

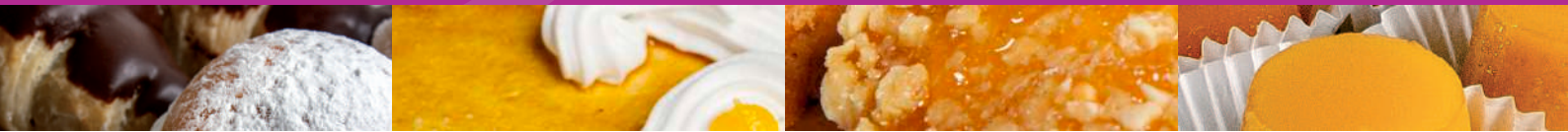
Catálogo de productos

— 2024 —

PASTELERÍA
SURTIDO EN BANDEJAS
REPOSTERÍA
CÁTERING

La Dulce Alianza

— Casa fundada en 1888 —





La Dulce Alianza

La Dulce Alianza es una empresa de carácter familiar fundada en 1888. Nos contempla más de un siglo de historia y tradición en Almería. Nuestra larga trayectoria, con más de 136 años, se ha caracterizado por la elección de materias primas de calidad, la elaboración artesanal diaria de cada producto y la atención al cliente personalizada.

Hacemos de nuestro trabajo una forma de vida, desde que se constituyó nuestra empresa, seguimos ilusionándonos con cada encargo e implicándonos de manera personal en cada una de nuestras creaciones.

Nuestros servicios son diferentes y variados. Haciendo honor a nuestro nombre, ofrecemos una combinación de productos dulces y salados que forman, nunca mejor dicho, una alianza perfecta. Entre ellos podrá encontrar:

- **Servicio de cafetería.**

Deguste en nuestros acogedores locales lo que más le apetezca en cada momento, té, café, repostería, aperitivos, helados, cócteles y un largo etcétera.

- **Venta de productos.**

Dentro de nuestros establecimientos, tenemos un espacio preparado para que pueda comprar lo que desee.

- **Servicio de catering.**

Ahora también podrá disfrutar de todos nuestros productos con servicio a domicilio. Nuestras especialidades son los desayunos, meriendas y aperitivos.



PLATOS CORTADOS

El aperitivo perfecto para sus reuniones. Le ofrecemos esta variedad de bandejas con productos de primera calidad recién cortados, para que pueda disfrutar al máximo de esta exquisita combinación de sabores.



Surtido Jamón

Cortados

5J: Ración (300grs) 77,00€ | 1/2Ración (150grs) 39,50€

Bellota: Ración (300grs) 60,00€ | 1/2Ración (150grs) 31,00€

Ibérico: Ración (300grs) 35,00€ | 1/2Ración (150grs) 19,00€

Duroc: Ración (300grs) 17,00€ | 1/2Ración (150grs) 10,00€



Surtido ibéricos

Cortados

Con jamón: Ración (500grs) 38,00€ | 1/2Ración (250grs) 20,00€

Sin jamón: Ración (500grs) 32,00€ | 1/2Ración (250grs) 17,00€



Bandeja queso

Cortados

Curado: Ración (600grs) 20,00€ | 1/2Ración (300grs) 11,00€

Semi y curado: Ración (600grs) 19,00€ | 1/2Ración (300grs) 10,50€

Semicurado: Ración (600grs) 18,00€ | 1/2Ración (300grs) 10,00€



Surtido quesos

Cortados

Ración (600grs) 21,00€ | 1/2Ración (300grs) 12,00€



Bandeja fiambres

Cortados

Ración (500grs) 16,00€ | 1/2Ración (250grs) 9,00€



Rollitos jamón cocido y huevo hilado

Cortados

Unidad 1,50€



Bandeja salmón ahumado

Cortados

Ración (600grs) 55,00€ | 1/2Ración (300grs) 29,00€

ENTRANTES

Bandejas preparadas



Manta

Entrantes



Bandeja canapés

Entrantes

Pequeña (20 unidades) 26,00€

Mediana (30 unidades) 38,00€

Grande 42 unidades 49,50€

BANDEJAS ENTRANTES

La pastelería también puede ser salada. Dejamos volar nuestra imaginación y creatividad para ofrecerle estas apetitosas delicias saladas. Una explosión de sabores en su paladar que conseguirán sorprenderle.

Jamón cocido y huevo hilado 32,00€ | ½ 18,00€

Queso azul y nueces 32,00€ | ½ 18,00€

Paté y anchoas 32,00€ | ½ 18,00€

Salmon y caviar sucedáneo 42,00€ | ½ 23,00€



Mini Manta

Entrantes

Jamón cocido y huevo hilado 34,00€ | ½ 19,00€

Queso azul y nueces 34,00€ | ½ 19,00€

Paté y anchoas 34,00€ | ½ 19,00€

Salmon y caviar sucedáneo 45,00€ | ½ 24,00€

pgl4



Bollitos variados

Entrantes

Medias noches 1,70€ /unidad *Preguntar por Ibéricos

Medias noches minis 1,30€ /unidad *Preguntar por Ibéricos



Bollitos vegetales

Entrantes

Medias noches 2,00€ /unidad

Croissant mini 2,20€ /unidad



Petisus rellenos

Entrantes

Gambas 1,40€/unidad | Espárragos 1,20€ /unidad



Aperitivos surtidos

Entrantes

Atún, jamón cocido, queso, sobrasada y paté. 26,00€ /kg

ENTRANTES

Bandejas preparadas



Barquitas rellenas

Entrantes

1,60€ /unidad



Bizcochada rellena

Entrantes

1,70€ /unidad



Empanada hojaldre

Entrantes

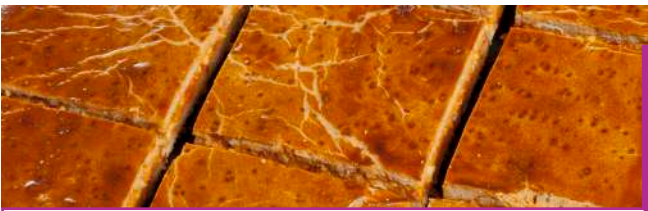
Atún | Carne picada | Dátiles y bacón | 24,00€ /kg



Sándwich vegetal

Entrantes

Normal o integral 2,00€ /unidad



Empanada masa

Entrantes

Atún 24,00€ /kg



Pastel de pescado

Bandeja preparada

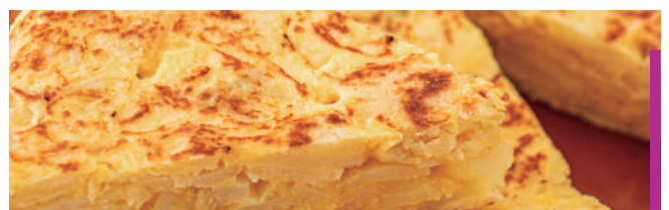
20 raciones (1,5kg) 60€



Pastel de carne

Bandeja preparada

20 raciones (1,5kg) 60€



Tortilla de patata

Bandeja preparada

18€

BANDEJAS PREPARADAS

pgl5

De las manos de nuestros artesanos, elaboramos una gran variedad de platos fríos con ingredientes naturales, para que puedan degustarlos.

TARTAS AL GUSTO

Realizamos todo tipo de tartas y las personalizamos a medida, uniendo el arte de crear diseños exclusivos con el sabor de la repostería artesanal, utilizando siempre ingredientes de alta calidad.

“Póngase en nuestras manos y haremos realidad la tarta de sus sueños.”



San Marcos

(Bizcocho, nata, trufa y yema tostada)

Santa Paula

(Hojaldre, cabello y/o crema y merengue tostado)

Fresas

(Hojaldre, fresas, nata y chocolate)

Sacher

(Bizcocho, chocolate, confitura y trufa)

Opera

(Bizcocho, crema, café y chocolate)

Selva negra

(Bizcocho, chocolate, nata, crema y mermelada)

Fuente

(Hojaldre, cabello, crema, merengue y tocino)

Mixta

(Bizcocho, hojaldre, crema, cabello, merengue tostado)

Cheesecake

(Bizcocho, mousse queso y frambuesa)

Tarta de manzana

(Masa quebrada, crema y manzana)

Tarta tres chocolates

(Bizcocho de chocolate, mousse chocolate y fondant chocolate)

Podremos elaborar la tarta que desees en nuestro obrador. Elige los ingredientes y la terminación que más te guste. Pide presupuesto.



MINI TARTAS

Si son pocos, nos adaptamos a sus necesidades. Puede saborear cualquiera de nuestras tartas en formato mini, a partir de 500gr.



pgl7

TARTAS DE FONDANT

Ahora también puede probar nuestras creaciones con diseños a medida para eventos especiales. Cuidamos y mimamos todos los detalles para que cada pieza sea única e irresistible.





Desde 1888, más de 135 años elaborando merengue, hojaldre y crema.

Estos ingredientes, pilar de nuestra repostería, son los tres elementos base del Glaseado, el pastel de nuestra tierra.

Originalmente, El Glaseado contenía entre sus capas de hojaldre Cabello de Angel, que con el tiempo fue sustituyéndose por crema, adaptándose a las preferencias de nuestros clientes.

Glaseado, pastel o tarta, es nuestro dulce favorito. No solo seduce a los almerienses, también es el favorito de los paladares de nuestros visitantes.

PIEZAS, BOLLERÍA

A diario, nuestros maestros pasteleros elaboran todas las piezas de bollería en nuestro obrador con los mejores ingredientes, consiguiendo un producto fresco y singular de alta calidad para satisfacerle.

Distinguimos entre bollería y bollería pequeña.



SURTIDO PASTELITOS

La tradición es nuestra razón de ser. Prueba de ello es la diversidad de piezas de pastelería que seguimos elaborando con nuestras recetas centenarias.

DULCES FINOS



Yemas acarameladas 1,45€ /und. | Tocinillos 1,45€ /und.

Dedicación y delicadeza son dos ingredientes más de estos bocados exquisitos, imprescindibles para acompañarnos mientras degustamos nuestras infusiones en nuestros desayunos, sobremesas o meriendas.

PASTAS DE TÉ



Pastas finas

Pastas

26€ /kg



Pastas rellenas

Pastas

26€ /kg

BOMBONERÍA

Tenemos un espacio muy especial para los amantes del chocolate, con una selección exquisita de bombones que harán las delicias de los amantes del cacao.



SERVICIO DE CATERING

Ahora podrá disfrutar del buen hacer de La Dulce Alianza en sus reuniones de empresa o celebraciones particulares con nuestro servicio de catering para desayunos, meriendas y aperitivos.

Además de nuestros productos podrá tener nuestra atención personalizada si solicita nuestro servicio de camarero, donde un profesional atenderá a sus invitados durante el catering.

También podrá alquilar nuestra planta baja del Paseo de Almería para sus reuniones de negocios o familiares, eventos o cumpleaños.

LLAMA AL
950 23 73 79



Servicio desayuno / merienda

- Café
- Leche
- Zumo de naranja natural

Servicio aperitivo

- Vino
- Vermut
- Cerveza
- Cava
- Vino dulce
- Canapés
- Aperitivos
- Petisús rellenos
- Barquitas
- Empanada
- Bandejas de embutidos
- Bandejas de fiambres
- Tabla de quesos
- Sándwich relleno
- Croissants relleno
- Pastel de carne
- Pastel de pescado

SOLICITAR PRESUPUESTO A MEDIDA

Extras:

- Servicio usar y tirar
- Menaje
- Servicio camarero
- Mesas



SERVICIO A DOMICILIO

¿Cómo hacer los pedidos?

Para realizar sus pedidos, tan sólo tiene que seguir estos sencillos pasos:

1 Decidir los productos.

Escoja los productos que necesite para esa celebración tan especial. Podremos asesorarle y orientarle acerca de la cantidad necesaria en función del número de comensales, las combinaciones posibles entre productos y en general cualquier duda que le pueda surgir al respecto.

2 Reservar

Llame al teléfono de reservas 950 23 73 79 y haga su pedido. Si lo prefiere, también puede acercarse personalmente a cualquiera de nuestras dos tiendas y realizar in situ su reserva.

Recuerde realizarlo con un mínimo de 24 horas de antelación y no se olvide de especificarnos el día y la hora en la que necesitará el encargo, así como concretar en qué tienda prefiere recoger el servicio.



3 Entrega del pedido

Para recoger su encargo, tan sólo tiene que ir a la tienda que haya escogido como punto de recogida a la hora y en el día indicados en la reserva.

Si contrató un servicio de catering, no tiene que moverse de casa, tan solo esperar su llegada en el momento y lugar indicados.

4 ¡A disfrutar!

Relájese y saboree nuestros productos realizados por nuestro personal altamente cualificado con el mimo y esmero que esa ocasión tan especial merece.

Nos encontrarás también en:

Uber
Eats

Glovo?



La Dulce Alianza

- Casa fundada en 1888 -

Paseo de Almería, 2
04001 - Almería
950 237 379

Avda. Cabo de Gata, 215
04007 - Almería
950 187 205

Av. de la Estación, 1
04005 Almería
950 973 936

C. C. Torrecárdenas
04009 Almería
950 531 752

www.ladulcealianza.com

