



Postrería

gdl | est. 2013

MENÚ PRIMAVERA

Dentro de la cocina, el tiempo parece no pasar.
Se convierte en un universo alterno donde todos hablamos el mismo lenguaje y compartimos una pasión en común: crear.

Crear experiencias.

Momentos que viajan de la cocina a la mesa, y de la mesa a la memoria del comensal que la comparte con los suyos.

Este mundo dulce, una vez que te atrapa, no te deja ir.

Y aquí seguimos, desde hace 15 años, creando experiencias que nos permiten contar una anécdota a través de cada postre.

Postrería 2026

CAFÉ

CALIENTE

- Ristretto 15 ml. ----- \$40
- Espresso 30 ml. ----- \$42
- Espresso doble 60ml.----- \$58
- Americano 170ml.----- \$55
- Macchiato 130ml.----- \$58
- Latte 170ml. ----- \$68
- Moka 170ml.----- \$88
- Capuccino 170ml.----- \$72
- Chai 170ml.----- \$89
- Matcha Latte 170ml.----- \$85
- Latte Lavanda 170ml.----- \$80
- Horchata Latte 170ml.----- \$80
- Latte Creme Brulee 170ml.----- \$80



FRÍO

- Cold Brew 300ml.----- \$80
- Latte 380ml. ----- \$75
- Chai 380ml.----- \$88
- Matcha Latte 380ml.----- \$88
- Matcha Lavanda 380ml.----- \$78
- Vainilla Milkshake 380ml.----- \$110
- Affogato 108ml.----- \$110
- Moka frío 380ml.----- \$90
- Latte Lavanda 380ml.----- \$80
- Horchata Latte 170ml.----- \$80
- Latte Creme Brulee 170ml.----- \$80
- Passion Coffee 380ml.----- \$90
- Passion Fruit Mocktail 473ml.----- \$65



FRAPPÉ

- Matcha 470ml.----- \$88
- Frappuccino 470ml.----- \$88
- Chai 470ml.----- \$88
- Moka 470ml.----- \$98

DE INFUSIÓN

- Prensa Francesa 300ml.----- \$75
- Prensa de Cafe de olla 300ml.----- \$80
- Prensa Chocolate 62% 300ml.----- \$80



TISANAS FRUTALES \$94

- Caliente, fría o frappé
170ml. 380ml. 470ml.

TÉS HERBALES \$68

- Caliente, fría o frappé
170ml. 380ml. 470ml.

CHOCOLATE EN LA MESA \$85

- Sin azúcar o con Cardamomo
Caliente 170ml., fría 380ml.

Todos nuestros
cafés son D.O. México



BEBIDAS DE TEMPORADA

Litch Passion \$90 170ml.

vino espumoso / maracuya / perlas de litchi

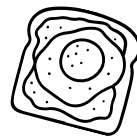
Cold Brew Tonic..... \$90 210ml.

cold brew / agua tónica / coco



DESAYUNOS

(de 9:00 a 13:00)



-YOGURT CON MANDARINA Y MIEL -\$118 ^{250gr.}
(espuma de yogurt natural/mandarina/crumble de pistache/gel de miel)

-ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA -\$130 ^{470gr.}
(variedad de flores y frutas acompañadas de yogurt natural y miel de abeja)

- PAN FRANCÉS - \$150 ^{448gr.}
(pan brioche/mantequilla/canela/crema batida/frutos rojos de temporada)
(acompañalo de helado de vainilla por \$35 42gr.)

- POWER BOWL - \$110 ^{220gr.}
(mezcla helado de banana/matcha con fruta de temporada/frutos secos) *productos sin lacteos y bajo calorías*
producto sin lacteos y bajo calorías

-HUEVOS SERRANOS - \$175 ^{176gr}
(2 huevos al gusto/jamón ibérico/láminas de pan tostado/queso manchego)

-HUEVOS AHOGADOS - \$155 ^{537gr.}
(2 huevos al gusto/salsa martajada/salsa de chiles/jamón selva negra/queso de mesa/tortilla/aguacate)

-CHILAQUILES VERDES, ROJOS MORITA Ó POBLANOS - \$155 ^{410gr.}
(tostitos/aguacate/crema/cebolla/queso de mesa/ingrediente a elegir entre huevo, chicharrón, tocino o pollo)

- HUEVOS BENEDICTINOS CON TOCINO - \$160 ^{328gr}
(2 huevos pochados/pan brioche tostado/crema holandesa/mix de hojas/tocino)

- OMELETTE DE QUESO BRIE Y ESPINACAS - \$145 ^{182gr.}
(espinacas salteadas/queso brie fundido/cebolla caramelizada/aceite de trufa blanca/láminas de pan tostado)

- OMELETTE CHAMPIÑONES - \$95 ^{155gr.}
champiñones salteados/queso manchego/cebolla caramelizada/bañado en salsa verde cremosa)

- OMELETTE CHORIZO - \$95 ^{155gr.}
(chorizo dorado/cebolla caramelizada/queso manchego/bañado en salsa cremosa de tomate picosa)

-CROISSANT CON HUEVO REVUELTO, JAMÓN Y QUESO- \$140 ^{257gr.}
pan brioche entre semana(croissant a la plancha, huevo revuelto, jamón selva negra y queso manchego)

-CROQUE MONSIEUR- \$155 -CROQUE MADAME \$165 ^{400gr}
(pan brioche, queso gouda gratinado, bechamel, jamón selva negra y mix de hojas + huevo en caso de ser Madame)

-INGREDIENTE EXTRA- \$45
(huevo 50gr./pollo 40gr./tocino dorado 36gr./chicharrón prensado 30gr./aguacate 50gr.)

TODO EL DIA

- ENSALADA DE INVIERNO - \$120 ^{230gr.}
(mix hojas/ vinagreta /pollo horneado tomate/deshidratado)

- PANELA AL GRILL - \$110 ^{255gr.}
(panela marinada/guacamole/mix de hojas)*te recomendamos añadir un extra de pollo o tocino*



**SÁNDWICH DE
ROAST BEEF
\$200**
^{330gr.}

- Pan campesino
- Roast beef
- Queso fundido
- Mayonesa
- Amostazada
- Mix de hojas

**GRILLED CHEESE
VEGETALES
\$150**
^{310 gr.}

- Pan campesino
- Cheddar, manchego,
gouda y provolone.
- Vegetales al grill
- Cebolla balsámica

**GRILLED CHEESE
TOCINO
\$155**
^{275gr.}

- Pan campesino
- Cheddar, manchego,
gouda y provolone.
- Tocino dorado
- Cebolla balsámica

**TOAST DE
SALMÓN
\$200**
^{205gr.}

- Pan campesino
- Salmón Ahumado
- Crema de queso
- Mix de hojas
- Aguacate
- Vinagreta

**SÁNDWICH
DE POLLO
\$180**
^{297gr.}

- Pan campesino
- Pollo horneado
- Alioli
- Mix de hojas

POSTRES AL PLATO

\$220



COCONUT

176gr.

- coco
- mango
- maracuyá



PANAL

130gr.

- miel
- romero
- caramelo



ENTRE FUEGOS

166gr.

- chocolate
- avellana
- canela



FRESAS CON YOGURT

166gr.

- fresas
- palomitas nitro
- pimienta rosa



SINGLE MALT

155gr.

- chocolate
- whisky
- haba tonka



HELADO NITRO \$125

400gr.

- pregunta por nuestro sabor del día



FLOR DE VAINILLA

45gr.

- vainilla
- caramelo
- manzana

POSTRES DE VITRINA

\$140

100% CHOCOLATE bizcocho de cacao/base crijiante/ mousse chocolate

CHERRY fresa/pimienta rosa/vainilla

PIO chocolate blanco / piña / yuzu / almendra

LEMON PIE cheesecake/limon amarillo

PAYASO vainilla/chocolate/fresa

PASION PIE sablé/maracuyá/merengue

MACARONS

\$33 14 gr.



- Plátano
- Caramelo salado
- Crème brûlée
- Blueberry / yogurt
- Limón / Tajín
- Froot Loops
- Yuzu / chocolate con leche
- Naranja mezcal
- Maracuyá
- Duraño
- Paloma
- Nutella

* Acompaña tu postre de vitrina con helado de vaina de vainilla o chocolate por \$35

42gr

*Pregunta por nuestra bollería y pan dulce recién horneados

\$40-\$55 100gr. aprox



De viernes a domingo

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 pequeños bocados extras)

PERSONA EXTRA \$175

\$950

PASTELES & ENTREMETS *

Tenemos variadas opciones de pasteles para endulzar tu celebración
Pide nuestro catálogo de pasteles o revísalo en las historias destacadas
de IG de @postreria.mex



* Creemos en los ingredientes que cuentan historias. Frutas y vegetales de mercado, productores locales, chocolates honestos y procesos artesanales que nacen en nuestra cocina. Sin atajos, sin artificios. Solo materia prima real, transformada con cuidado, para crear una pastelería consciente, sensible y llena de sabor

otras BEBIDAS

CERVEZA

- Stout 355ml.-----\$100
(café/cacao)
- Vienna Lager 355ml.-----\$100
(avellana/caramelo)
- Session ipa 355ml.-----\$100
(toronja/cáscarade naranja)



VINOS

- Rosado ^{150ml.} ----- \$120
(merlot/cabernet)
- Tinto ^{150ml.} ----- \$130
(lambrusco/g rasparossa)
- Blanco ^{150ml.} ----- \$120
(moscato/semi espumoso)

Love ESPRESSO

\$140

Licor de café, licor
de amaretto, espresso

CARAJILLO

\$140

^{180ml.}
- Shakeado o divorciado

MIMOSA

\$85

^{190ml.}
- Cava / rosa de
jugo de naranja

AGUA FRESCA GRANDE 750ml.	-----	\$68
AGUA FRESCA INDIVIDUAL 300ml.	-----	\$42
JUGO RECIÉN EXPRESADO 300ml.	-----	\$60
AGUA MINERAL 3 30ml.	-----	\$58
REFRESCO 355ml.	-----	\$52
LIMONADA 380ml.	-----	\$52

*Pregunta por nuestras aguas y jugos del día