezco podría haber salido de mi propio obrador, porque conozco el sacrificio, el **arte** y la **pasión** que hay detrás.

Hoy pongo mi experiencia al servicio de quienes buscan postres memorables para sus eventos.

LO ARTESANAL NO ES TENDENCIA. ES PROPÓSITO.

NUESTRA ESENCIA

En AGastronomía entendemos la pastelería como un gesto de cuidado. Cada creación nace de una mirada artesanal, de la búsqueda de belleza y de un profundo respeto por quienes confían en nosotros para acompañar sus celebraciones.



- **CALIDAD** Seleccionamos ingredientes nobles y trabajamos con técnicas profesionales que garantizan sabor, textura y presencia impecable. Cada detalle importa.
- **CERCANÍA** Acompañamos a nuestros clientes con escucha, sensibilidad y honestidad. Cada propuesta se construye desde la confianza y el diálogo.
- **VERDAD** Creemos en la transparencia: en los procesos, en los tiempos y en las posibilidades reales de cada diseño. La autenticidad es parte de nuestro sello.
- **CONFIANZA** Años de experiencia en obrador y en eventos nos permiten ofrecer seguridad, criterio y tranquilidad. Sabemos anticipar, resolver y cuidar.
- **ALEGRÍA** La pastelería es un acto de celebración. Queremos que cada tarta transmita emoción, belleza y un toque de magia que se recuerde siempre.





TARTAS DE BODA

EL ARTE DE CELEBRAR CON SABOR

Nuestras tartas de boda están pensadas para transformar un instante en una pieza central del evento: una combinación **equilibrada** de estética, sabor y emoción que acompaña uno de los momentos más simbólicos de la celebración.

Diseños escenográficos: adaptados al estilo del evento.

Sabor artesanal: recetas cuidadas,

ingredientes nobles.

Logística fiable: transporte seguro y montaje impecable

Cada creación está pensada para profesionales que buscan **belleza, coherencia y tranquilidad**. Piezas que se integran en la decoración, brillan en el reportaje y aportan un toque dulce que se recuerda y se comparte.

CREAMOS RECUERDOS DULCES
QUE SE CELEBRAN, SE FOTOGRAFÍAN Y SE COMPARTEN



TARTA DE PISOS

De 3 a 5 pisos

ELIGE EL BIZCOCHO

- Bizcocho chocolate vegan
- Bizcocho blanco
- Bizcocho chocolate
- Bizcocho red velvet
- Bizcocho avellana
- Bizcocho Carrot cake
- Bizcocho nuez
- Bizcocho yogurt y almendra

ELIGE EL RELLENO

- Mermelada de frambuesa (vegan)
- Mermelada de albaricoque (vegan)
- Mermelada de fresa (vegan)
- Compota de mango (vegan)
- Compota de cereza negra (vegan)
- Compota de frutos rojos (vegan)
- Crema montada avellana
- Crema de queso - Icing
- Crema montada de chocolate negro
- Crema montada de vainilla
- Trufa vegetal (vegan)

ELIGE EL ACABADO

- Crema de mantequilla y vainilla
- Crema de mantequilla y avellana
- Crema de mantequilla y chocolate negro
- Crema de mantequilla y chocolate leche
- Crema de mantequilla y chocolate blanco
- Crema de mantequilla y frambuesa
- Crema de queso "Icing"
- Nata vegetal (vegan)



TARTA DE PISOS DE HOJALDRE

MEDIDAS

- Primer piso: 70 cm
- Segundo piso: 50 cm
- Tercer piso: 30 cm

SABOR

- Base de hojaldre
- Nata
- Frutos rojos





TARTA REDONDA XL

MEDIDAS

- Máximo: 70 cm
- Mínimo: 35 cm

SABORES a escoger

- Massini (nata, trufa yema tostada)
- Sacher
- Tiramisú
- Selva Negra
- Hojaldre con nata y frutos rojos



TARTA ALARGADA XXL

MEDIDAS

- Máximo: sin limite
- Mínimo: 50 cm

SABORES a escoger

- Sara
- Sacher
- Carrot Cake
- Red Velvet
- Hojaldre con nata y frutos rojos
- Hojaldre con crema y frambuesas

DECORACION

- Flores naturales

INDIVIDUAL



MEDIDAS

- Porciones individuales (80-100gr)

SABORES a escoger

- Tiramisú
- Sacher
- Carrot Cake
- Red Velvet
- Massini
- Ferrero Crujiente
- Banoffe
- Lemon Pie con Nubes
- Tarte Tatin
- Selva Negra
- Cremoso de chocolate negro y naranja
- Mousse tres chocolate
- Lingote avellana
- Crujiente avellana tres texturas
- Mousse chocolate negro y toffe salado
- Chocolate blanco, mango y maracuyá
- Cremoso de pistacho y cereza
- Cheesecake

BUFET DE TARTAS

MEDIDAS

- Tartas de 24cm de diámetro
- Mínimo: 6 tartas

SABORES a escoger

- Sara
- Sacher
- Carrot Cake
- Red Velvet
- Hojaldre con nata y frutos rojos
- Hojaldre con crema y frambuesas
- Limón con merengue
- Tiramisú
- Cheesecake
- Crumble trufa (Vegan)
- Mousse de chocolate

DECORACION

- Tarteras
- Tarros cristal
- Alzas
- Flores naturales



DECORACION Y MONTAJE

Cada tarta y cada mesa se montan con mimo, precisión y coherencia estética.

INCLUYE

- Montaje profesional en el lugar del evento
- Coordinación con wedding planner o responsable de sala
- Decoración con flores naturales (según temporada)
- Bases, alzadores, tarros y elementos decorativos
- Carteles identificativos de sabores

OPCIONALES

- Escenografía completa de mesa dulce
- Iluminación decorativa
- Flores adicionales
- Personalización estética según la paleta de la boda



MINIS

MEDIDAS

- Porciones tamaño reposteria (25gr/ud)
Mínimo 150ud

SABORES

- Tiramisú
- Chocolate
- Frutos rojos
- Red Velvet
- Tarte Tatin
- Lemon Pie
- Té Matcha
- Carrot cake
- Cheesecake

MONTAJE

- Base de metacrilato en pisos con las porciones distribuidas en cada base.
- Decorado con flores



CHEESECAKE DE BODA

EL ARTE DE REGALAR SABOR

Elevamos el postre nupcial con una propuesta innovadora: cheesecakes de autor en porciones individuales, presentadas en cajitas regalo personalizadas.

Una forma elegante y sorprendente de ofrecer a cada invitado un momento dulce pensado solo para él.

Cada cheesecake se elabora con ingredientes excepcionales y una estética cuidada, fusionando sabor, creatividad y detalle. Una propuesta pensada para integrarse en la celebración, emocionar a los invitados y convertirse en un recuerdo dulce que se comparte.

EL DETALLE QUE CONVIRTE CADA BODA EN UNICA



TARTA CHEESECAKE ALARGADA XXL

MEDIDAS

- Máximo: sin limite
- Mínimo: 40 cm

SABORES a escoger

- Clásica
- Clásica suave
- Gorgonzola
- Pistacho
- Avellana
- Chocolate con aceite y sal
- Chocolate blanco
- Lemon

DECORACION

- Flores naturales, frutas, crumbles
según sabor escogido



TARTA REGALO

MEDIDAS

- Cajita luxe de 8cmØ

SABOR a escoger

- Clásica
- Clásica suave
- Gorgonzola
- Pistacho
- Avellana
- Chocolate con aceite y sal
- Chocolate blanco
- Lemon

DECORACION

- Etiqueta personalizada



TARTA INDIVIDUAL

MEDIDAS

- 6cmØ

SABOR a escoger

- Clásica
- Clásica suave
- Gorgonzola
- Pistacho
- Avellana
- Chocolate con aceite y sal
- Chocolate blanco
- Lemon

DECORACION

- Según el sabor escogido

POR QUÉ ELEGIRNOS



Diseño escenográfico

Tartas que se integran en la decoración y brillan en el reportaje.

Sabor artesanal

Recetas honestas, ingredientes nobles y equilibrio en cada bocado.

Logística impecable

Transporte refrigerado, montaje profesional y coordinación con el equipo del evento.

Experiencia real detrás

Años de oficio en obrador y en eventos, anticipando necesidades y resolviendo imprevistos.

Acompañamiento cercano

Escuchamos, proponemos y guiamos con sensibilidad y criterio.

CÓMO TRABAJAMOS

1. Primera toma de contacto

Escuchamos la idea, el estilo de la boda y las necesidades.

2. Propuesta personalizada

Opciones de sabores, formatos y estética.

3. Degustación (opcional)

Para elegir con confianza.

4. Diseño final

Definimos decoración, flores, alturas y montaje.

5. Día del evento

Transporte refrigerado, montaje impecable y coordinación con el equipo.

GRACIAS POR DEJARNOS ENDULZAR VUESTROS EVENTOS



CADA TARTA, UNA HISTORIA,
CADA BOCADO, UN RECUERDO



G A S T R O N O M I A

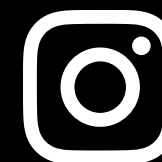
POSTRES GOURMET



34 696 434 033



hola@agastronomia.com



[@agastronomiabcn](https://www.instagram.com/agastronomiabcn)



[a-gastronomia](https://www.linkedin.com/company/a-gastronomia)



www.agastronomia.com