



CARTA DE BOMBONS

CARTA DE BOMBONES

CHOCOLATE MENU

Benvinguts a l'univers de Gramola Lab,
on trobareu petits moments de dolça felicitat!

Bienvenidos al universo de Gramola Lab,
donde encontraréis pequeños momentos de dulce felicidad!

Welcome to the universe of Gramola Lab,
where you will find little moments of sweet happiness!

+34 672 05 37 64

hola@gramolalab.com

Carrer de l'Acer 45-47, Badalona - 08915 (Barcelona)



El Cheesecake heartbeats

CAT: Petits cors farcits de melmelada de gerds, ganache de formatge cremós i una fina base de galeta. Vermells, apassionats i tendres com les autèntiques històries d'amor. Torna't a enamorar. All you need is love...

ESP: Pequeños corazones rellenos de mermelada de frambuesa, ganache de queso crema y una fina capa de galleta. Rojos, apasionados y tiernos como las auténticas historias de amor. Vuélvete a enamorar. All you need is love...

ENG: Small hearts filled with raspberry jam, cream cheese ganache and a thin layer of biscuit. Red, passionate and tender like real love stories. Fall in love again. All you need is love...



El Hazelnut

CAT: Praliné i gianduja d'avellanes amb cobertura de xocolata negra. Sabors que ens han acompanyat tota la vida, però aquest cop, sense làctics i més delicios!

* Apte per a intolerants a la lactosa i vegans.

ESP: Praline y gianduja de avellanas con cobertura de chocolate negro. Sabores que nos han acompañado toda la vida, pero esta vez, sin lácteos y más delicioso!

* Apto para intolerantes a la lactosa y veganos.

ENG: Hazelnut praline and gianduja with dark chocolate icing. Flavors that have accompanied us all our lives, but this time, without dairy and more delicious!

* Suitable for lactose intolerance and vegans.



El Nabius Crush

CAT: torna't a enamorar dels nabius amb aquesta meravella de bombó: ganache de llimona i gel de nabius sobre una base de galeta, avellana i nabius deshidratats. Tot envoltat d'un somni de xocolata blanca...torna a viure un "crush" com fa temps que no vius!

ESP: vuélvete a enamorar de los arándanos con esta maravilla de bombón: ganache de limón y gel de arándanos sobre una base de galleta, avellana y arándanos deshidratados. Todo envuelto de un sueño de chocolate blanco...vuelve a vivir un "crush" como hace tiempo quer no vives!

ENG: Fall in love again with cranberries with this wonderful chocolate: lemon ganache and cranberry jam on top of a hazelnut biscuit. All covered in a white chocolate dream...have a lovestruck again!



El Margarita

CAT: T'imagines saborejant un margarita a Veracruz? O prop del Carib a Isla Mujeres? Mentre arriba el moment, Gramola Lab ha creat un bombó amb tota l'essència del cóctel més emblemàtic de Mèxic: gel de llima i llimona i crema de tequila i triple sec. Prova'l i descobreix com devia ser de bonica la Margarita, la misteriosa dona que va inspirar la creació d'aquesta beguda excepcional!

ESP: Te imaginas saboreando un margarita a Veracruz? O cerca del Caribe en Isla Mujeres? Mientras llega el momento, Gramola Lab ha creado un bombón con toda la esencia del cóctel más emblemático de México: gel de lima y limón y crema de tequila y triple seco. Pruébalo y descubre como debería ser de bonita Margarita, la misteriosa mujer que inspiró la creación de esta bebida excepcional!

ENG: Can you imaging yourself enjoying a margarita in Veracruz? Or near the Caribbean at Isla Mujeres? In the meantime, Gramola Lab has created a bonbon with the whole essence of this symbolic cocktail from Mexico: lime and lemon gel and tequila and triple sec liquor cream. Try it and discover how beautiful Margarita probably was, the mysterious woman that inspired the creation of this fantastic drink.

L'exòtic

CAT: Caramel de fruita de la passió, coco i guaiaba amb cobertura de xocolata blanca.

ESP: Caramelo de fruta de la pasión, coco y guayaba con cobertura de chocolate blanco.

ENG: Passion fruit caramel, coconut and guayaba with white chocolate coating.



L'Especial

CAT: Ganache de te negre nadalenc de taronja, poma, canyella, clau, ametlla i pètals de blavet, tot perfectament combinat amb crumble de canyella.

ESP: Ganache de té negro navideño de naranja, manzana, canela, clavo, almendra y pétalos de aciano, todo perfectamente combinado con crumble de canela.

ENG: Christmas black tea ganache with orange, apple, cinnamon, cloves, almonds and cornflower petals, all perfectly combined with cinnamon crumble.



El Vermutet



CAT: Caramel de vermut negre infusionat amb taronja, ganache de vermut negre i dues gotetes d'oli d'oliva arbequina verge de primera premsada, sobre una base crujent de patates fregides Corominas! Viu en un instant totes les sensacions d'un migdia de festa al sol!

ESP: Caramelo de vermut negro infusionado con naranja, ganache de vermut negro y dos gotitas de aceite de oliva virgen de primera prensada, sobre una base crujiente de patatas Corominas! Vive en un instante todas las sensaciones de un mediodía de fiesta al sol!

ENG: Black vermouth caramel infused with orange, black vermouth ganache and two drops of first-pressed virgin olive oil, on a crunchy base of Corominas potatoes! Live in an instant all the sensations of a midday party in the sun!



El Cherry Lewis

CAT: És vegà. És de gel de cirera i ganache de cirera amb xocolata negra. És vermell, divertit i diferent. És brillant... i, sí, pica una mica.

* Apte per vegans

ESP: Es vegano. Es de gel de cereza y ganache de cereza con chocolate negro. Es rojo, divertido y diferente. Es brillante ... Y sí, pica un poco.

* Apto para veganos

ENG: It's vegan. It's made of cherry compote and dark chocolate with cherry ganache. It's red, fun and different. It's brilliant... And yes, it's a little bit spicy.

* Suitable for vegans



El Beth

CAT: Mermelada i ganache de maduixa, reducció de vinagre de mòdena, una base de galeta de formatge parmesà i tot envoltat de xocolata blanca. Una explosió de 5 capes de textures i sabors diferents que contrasten i, a la vegada, s'entenen a la perfecció.

ESP: Mermelada y ganache de fresa, reducción de vinagre de módena, una base de galleta de queso parmesano y todo rodeado de chocolate blanco. Una explosión de 5 capas de texturas y sabores diferentes que contrastan y, a su vez, se entienden a la perfección.

ENG: Strawberry jam and ganache, Modena vinegar reduction, a Parmesan cheese biscuit base and all surrounded by white chocolate. An explosion of 5 layers of different textures and flavors that contrast and, at the same time, understand each other perfectly.



El

Bourbonbon

CAT: El seu nom ho diu tot. Caramel de bourbon i ganache de xocolata i bourbon. Només per dones i homes d'una peça. Una bala directa a la felicitat, forasters!

ESP: Su nombre lo dice todo. Caramelo de bourbon y ganache de chocolate y bourbon. Sólo por mujeres y hombres de una prenda. ¡Una bala directa a la felicidad, forasteros!

ENG: Its name says it all. Bourbon caramel and chocolate bourbon ganache. Only for women and men in one piece. A direct bullet to happiness, outsiders!

El Tiramisú

CAT: Basat en, segurament, el postre més famós d'Itàlia: per si no ho heu endevinat encara, és el Tiramisú: Xarop de cafè exprès, ganache de mascarpone, amaretto i galeta savoiardi, mai abans combinat de manera tan espectacular dins d'un bombó de xocolata.

ESP: Basado en, seguramente, el postre más famoso de Italia: por si no lo habéis adivinado todavía, es el Tiramisú: Jarabe de café espresso, ganache de mascarpone, amaretto y galleta savoiardi, nunca antes combinado de manera tan espectacular dentro de un bombón de chocolate.

ENG: Based on what is probably Italy's most famous dessert: in case you haven't guessed it yet, it's Tiramisu: Espresso syrup, mascarpone ganache, amaretto and savoiardi biscuit, never before so spectacularly combined in one chocolate bonbon.



L'Irlandès

CAT: Passin i provin, ladies and gentlemen, passin i provin els bombons més irlandesos que hagin tastat mai: una gaelica combinació de caramel de cafè, whisky i nata que et transportarà directament als carrers de Dublin i a l'interior dels seus famosos i típics pubs.

ESP: Pasen y prueben, ladies and gentlemen, pasen y prueben los bombones más irlandeses que hayan probado jamás: una gaelica combinación de caramelo de café, whisky y nata que te transportará directamente a las calles de Dublin y en el interior de sus famosos y típicos pubs.

ENG: Come and try, ladies and gentlemen, come and try the most Irish chocolates you've ever tasted: a Gaelic combination of coffee caramel, whiskey and cream that will transport you straight to the streets of Dublin and inside its famous and typical pubs.



El Mojito Shot



CAT: Ganache de mojito amb cobertura de xocolata blanca... Per disparar-te directament cap al Carib.

ESP: Ganache de mojito con cobertura de chocolate blanco. Para transportarte directamente al Caribe.

ENG: Mojito ganache with white chocolate coating. Sending you straight ahead to the Caribbean.



El Banoffet

CAT: Crumble de canyella, caramel de plàtan i ganache de plàtan, tot cobert de xocolata blanca. És impossible de descriure't, bombonet. Fins ara, pensava que tots els altres bombons de Gramola Lab eren els meus favorits, però has aparegut tu: perfecte en forma, textura, concepte i sabor...llarga vida al Banoffet!

ESP: Crumble de canela, caramelo de plátano y ganache de plátano, todo cubierto de chocolate blanco. Es imposible describirte, bombón. Hasta ahora, pensaba que todos los demás bombones de Gramola Lab eran mis favoritos, pero has aparecido tú: ¡perfecto en forma, textura, concepto y sabor...larga vida en Banoffet!

ENG: Cinnamon crumble, banana caramel and banana ganache, all covered in white chocolate. It's impossible to describe you, sweetie. Until now, I thought all the other Gramola Lab chocolates were my favorites, but you have appeared: perfect in shape, texture, concept and taste... long live the Banoffet!



El Toma que Poma

CAT: Sigues "malot@" i atreveix-te amb aquest doble pecat de caramel de poma i ganache de vainilla i poma envoltats de xocolata blanca caramelitzada. El paradís aquí i ara. Toma que poma!

ESP: Se malot@ y atrévete con este doble pecado de caramelo de manzana con ganache de vainilla y manzana, envuelto de chocolate blanco caramelizado. El paraíso aquí y ahora. Toma que poma!

ENG: Be "malot@" and dare with this double sin of caramel apple with vanilla and apple ganache, wrapped in caramelized white chocolate. Paradise here and now. Toma que poma!



El Mel Gibson

CAT: Cremosa gelea de passió i mel amb ganache de xocolata negra i mel. Diferent, sorprendent, dur per fora i tendre per dins, i que ve de gust en qualsevol moment.

ESP: Cremosa jalea de pasión y miel con ganache de chocolate negro y miel. Diferente, sorprendente, duro por fuera y tierno por dentro, y que apetece en cualquier momento.

ENG: Passion fruit and honey creamy jelly with dark chocolate and honey ganache. Different, surprising, tough outside and tender inside...a chocolate you will fancy anytime.



El Princep Blau

CAT: Gel de llimona i ginebra amb ganache de xocolata i ginebra.

ESP: Gel de limón y ginebra con ganache de chocolate y ginebra.

ENG: Lemon gel with chocolate ganache and gin.



El Marta Sacher

CAT: Espectacular bombó amb salsa de xocolata, ganache de gerds i una base de bescuit de xocolata...Te l' imagines?

ESP: Espectacular bombón con salsa de chocolate, ganache de frambuesa y una base de bizcocho de chocolate... ¿Te lo imaginas?

ENG: Spectacular chocolate with chocolate sauce, raspberry ganache and a chocolate sponge cake base... Can you imagine?

El Patricia



CAT: Gel d'albercoc amb ganache suau i cremosa d'albercoc sobre una base de gianduja de nous. Cobertura de chocolata blanca caramelitzada...no hi ha paraules. *Opció sense gianduja de nous.

ESP: Gel de albaricoque con ganache suave y cremosa de albaricoque sobre una base de gianduja de nueces. Cobertura de chocolate con blanco caramelizado...no hay palabras. *Opción sin gianduja de nueces.

ENG: Apricot compote with creamy apricot ganache and walnut gianduia base. Caramelised white chocolate shell...no words. *Option without walnut gianduia.

El Pep



CAT: Crema catalana... Caramel líquid... cobertura de xocolata blanca caramelitzada... Una autèntica festa major per a la teva boca!!

ESP: Crema catalana... Caramelo líquido... cobertura de chocolate blanco caramelizada... Una auténtica fiesta mayor para tu boca!!

ENG: Catalan cream... Liquid caramel... Caramelized white chocolate shell... A real big party for your mouth!!



El Rockstar

CAT: Mossega la xocolata negra que l'envolta i descobreix què amaga dins: Caramel salat i gianduja de cacahuet. Una combinació explosiva per als més intensos.

ESP: Muerde el chocolate negro que lo envuelve y descubre que se esconde dentro. Caramelo salado y gianduja de cacahuete. Una combinación explosiva para los más intensos.

ENG: Bite the dark chocolate shell and discover what is hidden inside. Salted caramel and peanut gianduja. An explosive combination for those who love intensity.



El Vampir

CAT: Melmelada de gerds amb ganache de xocolata negra. Cobertura xocolata negra. Cal afegir alguna cosa més?

ESP: Mermelada de frambuesa con ganache de chocolate negro. Cobertura de chocolate negro. ¿Hace falta más?

ENG: Raspberry jam with dark chocolate ganache. Dark chocolate coating. Do you need more?

El Baileys

Black

CAT: Ganache de baileys amb cobertura de xocolata negra.

ESP: Ganache de baileys con cobertura de chocolate negro.

ENG: Baileys ganache with dark chocolate coating.



El de la iaia

* Disponible només per encàrrec de 12 unitats mínim / Disponible solamente por encargo de 12 unidades mínimo / Available only on request of 12 units minimum

CAT: Amb tots vosaltres, el nostre bombó més nostàlgic: pa amb xocolata, oli i sal. Un mos que et transportarà instantàniament als moments més feliços de la infància: els braços de la iaia i el timbre de l'hora del pati.

ESP: Con todos vosotros, nuestro bombón más nostálgico: pan con chocolate, aceite y sal. Un bocado que te transportará instantáneamente a los momentos más felices de la infancia: los brazos de la yaya y el timbre de la hora del patio.

ENG: Our most nostalgic bonbon: bread with chocolate, oil and salt. A bite that will transport you to the happiest moments of your childhood: grandma's arms and the school break.





El Figa flor

CAT: El Figaflor està de doble estrena: format nou i ingredients nous! Ganache de figa i ametlla amb cor de figa envoltada d'una fina capa de xocolata negra. A Gramola Lab et reinventem la figa i te la donem en la seva versió més "chic"!

ESP: El Figaflor está de doble estreno: ¡formato nuevo e ingredientes nuevos! Ganache de higo y almendra con corazón de higo rodeado de una fina capa de chocolate negro. ¡En Gramola Lab te reinventamos el higo y te lo damos en su versión más "chic"!

ENG: Figaflor is a double premiere: new format and new ingredients! Fig and almond ganache with fig heart surrounded by a thin layer of dark chocolate. At Gramola Lab we reinvent the fig and give it to you in its most "chic" version!



El Be Wild

CAT: Ganache de mandarina amb gianduja d'avellana i cafè. Cobertura xoco blanca...Sigues salvatge, una vegada. I una altra.

ESP: Ganache de mandarina con gianduja de avellana y café. Cobertura choco blanco... Sé salvaje, una vez. Y otra.

ENG: Mandarin ganache with hazelnut gianduja and coffee. White Choco Cover...Be wild, for once. And another.



El Festuki

CAT: Gianduja de festuc amb melmelada de gerds. Tot cobert de xocolata blanca sense lèctics. Que comenci la festa!

ESP: Gianduja de pistacho con mermelada de frambuesa. Todo cubierto de chocolate blanco sin lácteos. Que empiece la fiesta!

ENG: Pistachio Gianduja with raspberry jam. All covered in white chocolate without dairy. Let the party begin!