

Postres al Plato \$205



BOSQUE

- eucalipto
- frutos de bosque
- pistache
- hierbas frescas



WONKA

- chocolate 75%
- leche
- café
- haba tonka



ISPAHAN

- rosas
- frambuesas
- lichis
- toronja



CACAOTAL

- chocolate de metate
- naranja
- chocolate 62%
- canela



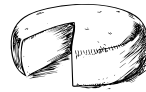
FLOR DE VAINILLA

- vainilla
- yogurt
- manzana roja
- bourbon



AMADERADOS

- chocolate ahumado
- piñones
- nuez moscada
- roble



CAMEMBERT & JEREZ

- cheesecake
- jerez `Solera Cream`
- piñones
- miel



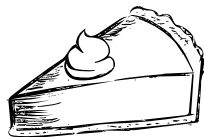
HELADO NITRO (\$118)

- pregunta por nuestro sabor del día.

Postres de Vitrina \$130

- TEDDY - vainilla/durazno/chocolate oscuro
- BISSOU - fresa/pimienta rosa/vainilla
- HEART - guayaba/yogurt/queso/chocolate blanco
- F*CK LOVE - licor 43/café/chocolate
- FRIENDZONE - chocolate en diferentes texturas/vainilla
- BLUE - almendras/blueberries/lima/queso crema
- PASSION PIE - maracuyá/limón/merengue/galleta
- FRIDA - frutos rojos/chocolate/lima

* Acompaña tu postre de vitrina con helado de vaina de vainilla o chocolate por \$32



Macarons \$31

- frambuesa
- plátano
- nutella
- carajillo
- pistache & rosas
- caramelo salado
- manzana & cardamomo
- lavanda
- maracuyá
- violetas & moras
- matcha & fresa
- blueberry
- crème brûlée
- rosas



MENÚ DEGUSTACIÓN

...y para aquellos que quieren vivir la experiencia dulce en su máxima expresión, hemos preparado nuestro menú degustación a base de distintos postres y pequeños bocados en el que hacemos un repaso por los distintos gustos básicos con creaciones emblemáticas de La Postrería (disponible hasta las 20:00)

MENÚ NOUGAT (5 postres + 5 pequeños bocados) \$940

*Suplemento Persona Extra - \$175
(5 pequeños bocados extras)

PASTELES & ENTREMETS

Tenemos variadas opciones de pasteles para endulzar tu celebración. Pide nuestro catálogo de pasteles o revisalo directamente en las historias destacadas de instagram de @lapostreriagd.

*Todos los los ingredientes que utilizamos en la Postrería son naturales, desde frutas y vegetales de mercado, chocolates de la máxima calidad, lacteos y grasas naturales, así como infusiones y pastas 100% de frutos secos que hacemos en nuestra cocina, evitando a toda costa el uso de saborizantes artificiales, grasas vegetales hidrogenadas, ni productos ultraprocesados para tener como resultado el mejor sabor que podemos ofrecer y crear una pastelería más responsable.