



**BENET AUTÈNTICS**

SÓLLER · MALLORCA

PRODUCTES ELABORATS I SELECCIONATS PER  
BENET VICENS



TARIFAS 2008



**BENET AUTÈNTICS**

SÓLLER · MALLORCA

C/ Romaguera, 20 · 07100 Sóller · Tel. i Fax 971 63 81 27

C/ Camí de Son Rapinya, 33 · 07013 Palma · Tel. i Fax 971 60 94 64

C/ Baró Sta. Maria del Sepulcre, 10 · 07012 Palma · Tel. 971 71 96 17

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

## MACARONS EN BENET AUTÈNTICS

Verdadero homenaje a la pastelería francesa y a mi maestro Pierre Hermé. Traer este pequeño placer tan intenso a Mallorca era una de nuestras apuestas y después de muchas pruebas buscando la excelencia he aquí el resultado: almendra mallorquina -quizá la mejor del mundo-, azúcar, claras de huevo y mucha maestría... ¡Ya no hace falta ir a París!

### LOS CLÁSICOS

Chocolate-vainilla Bizcocho macaron al cacao relleno de crema a la vainilla	(uni.) 0,90 €
Chocolate amargo Bizcocho macaron al cacao relleno de crema de chocolate amargo	(uni.) 0,90 €
Frutos rojos Bizcocho macaron relleno de crema de frutos rojos	(uni.) 0,90 €
Limón de Sóller Bizcocho macaron al limón relleno de crema de limones de Sóller	(uni.) 0,90 €
Orange Bizcocho macaron a la naranja relleno de crema de naranjas de Sóller	(uni.) 0,90 €
Moka Bizcocho macaron al café relleno de crema de café	(uni.) 0,90 €
Caja de 7 macarones surtidos	6,00 €

### LA CREATIVIDAD: COLECCIÓN BENET AUTÈNTICS 2008

Firó Bizcocho macaron a la naranja relleno de crema de naranja-algarroba	(uni.) 0,90 €
Regaliz-pera Bizcocho macaron al regaliz relleno de crema de regaliz con trozos de pera	(uni.) 0,90 €
Violetas Bizcocho macaron a la violeta relleno de crema de violetas	(uni.) 0,90 €
Ron y pasas Bizcocho macaron relleno de crema de ron y pasas	(uni.) 0,90 €
Choco-menta Bizcocho macaron a la menta relleno de crema de chocolate amargo	(uni.) 0,90 €
Trufa blanca Bizcocho macaron relleno de crema de trufa blanca	(uni.) 0,90 €
Rosas Bizcocho macaron al aroma de rosas relleno de crema de rosas	(uni.) 0,90 €

Castaña Bizcocho macaron relleno de crema de castañas	(uni.) 0,90 €
Sobrasada bizcocho macaron relleno de crema de sobrasada y miel	(uni.) 0,90 €

## PASTELERÍA: AUTENTICIDAD Y ARTE

Después de años de trabajo creativo en Béns d'Avall, nuestro restaurante, hemos querido aplicar la misma filosofía a nuestra pastelería: gran respeto a los clásicos pero también creatividad y evolución. La pastelería, como expresión artística debe ser inquieta y creativa. En Benet Autèntics deseamos expresarnos a través de elaboraciones que le llevarán a descubrir sabores y texturas únicas y seductoras que, sin duda, le invitarán a repetir la experiencia.

### PASTELES INDIVIDUALES: LOS CLÁSICOS DESDE MAYO 2006

Sablée-Limón Pasta sablée, crema de limones de Sóller y merengue italiano	2,95 €
Frescor Pasta sablée, rica crema pastelera y fruta fresca de temporada	2,95 €
Gianguja Cake rico en chocolate, mousse de gianguja (chocolate y avellanas) con baño de chocolate amargo a finas láminas	3,20 €
Tiramisú Bizcocho borracho, crema de mascarpone y gelée de amaretto	2,95 €
Cheese-cake Pasta sablée, cheesecake cremoso y compota de frutos rojos	2,95 €
Dacquoise pistacho-frambuesa Bizcocho dacquoise con almendras, crema de pistachos y frambuesas frescas enteras	3,00 €
Coulant de chocolate Bizcocho con corazón líquido de puro cacao y naranja confitada	3,00 €
Selva Negra Bizcocho y mousse de chocolate con cerezas en gelée	2,95 €
Crocant-caramel Bizcocho Succés con nueces y crema ligera de praliné de avellanas	2,95 €
Mil hojas Entre dos láminas de fino hojaldre caramelizado un áspic de manzana y nueces con crema de chocolate suave	2,95 €
Religiosa de café Pasta choux con crema pastelera al café y ganache café	2,95 €

“TASSONS” (concepto de pastel individual en vaso)

“Tasso” Orange 3,50 €  
Flan de naranjas de Sóller, gelée de miel y nueces

“Tasso” Vermell 3,50 €  
Mousse de chocolate blanco, frutos del bosque y una fina lámina de chocolate

“Tasso” Nipón 3,50 €  
Crema de chocolate y naranja, perlas del Japón y una fina fina lámina de chocolate

## CREACIONES

Firó 3,00 €  
Bizcocho al aceite de oliva virgen extra de Sóller, mousse de naranja-algarroba y un acabado pistoleado con chocolate blanco

Matcha-Marrons 3,00 €  
Crema de castañas confitadas, ganache de té verde Matcha japonés, bizcocho borracho de fruta de la pasión

Cornet pistacho 2,95 €  
Fino hojaldre caramelizado, crema ligera de pistacho con pistachos enteros

San Valentín 2008 2,95 €  
Bizcocho joconda, mousse de chocolate blanco y fruta de la pasión en gelée

Apricot blanc 3,00 €  
Mousse de chocolate blanco, albaricoques caramelizados y hierbabuena

## TARTAS

Sablée-Limón (Tamaños para 4, 6 y 10 personas) (€/Kg.) 27,50 €

Frescor (Tamaños para 4, 6 y 10 personas) (€/Kg.) 27,50 €

Gianduja (Tamaños para 4, 6, 8, 10, 12,18 personas) (€/Kg.) 30,00 €

Milhojas (Tamaños para 4, 6, 8, 10 y 12 personas) (€/Kg.) 27,50 €

Dacquoise (Tamaños para 4, 6 y 10 personas) (€/Kg.) 35,00 €

Tiramisú (Tamaños para 4, 6, 8, 10 y 12 personas) (€/Kg.) 25,00 €

Selva Negra (Tamaños para 4, 6, 8, 10 y 12 personas) (€/Kg.) 25,00 €

Cheesse-cake (Tamaños para 4, 6, 8, 10 y 12 personas) (€/Kg.) 25,00 €

Firó (Tamaños para 4, 6, 8, 10 y 12 personas) (€/Kg.) 32,50 €

Crocant-caramel (Tamaños para 4, 6, 8, 10 y 12 personas) (€/Kg.) 27,50 €

Apricot blanc (Tamaños para 4, 6, 8, 10 y 12 personas) (€/Kg.) 27,50 €

## BOMBONES, CHOCOLATES Y DULCES

Sólo bombones elaborados en nuestro obrador a partir del mejor cacao del Mundo. Fino envoltorio para tiernas ganaches o crujientes pralinés: placer intenso y largo que permanece en la boca. Combinaciones novedosas y sorprendentes. Pura artesanía.

### BOMBONS

Pasión (uni.) 0,90 €  
Ganache con fruta de la pasión y chocolate blanco

Flor de sal (uni.) 0,90 €  
Nougat de Montelimar, flor de sal y chocolate negro

Peta-zeta (uni.) 0,90 €  
Ganache con petazetas y chocolate con leche

Espècies (uni.) 0,90 €  
Ganache con especias y chocolate negro

Cítricos (uni.) 0,90 €  
Ganache con naranjas confitadas y chocolate negro

Menta (uni.) 0,90 €  
Ganache a la menta fresca y chocolate negro

Peta-Zeta (uni.) 0,90 €  
Ganache de peta-zeta y chocolate con leche

De licor (uni.) 0,90 €

Caja 12 bombones surtidos 12,00 €

Caja 6 bombones surtidos 6,00 €

Gominolas multifruta 5,50 €

Piruletas de chocolate 3,00 €

### ROCAS (frutos secos caramelizados cubiertos con tres chocolates)

Caja de 12 rocas de chocolate blanco 8,50 €

Caja de 12 rocas de chocolate con leche 8,50 €

Caja de 12 rocas de chocolate negro 8,50 €

Bolsita de 6 rocas surtidas 4,50 €

### TRUFAS

Coco-chocolate blanco 8,00 €

Cítricos-chocolate negro 8,00 €

<b>RAJOLES</b> (tabletas)	
Tableta de chocolate blanco con arroz crujiente inflado	5,50 €
Tableta de chocolate extra amargo, origen Tanzania, con frutos secos caramelizados	6,50 €
Tableta de chocolate con leche y grué de cacao crujiente	5,50 €

## PASTAS Y SNACKS DULCES

Palmeritas caramelizadas	(10 unid.) 4,50 €
Mini Gató de almendra mallorquina	(10 unid.) 4,50 €
Minicake de naranja confitada y chocolate negro	(10 unid.) 5,50 €
Financier de grosellas y almendra mallorquina	(10 unid.) 4,00 €
Mini Flao a la hierbabuena	(10 unid.) 4,50 €

## BOLLERÍA Y PANES

### BOLLERÍA

Los clásicos	
Croissant	1,35 €
Napolitana de chocolate	1,50 €
Triángulo de almendras	1,50 €
Caracola de frutos secos	1,50 €
Hojaldre de manzana	1,50 €

### Creaciones

El pan de especias	6,00 €
Brioche hojaldrado con tomates secos	2,00 €
Brioche hojaldrado con aceitunas negras curadas	2,00 €
Nuestra Empanada mallorquina tradicional alta selección de carnes y embutidos autóctonos	2,90 €
Quiche de bacon	1,95 €
Quiche de puerros	1,95 €

Pañuelo de pollo y espinacas	1,95 €
Pañuelo de brócoli	1,95 €
Pañuelo de jamón y queso	1,95 €

## LOS PANES

La chapata grande de cereales	4,50 €
La chapata grande rústica	4,50 €
La chapata pequeña de tomates secos y albahaca	1,75 €
La chapata pequeña de aceitunas verdes	1,75 €
La baguette multicereales	1,50 €
La baguette	1,25 €
La baguette pequeña	0,95 €
La baguette grande parisina	3,00 €

## CÁSATE CON NOSOTROS

### TARTAS DE BODA O CELEBRACIONES ESPECIALES

Le ofrecemos un producto único, personalizado, diferente y, sobre todo, exquisito y de máxima calidad para disfrutar de ese día tan especial.

Tarta macaron
Tarta chocolate blanco-albaricoques
Tarta limón-menjar blanc
Tarta pistachos-frambuesas

Este tipo de tarta son el fruto de propuestas personalizadas. Quedamos a su disposición para escuchar sus ideas y propuestas. Precio orientativo por persona de las tartas anteriores 4,00€.

### FUENTE DE CHOCOLATE PARA FIESTAS

Montaje y transporte	90,00 €
----------------------	---------

Preciosa fuente de chocolate ideal para eventos, funciona como una fondue ya sea con brochetas de fruta o con bizcochos variados para mojar.

## ELABORACIONES DULCES Y SALADAS PARA COCKTAILS Y EVENTOS

### ELABORACIONES DULCES (PETITS FOURS) MÍNIMO 30 UNIDADES

Tartaleta Sablée-limón	1,75 €
Tartaleta Sablée-chocolate-naranja	1,75 €
Tartaleta Sablée-queso-frutos rojos	1,75 €
Macarons	0,90 €
Mini Cake de chocolate negro	1,00 €
Mini Gató de almendra	1,00 €
Petit Choux de café	1,00 €
Financiers de grosella-almendra	1,00 €
“Tassons”	3,50 €

### ELABORACIONES SALADAS, MÍNIMO 30 UNIDADES

Cuchara de taco de atún marinado con crema de Jamón Ibérico	3,00 €
Crujiente de philo-parmesano	2,50 €
Mini-brioche de aceitunas negras	1,50 €
Mini-brioche de tomates secos	1,50 €
Macaron de olivas negras y brandada de bacalao	2,50 €
Pequeña chapata de tomates secos y albahaca con jamón Ibérico	3,50 €
Coca de trampó para mojar: palitos de masa para mojar en puré de trampó	2,00 €
Bombón de foie-gras de pato caramelizado	3,00 €
Piruletas de queso Ibores con frutos rojos	2,00 €
Patatas de arcilla con allioli	2,00 €
Caracoles con allioli en brochetas	4,00 €
Tartar de lubina con puré de aceitunas negras picante	3,00 €
Brocheta de conejo con cebolla	2,00 €
Terrina de foie-gras con pan de especias	3,50 €
Salmón fresco salado y ligeramente ahumado como un montadito	3,00 €

Jamón ibérico cortado a mano 100gr.	12,00 €
Surtido de pequeños panecillos	0,75 €

### SNACKS ESPECIALES “PERFORMANCE”, SHOWCOOKING

Implica la asistencia de un cocinero.

Nitro-ostra con Ponzu	5,50 €
Nitro-cocktail (mojito...) consultar posibilidades y precios	2,50 €
Capuchino de chipirones en su tinta	4,00 €
Capuchino de bogavante con coco	4,00 €
Parmesano Reggiano con pan con tomates secos	(€/Kg.) 25,00 €
En directo troceando un “pequeño” queso de 35kg. acompañado del mejor pan y una copa de Prosecco.	

### PLATOS

Ensalada mallorquina	18,00 €
Tacos de queso fresco, gambas, tomates frescos y secos, alcaparras, aceitunas, albahaca, piñones y pesto especial Béns d’Avall.	
Terrina de foie-gras con pan de especias, gelée de Oporto	16,00 €
Ensalada de bogavante con cítricos de Sóller y espárragos verdes	25,00 €
Popieta de merluza del Mediterráneo con verduras y emulsión de limón	23,00 €
Cordero asado en su jugo con judías verdes y “patató” confitado	19,00 €
Solomillo de ternera asado en su grasa con gratín de patatas, salsa al enebro	23,00 €

### SERVICIO Y TRANSPORTE

Le gestionamos, si lo desea, los servicios de camareros, cocineros y menaje. Elaboramos sin compromiso un presupuesto para su evento o celebración.

Transporte y entrega:

en el término municipal de Sóller	60,00 €
fuera de Sóller	110,00 €

## LAS AGUAS EN BENETAUTENTICS

Tenemos una completa selección de las mejores aguas minerales del Mundo. Disfruta de la exclusividad y beneficios del producto más natural de la Tierra.

Iskilde sin gas 1 L. Dinamarca	4,95 €
Saint Geron con gas 750 ml. Francia	4,10 €
Antipodes con gas 1 L. Nueva Zelanda	7,85 €
Iskilde con gas 1 L. Dinamarca	4,95 €
Karoo 750 ml. Sudáfrica	5,50 €
Voss sin gas 800 ml. Noruega	5,50 €
Cloud juice 750 ml. Tasmania	8,60 €
Lauquen 250 ml. Patagonia	4,75 €
Elsenham sin gas 750 ml. Sur de Inglaterra	9,75 €
Voss con gas 800 ml. Noruega	5,50 €
Lauquen 750 ml. Patagonia	7,85 €
Voss sin gas 375 ml. Noruega	3,25 €
Voss con gas 375 ml. Noruega	3,25 €
Voss sin gas PET 330 ml. Noruega	2,75 €
1 half Litre 500 ml. Canadá	4,60 €
Extreme H2O 330 ml. Inglaterra	2,15 €
Fine 300 ml. Japón	4,50 €
St. Georges 500 ml. Córcega	1,55 €
Speyside glen sin gas 750 ml. Escocia	4,30 €
Antipodes sin gas 1 L. Nueva Zelanda	7,85 €
Wattwiller 500 ml. Francia	4,00 €
Ogo con gas 330 ml. Holanda	3,35 €
St. Georges 330 ml. Córcega	1,45 €
1 Litre 1 L. Canadá	6,85 €
Malmberg 750 ml. Suecia	5,00 €
Ogo sin gas 330 ml. Holanda	3,35 €

## LOS VINOS EN BENET AUTÈNTICS

Selección del mes

Ofertas vinos económicos

Cavas y champagnes

Vinos dulces

Licores

## MENÚ DEL DÍA EN BENET AUTÈNTICS

Benet Autèntics le ofrece la auténtica cocina de mercado. Natural, sana y equilibrada. Elaborada con productos frescos del mercado.

En nuestro menú del día le ofrecemos por 10€, 2 platos y un postre artesano.

Lunes: 1º Pasta, espaguetis o fideua. 2º Cocido con legumbres y verduras.

Martes: 1º Espinacas a la crema o crema de verduras. 2º Pescado.

Miércoles: 1º Ensalada de apio, judías. 2º Escalope, cordon blue o croquetas.

Jueves: 1º Ensalada caprese o trampó. 2º Canelones o lasagna.

Viernes: 1º Sopas mallorquinas. 2º Pescado.

Sábado: 1º Ensaladilla, ropa vieja. 2º Risotto o arroz cubana.

Domingo: 1º Entremeses. 2º Asado.

Oferta de vinos:

Por cada tres menús durante la misma semana le regalamos el pan y le ofrecemos la posibilidad de llevarse por sólo "tres euros" más una botella de vino de calidad. Pregunte además por nuestros vinos del día.

## HELADOS Y SORBETES

Benet Autèntics trae para ti los mejores helados de España: Selección Sandro Desii, la más alta calidad y la mejor y más original presentación.

Sorbete de Mandarinas de Sóller	9,00 €
Sorbete de chocolate	9,00 €
Sorbete de cítricos y verduras	9,00 €

## LA EPICERIE

Terrina de foie-gras de pato al natural, 250 gr.	22,00 €
Salmón fresco salado y ligeramente ahumado con brasas de pino y encina, 125gr.	8,00 €
Jamón ibérico Bellota cortado a mano, 100 gr.	12,00 €
Mermelada de naranjas amargas	4,00 €
Mermelada de mandarinas a la vainilla	4,00 €
Aceite de oliva Virgen Extra Benet Autèntics. Bot. 250c.c	6,80 €
Aceite de oliva Virgen-naranja-vainilla Bourbon. Bot. 250c.c	9,90 €
Miel de Sóller	4,00 €
Flor de sal d'Es Trenc Natural	7,00 €
Flor de sal d'Es Trenc Mediterránea	7,00 €
Flor de sal d'Es Trenc Olivas Negras	7,00 €
Flor de sal d'Es Trenc Hibiscus	7,00 €
Flor de sal d'Es Trenc Sri Lanka. Ayuda Unicef	8,00 €
Sal de Ibiza	5,00 €
Sal de Ibiza con Hierbas	7,00 €

## REGALOS DE EMPRESA

Le ofrecemos para sus fiestas y celebraciones de empresa selecciones a su medida de nuestros productos en una presentación de calidad.

## ENCARGOS

Aceptamos encargos por teléfono, fax o en nuestras tiendas.

Con el objetivo de ofrecerles un mejor servicio, le sugerimos que realice sus encargos con al menos 48 horas de antelación.

Para grandes encargos recomendamos 72 horas de antelación

Para este tipo de encargos se pagará un 30% al realizar la confirmación.

## CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Los precios que figuran en esta tarifa están fijados en € y tienen todos los impuestos incluidos.

Estos precios pueden ser modificados en todo momento.

Sólo los precios que figuran sobre la factura final están cerrados y son definitivos.

## TOMA DE PEDIDOS

Los pedidos podrán realizarse por teléfono, fax o en la misma tienda.

Con el fin de ofrecerle un mejor servicio les sugerimos que realicen sus pedidos al menos con 48 horas de antelación.

Para pedidos importantes en cuantía recomendamos 72 horas de antelación.

Para este tipo de pedidos se pagará un 30% al realizar la confirmación.

## MODIFICACIONES/ANULACIONES

Para el cliente: toda anulación las 24 horas antes de la fecha de entrega implicará el pago del importe total del pedido.

Para la sociedad Autèntic Benet SL.: toda anulación del pedido implicará el reembolso del pago a cuenta hecho por el cliente excluyendo cualquier otra indemnización.

## MODALIDADES DE PAGO

Todo pedido en Benet Autèntics será pagado al contado.

Las modalidades de pago particulares relativas a encargos especiales estarán indicadas en las hojas de pedidos aprobadas. La venta estará cerrada y será definitiva después del pago del total de la factura.

Toda reclamación relativa a la facturación se tendrá en cuenta dentro de los 8 días siguientes a la fecha de venta.

## FUERZA MAYOR

Benet Autèntics no podrá hacerse responsable de la entrega de su pedido si la causa fuera debida a problemas de logística, huelgas de transporte o a causas no habituales.

## LITIGIOS

Ante la falta de entendimiento amistoso todo litigio será competencia de los tribunales de Palma de Mallorca, con la sociedad Autèntic Benet SL.