



G A S T R O N O M I A

*POSTRES GOURMET*



TARTAS DE BODA  
2026

# ÍNDICE

---

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1.Nuestra historia           | 9. Buffet de tartas               |
| 2.Nuestra esencia            | 10. Minis                         |
| 3.Tartas de boda - Zucker    | 11. Cheesecake de boda - PastéBcn |
| 4.Tartas de pisos            | 12. Decoración y montaje          |
| 5.Tarta de pisos de hojaldre | 13. Por qué elegirnos             |
| 6.Tarta XL                   | 14. Cómo trabajamos               |
| 7.Tarta XXL                  | 15. Contacto                      |
| 8.Individuales               |                                   |



## 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 **honest**a 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

## SABOR 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

## SABOR 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



# 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 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



# TARTA INDIVIDUAL EN CAJITA

## MEDIDAS

- 8cmØ

## SABOR a escoger

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

## DECORACION

- Tarta de una porción dentro de una cajita de elegante diseño con personalización. Luego puede guardarse la caja como recuerdo



# TARTA CHEESECAKE ALARGADA XXL

## MEDIDAS

- Máximo: sin limite
- Mínimo: 40 cm

## SABOR 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 REGALOS

## 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

## **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

# 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



34 696 434 033



[hola@agastromia.com](mailto:hola@agastromia.com)



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



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



[www.agastromia.com](http://www.agastromia.com)

G A S T R O N O M I A

*POSTRES GOURMET*