

*Postres que inspiran,  
momentos que perduran.*

**Minato**<sup>CAKE</sup>

# CATALOGO TARTAS

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



## *Michelle Navarro Torres, una pastelera Colombiana en la cima de su arte*

Con la creatividad como brújula y la pasión como motor, Michelle Navarro Torres, colombiana de 24 años nacida en Barranquilla, inventa su propio universo de sabores y emociones. Arquitecta de formación y repostera de corazón, transforma cada receta en una experiencia única donde el diseño, la estética y el sabor se encuentran.

Reconocida por su estilo fresco y moderno, Michelle busca llevar la repostería a otro nivel, convirtiéndola en un arte que celebra la vida y los momentos especiales

En su Taller de Creación, Michelle Navarro Torres imagina y diseña postres como una verdadera arquitecta del sabor. Visualiza cada combinación como una obra en construcción, cuidando proporciones, texturas y detalles con la precisión de su formación en arquitectura. Escribe, prueba y ajusta sus recetas hasta alcanzar el equilibrio perfecto entre estética y sabor. A su lado, su equipo de repostería convierte esas ideas en realidad, creando experiencias dulces que transmiten la esencia de **Minato**.

De los sabores a los recuerdos, de los viajes a las tradiciones, de los colores a las texturas... Michelle Navarro Torres encuentra inspiración en todo lo que la rodea. Su curiosidad y sensibilidad la llevan a transformar experiencias cotidianas en creaciones dulces llenas de identidad.



## LA CASA



Repostería artesanal colombiana



Excelencia en diseño y sabor



Compromiso con la calidad e impacto social

*“Mi ambición con MINATO es ir siempre más allá en la forma en que hacemos repostería, buscando no solo crear postres memorables, sino también cuidar de nuestro planeta y sus recursos. Trabajo con convicción y constancia para asumir los retos ambientales y sociales de nuestro tiempo, manteniendo un compromiso de mejora continua en cada paso que damos.” – Michelle Navarro Torres*

## UN EQUIPO DEDICADO



Te acompañamos en la celebración de tus momentos especiales con propuestas exclusivas y personalizadas de repostería.



Ofrecemos una amplia variedad de productos ideales para sorprender a clientes, colaboradores o invitados en cada ocasión.



Realizamos entregas en múltiples direcciones dentro de Barranquilla, a nivel nacional en Colombia y en Ávila, España.







## TARTAS BASICA



# TARTAS BASICAS

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Naranja

Un bizcocho suave, esponjoso y delicadamente perfumado con el frescor de la naranja. Elaborado con jugo recién exprimido y ralladura natural, cada bocado ofrece un equilibrio perfecto entre dulzura y un toque cítrico vibrante que despierta los sentidos. Su textura ligera y húmeda la convierte en la elección ideal para quienes buscan un postre fresco, aromático y lleno de sabor.

Harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla, jugo de naranja, ralladura de naranja, leche, polvo de hornear.

Tarta 4 Porciones: 14,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 19,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 24,99 € HT







# TARTAS BASICAS

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Chocolate

Pastel húmedo y esponjoso elaborado con zanahoria rallada fresca, que aporta una textura suave y natural. Su sabor se realza con un toque de chocolate, que equilibra la dulzura de la zanahoria con notas intensas y cálidas. Una mezcla de especias aromáticas y nueces crocantes lo convierte en una experiencia completa al paladar, con capas de sabor en cada bocado. Finalmente, se corona con un cremoso y delicado cream cheese frosting, que le da un contraste perfecto y lo hace irresistible.

Harina de trigo, zanahoria rallada, azúcar moreno, azúcar blanca, huevos, aceite vegetal, cacao en polvo, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, canela, nuez moscada, sal, nueces, queso crema, mantequilla, azúcar glas, extracto de vainilla.

Tarta 4 Porciones: 14,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 19,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 24,99 € HT



# TARTAS BASICAS

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Vainilla

La torta de vainilla es un clásico atemporal que nunca pasa de moda. Suave, esponjosa y con un delicado aroma natural a vainilla, se convierte en el postre ideal para cualquier ocasión. Cada bocado ofrece una textura ligera y húmeda, resultado de una cuidadosa combinación de ingredientes de alta calidad. Perfecta para disfrutar sola o acompañada de frutas frescas, cremas o coberturas, esta torta se adapta tanto a celebraciones especiales como a momentos sencillos en familia.

Harina de trigo, azúcar, huevos, mantequilla, leche, polvo de hornear, extracto de vainilla, sal.

Tarta 4 Porciones: 14,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 19,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 24,99 € HT







## TARTAS BASICAS

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

### Zanahoria

La torta de zanahoria es un postre clásico que combina suavidad, aroma y un sabor inconfundible. Preparada con zanahoria rallada fresca, logra una textura húmeda y esponjosa que la distingue de cualquier otra torta. Su mezcla equilibrada de especias como la canela y la nuez moscada, junto con el toque crujiente de las nueces, crea una experiencia única en cada bocado. Además, se enriquece con un suave y cremoso frosting de queso crema, que aporta un contraste dulce y delicado.

Harina de trigo, zanahoria rallada fresca, azúcar, huevos, aceite vegetal, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, canela, nuez moscada, nueces troceadas, sal, esencia de vainilla, queso crema, azúcar glass, mantequilla.

Tarta 4 Porciones: 14,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 19,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 24,99 € HT



# TARTAS BASICAS

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Escoge tu sabor

En Minato Cake tienes la libertad de personalizar tu torta eligiendo el sabor de tu preferencia y combinarlo con diferentes rellenos irresistibles como fresa, mermelada de frutos rojos, ganache de chocolate, crema de queso o dulce de leche. Así podrás crear una torta única, hecha a tu gusto, perfecta para sorprender en cualquier ocasión especial.

Tarta 4 Porciones: 14,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 19,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 24,99 € HT

## Sabores

- Banano
- Limón
- Yogurt de fresa
- Mármol
- Oreo

## Rellenos

- Caramelo
- Ganache de limón
- Mermelada de fresa
- Mermelada de naranja
- Mermelada de fresa
- Ganache de chocolate
- Crema de oreo







## TARTAS ESPECIALES



# TARTAS ESPECIALES

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Torta de Oreo

Un pastel cremoso y esponjoso cubierto con suave crema de galleta Oreo, decorado con trozos crujientes que aportan textura y un sabor irresistible. Perfecto para los amantes de las galletas y el chocolate, es una explosión de dulzura en cada bocado.

Harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla, polvo de hornear, cacao en polvo, esencia de vainilla, leche, galletas Oreo, crema de queso, nata para montar, azúcar glas.

Tarta 4 Porciones: 17,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 27,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 32,99 € HT





## TARTAS ESPECIALES

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

### Pistacho

Un pastel delicado y aromático, con el toque único del pistacho natural que aporta suavidad, color y un sabor elegante. Su cobertura cremosa y el crocante de pistachos lo convierten en un postre sofisticado, ideal para celebraciones especiales. Además, se enriquece con un suave y cremoso frosting de queso crema, que aporta un contraste dulce y delicado.

Harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla, polvo de hornear, leche, pasta de pistacho, esencia de vainilla, crema de queso, nata para montar, azúcar glas, pistachos troceados.

Tarta 4 Porciones: 17,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 27,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 32,99 € HT



# TARTAS ESPECIALES

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Lotus Biscoff

Un pastel irresistible con el sabor especiado de las galletas Lotus Biscoff, cubierto con crema suave y un toque de caramelo que lo hace único. Es perfecto para quienes buscan un postre moderno y diferente, con un balance entre dulzura y especias.

Harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla, polvo de hornear, leche, esencia de vainilla, crema de queso, nata para montar, azúcar glas, galletas Lotus Biscoff, crema de galleta Lotus, caramelo líquido.

Tarta 4 Porciones: 17,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 27,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 32,99 € HT







## TARTAS ESPECIALES

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

### Ferrero Rocher

Un pastel elegante y sofisticado que combina lo mejor del chocolate y la avellana. Decorado con un suave baño de ganache de chocolate que cae delicadamente por los bordes, y coronado con rosetones de crema chantilly y bombones Ferrero Rocher, este postre es una explosión de sabor y textura. Su interior es tan irresistible como su apariencia, ideal para celebraciones especiales donde el lujo y la dulzura se encuentran en cada bocado.

harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla, polvo de hornear, leche, pasta de pistacho, esencia de vainilla, crema de queso, nata para montar, azúcar glas, pistachos troceados.

Tarta 4 Porciones: 17,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 27,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 32,99 € HT





DISEÑOS  
BASICOS



# DISEÑOS BASICOS

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Pastel con corazones rojos

Este pastel fue diseñado para transmitir ternura y elegancia. La base de bizcocho se cubrió con un delicado betún de crema blanca, logrando un acabado aterciopelado y uniforme. Los detalles de corazones rojos distribuidos en toda la superficie aportan un toque romántico, mientras que las ondas de crema en la parte superior e inferior realzan la textura artesanal. Finalmente, se añadieron varillas decorativas plateadas que elevan la presentación, dándole un aire festivo y sofisticado.

Bizcocho esponjoso, crema chantilly, azúcar, esencia de vainilla, colorante rojo comestible, decoraciones metálicas comestibles.

Tarta 4 Porciones: 17,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 24,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 29,99 € HT





# DISEÑOS BASICOS

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Pastel de fresas con crema

Este pastel fue diseñado siguiendo un estilo clásico y fresco. Tras cubrir el bizcocho con una capa lisa de crema chantilly, se decoró con un borde de ondas cuidadosamente trabajadas que resaltan la perfección artesanal. El toque protagonista son las fresas frescas cortadas en trozos, dispuestas en la parte superior, que no solo aportan color vibrante sino también frescura y jugosidad. El resultado es un pastel sencillo pero elegante, pensado para resaltar el sabor natural de la fruta.

Bizcocho esponjoso, crema chantilly, fresas frescas, azúcar, esencia de vainilla.

Tarta 4 Porciones: 17,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 24,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 29,99 € HT





# DISEÑOS BASICOS

*4 Porciones · 8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Pastel con corazones

Este pastel fue diseñado para reflejar delicadeza y armonía en cada detalle. La base de bizcocho se recubrió con un suave betún de crema blanca, logrando una textura lisa y aterciopelada. Los corazones, elaborados con el mismo tono del colorante del pastel, se integran perfectamente en la decoración, aportando uniformidad y un estilo elegante. Las ondas de crema en la parte superior e inferior destacan el trabajo artesanal, mientras que las varillas decorativas plateadas añaden un toque festivo y sofisticado.

Bizcocho esponjoso, crema chantilly, azúcar, esencia de vainilla, colorante comestible en tono uniforme, decoraciones metálicas comestibles.

Tarta 4 Porciones: 17,99 € HT

Tarta 8-12 Porciones: 24,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 29,99 € HT







DISEÑOS  
ESPECIALES



# DISEÑOS ESPECIALES

*8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Diseño Especial 1

Este pastel fue diseñado para adaptarse a todo tipo de celebraciones, combinando sabor y elegancia en una sola creación. Su decoración puede personalizarse según el gusto del cliente: desde la elección del sabor base hasta la incorporación de letras, velas especiales, perlas brillantes o detalles en papel dorado que aportan un toque de lujo. Cada elemento está pensado para realzar la experiencia, convirtiendo el pastel en una pieza única y memorable.

Tarta 8-12 Porciones: 29,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 34,99 € HT





# DISEÑOS ESPECIALES

*8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Diseño Especial 2

Este pastel combina creatividad y delicadeza, pensado para quienes buscan un postre con un diseño único y lleno de detalles. Su decoración puede incluir letras comestibles para mensajes especiales, velas que realzan el ambiente festivo y relieves artísticos en la crema que aportan volumen y textura. Cada opción está diseñada para transformar el pastel en una pieza personalizada que refleje la ocasión y la personalidad de quien lo recibe.

Tarta 8-12 Porciones: 29,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 34,99 € HT





# DISEÑOS ESPECIALES

*8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

## Diseño Especial 3

Este pastel ha sido diseñado para unir la dulzura de un postre clásico con un aire romántico y festivo. Entre sus detalles, se puede elegir letras comestibles para mensajes únicos, velas que realzan la ocasión, delicadas flores que aportan frescura y un elegante lazo que complementa la presentación con un toque de distinción. Cada elemento se integra de manera armónica, convirtiendo al pastel en una pieza llena de estilo y significado.

Tarta 8-12 Porciones: 29,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 34,99 € HT







## DISEÑOS ESPECIALES

*8/12 Porciones · 18/22 Porciones*

### Diseño Especial 4

Este pastel está creado para quienes buscan un equilibrio entre sabor y personalización. Con una base de bizcocho suave y cubierto por un brillante ganache de chocolate, cada detalle puede ajustarse al gusto del cliente. Se ofrece la elección del sabor del bizcocho y la fruta preferida para complementar, logrando una combinación fresca y deliciosa. El resultado es un postre elegante y versátil, perfecto para celebraciones especiales donde cada detalle importa.

Tarta 8-12 Porciones: 29,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 34,99 € HT





## TORTAS FRIAS



# TORTA FRIA

*8/12 Porciones · 18/22 Porciones · 28/33 Porciones*

## Redonda y rectangular

Esta torta fría se presenta en un recipiente individual que permite apreciar cada una de sus capas. Elaborada con dos pisos de esponjoso bizcocho de vainilla humedecido en tres leches, está rellena con crema suave y fresas frescas picadas que aportan frescura y color. Todo el postre se recubre con una capa ligera de crema y se corona con una decoración de fresas, creando un equilibrio perfecto entre dulzura, frescura y textura. Ideal para quienes disfrutan de un postre clásico con un toque refrescante.

Bizcocho de vainilla, mezcla tres leches, crema chantilly, fresas frescas, azúcar, esencia de vainilla.

Tarta 8-12 Porciones: 21,99 € HT

Tarta 18-22 Porciones: 26,99 € HT

Tarta 28-33 Porciones: 34,99 € HT







*Ávila, España CP 05005 • Barranquilla ATL 08002 • Colombia*

📞 *+34 609-532-520*      ✉ *info@minatocake.com*



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