



sucrêe
BISTRO

Lo Dulce



MACARONS

Los verdaderos "macarons"
(pronunciado "macarrón", como la pasta)
no solo los hacen en Francia.
En El Salvador los encuentras en Sucree.

Un poco de historia: estos "hamburguesitas" no son francesas sino que se crearon en Italia en el siglo XVI (el mismo siglo en que se pintó el cielo de la Capilla Sixtina y el café llegó por primera vez a Europa). Eventualmente los macarons llegaron a Francia, donde los afinaron y les dieron la forma que tanto disfrutamos hoy. No es coincidencia que hay dos técnicas para hacerlos: la italiana y la francesa.

En Sucree, estamos orgullosos de nuestra receta secreta de macarons (¡tan secreta que solo la conoce nuestro Chef Ejecutivo!), perfeccionada con mucha práctica y amor.



¿Cómo es el verdadero macaron?

La fórmula

El verdadero macaron está hecho a base de harina de almendras y claras de huevo. Las tapitas luego se rellenan con crema de sabores.

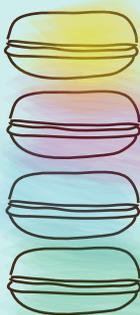


El color

Vistosos y llamativos, esto lo heredaron de sus días como el postre favorito de la Corte Francesa.

La forma

El temperamental macaron es la prueba de fuego para todo buen chef. Un verdadero macaron debe tener "patitas" (esos pequeños picos en toda la orilla), debe estar relleno al 100% y no tener bolsas de aire, y tampoco debe tener rajaduras en la superficie.



Disfruta de nuestros macarons en estos sabores*:



- Dulce de Leche
- Chocolate Blanco
- Champagne
- Trio de chocolates
- Espresso
- Menta & Chocolate
- Oreo
- Banano & Nutella
- Frutos Rojos
- Blueberry
- Mango
- Mandarina
- Maracuyá
- Coco
- Piña colada
- Horchata



* Sujetos a disponibilidad en restaurante y temporada.

LOS FRUTALES

MACARON ROYALE

\$ 5.50

Un gran macaron relleno de fresas, zarzamoras, mousse de chocolate blanco y ganache de frutos rojos.

TARDALETA DE FRESA & VAINILLA

\$ 5.50

Nuestra deliciosa masa Sucrée, crema pastelera vainilla francesa, fresas frescas, gelatina de fresa y una bavaroise de fresa.

CANASTO DE FRUTOS ROJOS

\$ 5.99

Clásico de Sucrée. Uno de nuestros postres insignia hecho a base de una masa Joconde de fresa y almendras, mousse de frutos rojos y el flan que encuentras en nuestro crême brûlée de vainilla.

TORTA DE BODA DEL CHEF

\$ 5.99

Deliciosa masa almendrada bañada en champagne, frutos secos, macadamia, relleno de frutos rojos y cobertura de chocolate blanco.

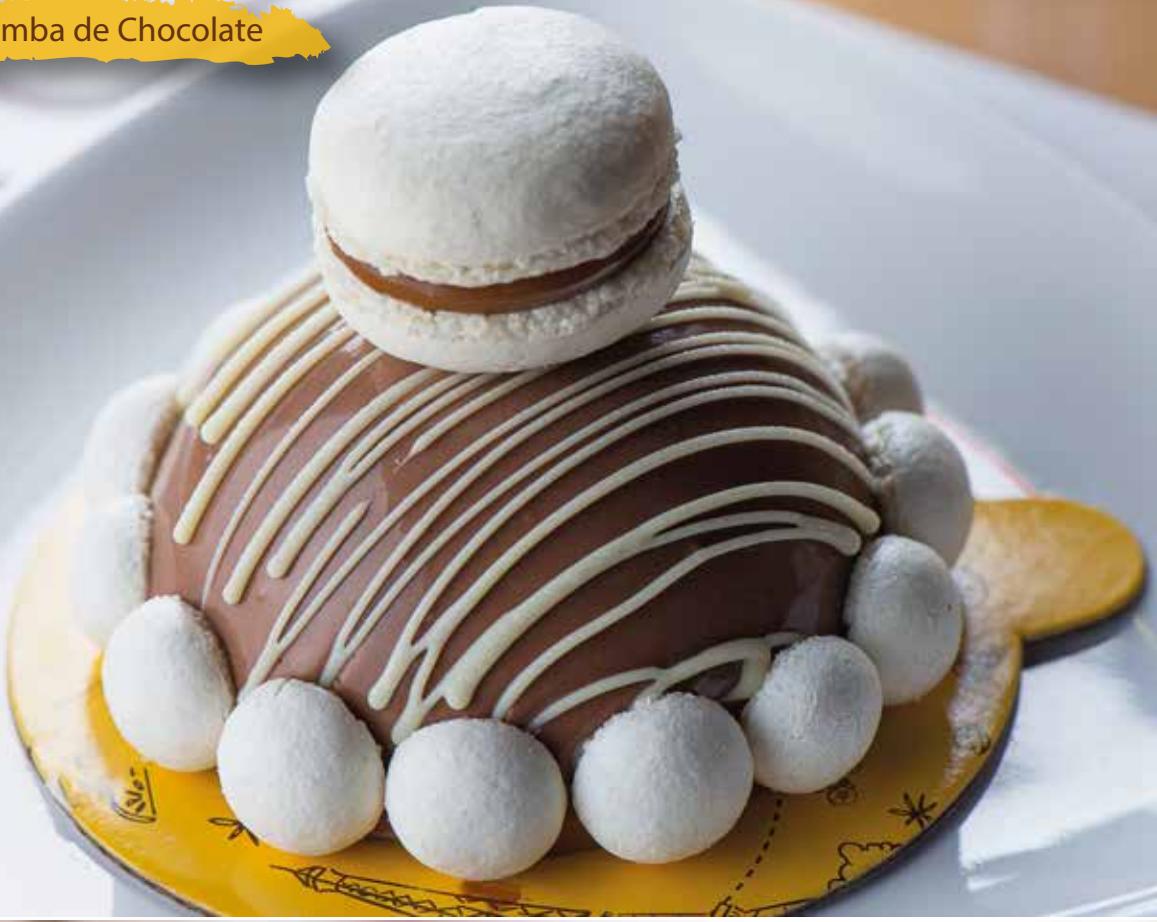


* Sujetos a disponibilidad en restaurante y temporada.

Tartaleta Vainilla - Fresa



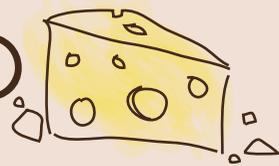
Bomba de Chocolate



Canasto de Frutos Rojos



LOS DE QUESO



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

\$ 5.50

"No bake cheesecake";
cremoso cheesecake con fondo de masa
sablée breton triturada y una gelée de
frutos rojos.

CHEESECAKE OREO

\$ 5.99

Capas intercaladas de nuestro
"No bake cheesecake",
galleta Oreo y dulce de leche, bañado en
terciopelo de ángel de chocolate oscuro.

TIRAMISÚ

\$ 5.50

Crema de mascarpone sobre nuestra
deliciosa masa Joconde de almendras,
bañada en un almíbar de café y licor de
café, cubierto de cocoa importada.

CARROT CAKE

\$ 5.99

Pastel de zanahoria hecho a base de fruta
cristalizada, pasas y por supuesto mucha
zanahoria (carrotte). Bañado por una
cobertura de queso crema y chocolate
blanco, con maní alrededor.

Cheesecake Oreo



Torta de Boda del Chef



Opera



DE CHOCOLATE Ó ACARAMELADOS

TRUFA DE CHOCOLATE

\$ 5.99

El favorito del chef. Nace de la idea de imitar la sensación de comer una "trufa de chocolate" Una deliciosa combinación de ganache de trio de chocolates (chocolate amargo, chocolate con leche y nutella (+) nueces) una suave masa de chocolate y una mousse de chocolate blanco que balancea todos los sabores.

OPERA

\$ 5.99

Deliciosa masa de almendra bañada en licor de café, relleno con una crema de Nutella y crema de café.

SACHERTORTE

\$ 5.99

La famosa torta Austriaca de chocolate, eso sí, reinterpretada por nuestro Chef Ejecutivo. Suave masa de chocolate "Sacher", confitura de fresas de lento cocimiento, fresas frescas y una suave y balanceada mousse de chocolate amargo y nutella.

BOMBA DE CHOCOLATE

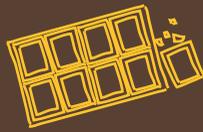
\$ 5.99

Explosión de chocolate y dulce de leche; mousse de chocolate amargo y chocolate con leche, relleno de dulce de leche y masa Genoise de Chocolate, rodeado de macarons.

* Sujetos a disponibilidad en restaurante y temporada.



Opera



DE CHOCOLATE Ó ACARAMELADOS

PECAN PIE \$ 5.99

Crema de nutella con pecanas y caramelo salado dentro de nuestro casco de tartaleta de chocolate, un baño de caramelo y un domo de crema pastelera de maní y nuez pecana. Untuoso y delicado.

SELVA NEGRA \$ 6.50

Clásico Alemán de chocolate y cerezas. Una deliciosa mezcla de un bavaroise de chocolate, genovés de chocolate y un centro de jalea de cereza. Cubierto de macarons de cereza y mousse de chocolate de vainilla que equilibran la ecuación de manera armoniosa.

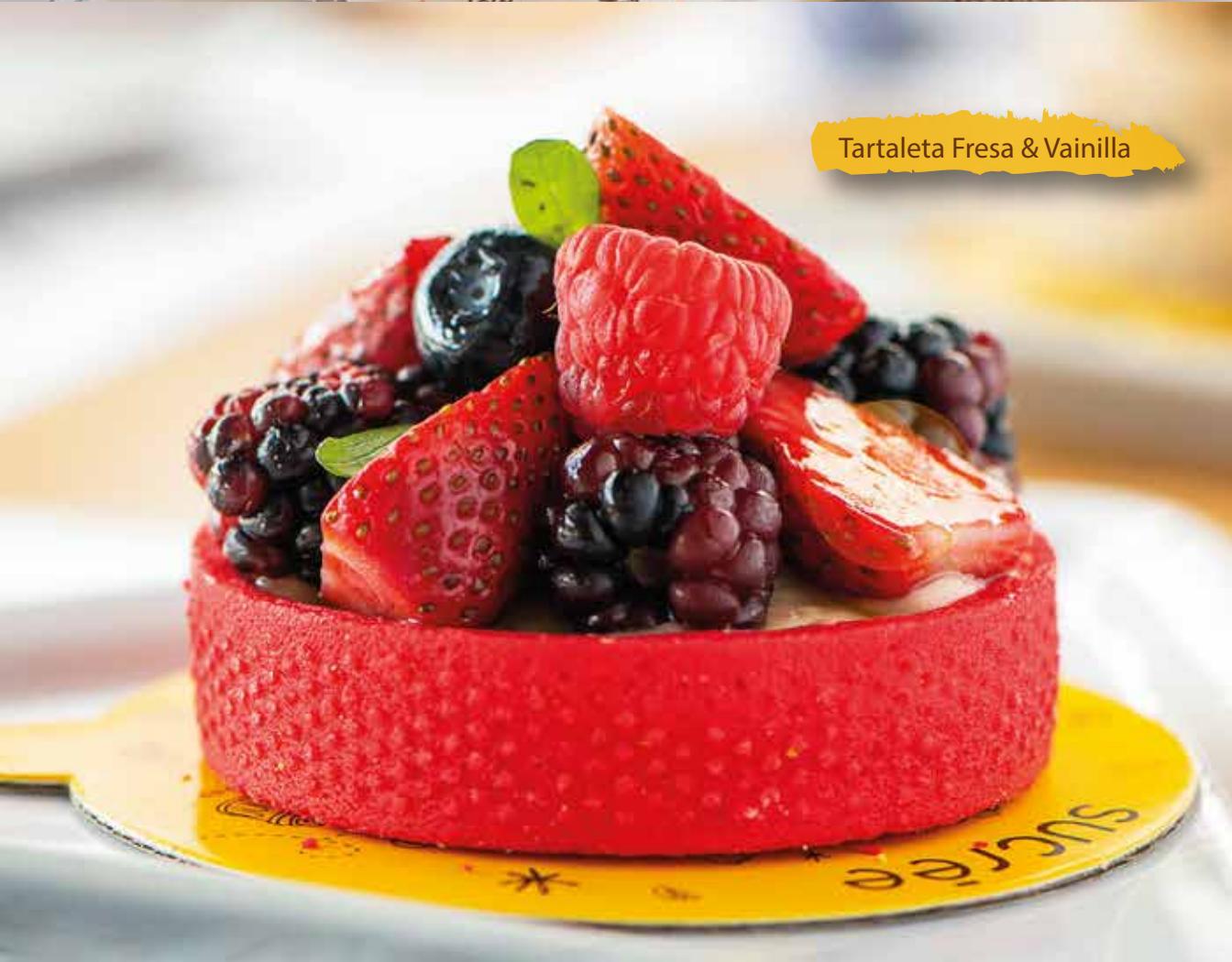
* Sujetos a disponibilidad en restaurante y temporada.



Selva Negra



Pie de Manzana a la Moda



Tartaleta Fresa & Vainilla

LOS PIES*



Los clásicos, aunque en realidad
son un poco más que eso...

KEY LIME PIE \$ 5.25

Suave y untuosa crema de limón, servida dentro de nuestra masa Sucreé y cubierto de merengue italiano fresco.

PIE BANANO Y NUTELLA \$5.50

Suave crema de nutella con trozos de banano, servido dentro de una masa de chocolate y cubierto de merengue italiano con chocolate rayado.

PIE DE MANZANA \$ 4.99

Hecho con sabores que se remontan a nuestra niñez; manzana pochada en canela. Comelo como gustes: caliente o frío. Simple, sencillo y delicioso.

Hazlo a la moda por \$ 0.99

PIE DE MANZANA DELUXE \$ 5.50

Una deliciosa combinación de manzana, pasa, ciruela y una selección de nueces.

Hazlo a la moda por \$ 0.99

PIE DE PERA Y JENGIBRE \$ 5.25

Exótica combinación de pera verde pochada en jengibre. Es un postre fuera de lo común y aún así equilibrado.

Hazlo a la moda por \$ 0.99

PIE DE HIGO Y VAINILLA FRANCESA \$ 5.25

Crema de vainilla francesa con higo, un clásico que no te puedes perder.

Hazlo a la moda por \$ 0.99

* Sujetos a disponibilidad en restaurante y temporada.

Pie Banano - Nutella



LOS CRÉME BRÛLÉE



CLÁSICO DE VAINILLA

\$ 4.50

Cremoso Crème Brûlée de vainilla francesa con cubierta de azúcar caramelizada.

NUTELLA

\$ 4.50

Cremoso Crème Brûlée de nutella con cubierta de azúcar caramelizada.

POSTRES DE ESTACIÓN

Porque existen días de inspiración, pregunta por nuestros postres especiales de temporada.

