

1  años

# Postrería

gdl | est. 2013

---

## - MENÚ PRIMAVERA -

De vez en cuando la **inspiración** viene,  
sin poder explicar ni el cómo, ni de dónde llegó,  
y ese es el momento de decidir:  
o la tomas o la dejas ir.

La Postrería nace de uno de esos **momentos**,  
de una **idea**, de un **deseo**, de un **reto** profesional,  
de querer dar al postre el lugar que se merece,  
en el que el dulce no lo es todo y deja paso a **sabores** ácidos,  
amargos, a matices picantes, ahumados,  
a **texturas** sedosas, heladas, untuosas, a descubrir  
un mundo de **formas** infinitas.

El postre te hace ser egoísta, te hace ser impaciente,  
te hace caer en la tentación...  
El postre es el final de una historia que aún no acaba.

Y para tí, ¿Qué significa el **Postre**?

## CAFÉ

### CALIENTE

- Ristretto 15 ml. -----\$35
- Espresso 30 ml. -----\$35
- Espresso doble 60ml.-----\$48
- Americano 170ml.-----\$45
- Macchiatto 130ml.-----\$52
- Latte 170ml. -----\$63
- Moka 170ml.-----\$79
- Cappuccino 170ml.-----\$63
- Chai 170ml.-----\$80
- Matcha Latte 170ml.-----\$92

### FRÍO

- Cold Brew 300ml.-----\$75
- Latte 380ml.-----\$63
- Chai 380ml.-----\$80
- Matcha Latte 380ml.-----\$80
- Vainilla Milkshake 380ml.-----\$105
- Affogato 380ml.-----\$105
- Moka frío 380ml.-----\$79



### DE INFUSIÓN

- Prensa Francesa 300ml.-----\$65
- Prensa de Café de Olla 300ml.-\$78
- Prensa chocolate 62% 300ml.-\$85

### FRAPPÉ

- Matcha 470ml.-----\$80
- Frappuccino 470ml.-----\$70
- Chai 470ml.-----\$80
- Moka 470ml.-----\$79

\*Todos nuestros cafés son D.O  
México.

### TISANAS FRUTALES

\$80

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



### TES HERBALES

\$63

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



### CHOCOLATE EN LA MESA

\$75

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



- AGUA FRESCA GRANDE 750ml.-----\$63
- AGUA FRESCA INDIVIDUAL 300ml.-----\$35
- JUGO RECIÉN EXPRESADO 300ml.-----\$58
- AGUA MINERAL HETHE 350ml.-----\$52
- REFRESCO 355ml.-----\$46
- LIMONADA 380ml.-----\$46

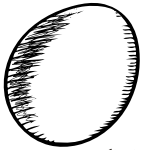
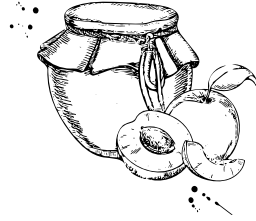


\*Pregunta por nuestras aguas y jugos del día

## DESAYUNOS

(de 9:00 a 13:00)

- **YOGURT DE MANDARINA Y MIEL - \$106** <sup>250gr.</sup>  
(espuma de yogurt natural/mandarina/crumble de pistache/gel de miel)
- **ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA - \$119** <sup>470gr.</sup>  
(variedad de flores y frutas acompañadas de yogurt natural y miel de abeja)
- **PAN FRANCÉS - \$138** <sup>448gr.</sup>  
(pan brioche/mantequilla/canela/crema batida/frutos rojos de temporada)  
(acompañalo de helado de vainilla por \$32 <sup>42gr.</sup>)



- **HUEVOS SERRANOS - \$170** <sup>176gr.</sup>

(2 huevos al gusto/jamón ibérico/láminas de pan tostado/queso manchego)

- **HUEVOS AHOGADOS - \$138** <sup>537gr.</sup>

(2 huevos al gusto/salsa martajada/salsa de chiles/jamón selva negra/queso de mesa/tortilla/aguacate)

- **CHILAQUILES VERDES Ó ROJOS - \$138** <sup>410gr.</sup>

(totopos/aguacate/crema/cebolla/queso de mesa/ingrediente a elegir entre huevo, chicharrón, tocino o pollo)

- **HUEVOS BENEDICTINOS CON TOCINO - \$156** <sup>328gr.</sup> / **6 SALMÓN - \$188** <sup>308gr.</sup>

(2 huevos pochados/pan brioche tostado/crema holandesa/mix de hojas/salmón ahumado o tocino)

- **OMELETTE DE QUESO BRIE Y ESPINACA - \$138** <sup>182gr.</sup>

(espinacas salteadas/queso brie fundido/cebolla caramelizada/aceite de trufa blanca/láminas de pan tostado)

- **CROISSANT CON HUEVO REVUELTO, JAMÓN Y QUESO - \$125** <sup>257gr.</sup>

(croissant a la plancha, huevo revuelto, jamón selva negra y queso manchego)

- **CROQUE MONSIEUR - \$138** <sup>350gr.</sup> / **6 MADAME - \$150** <sup>400gr.</sup>

(pan brioche, queso gouda gratinado, bechamel, jamón selva negra y mix de hojas + huevo en caso de ser Madame)

- **INGREDIENTE EXTRA - \$44**

(huevo 50gr./pollo 40gr./tocino dorado 36gr./chicharrón prensado 30gr./aguacate 50gr.)



## ENTRE PANES

(todo el día)

### SÁNDWICH ROAST BEEF

**\$195**

<sup>330gr.</sup>

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

### GRILL CHEESE CON VEGETALES

**\$145**

<sup>310gr.</sup>

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

### GRILL CHEESE CON TOCINO

**\$145**

<sup>275gr.</sup>

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

### TOAST DE SALMÓN

**\$195**

<sup>205gr.</sup>

- Pan campesino
- Salmón Ahumado
- Crema de queso
- Aguacate
- Mix de hojas y vinagreta

### SÁNDWICH DE POLLO

**\$173**

<sup>297gr.</sup>

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

\*Pregunta por nuestra bollería y pan dulce recién horneados

**\$35 - \$45** <sup>100gr. aprox</sup>

De viernes a domingo



\*Todos nuestros panes son elaborados con masa madre.

## Postres al Plato \$205



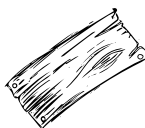
**CORNETTO** 180 gr.

- mango
- coco
- maracuyá



**FLORAL** 155gr.

- rosas
- violetas
- yogurt



**AMADERADOS** 152gr.

- haba tonka
- piñones
- avellana



**CÍTRICOS** 168gr.

- yuzu
- cardamomo
- lima



**BOCETO** 165gr.

- frambuesa
- yogurt
- mango



**PIÑACHOCOENEBRO**

- piña 175gr.
- chocolate tostado
- enebro



**LUNA DE SEVILLA** 168gr.

- azahar
- naranja
- canela



**HELADO NITRO (\$118)** 400gr.

- pregunta por nuestro sabor del día.

## Postres de Vitrina \$130

- BLUE-almendras/blueberries/lima/queso crema 150gr.
- SEROTONINA-chocolate oscuro 75%/piña 154gr.
- GOLOSO-dulce de leche/plátano/ semilla de cacao 131gr.
- MANGO-mango/chocolate blanco/ queso crema 141.8gr.
- ORANGE- naranja/ azahar/ cítricos 125gr.
- CUPCAKE- pistache/ frambuesa 104.2gr.
- VAINILLA & CAMELO-caramelo salado/macadamia 155.6gr.
- TARTA DE CÍTRICOS- cítricos/tomillo/queso crema 123.8gr.

\* Acompaña tu postre de vitrina con helado de vaina de vainilla o chocolate por \$32 42gr.



## Macarons \$31 14gr.

- Plátano
- Carajillo
- Manzana & cardamomo
- Blueberries
- Rosas
- Matcha & fresa
- Frambuesa
- Lavanda & miel
- Caramelo salado
- Creme bruléé
- Pistache & rosas
- Nutella
- Violetas & moras



## MENÚ DEGUSTACIÓN

Lorem ipsum

...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 revísalo directamente en las historias destacadas de instagram de @postreria.mex

\*Todos los los ingredientes que utilizamos en la Postrería son naturales, desde frutas y vegetales de mercado, chocolates de la máxima calidad, lácteos 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.

---

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

---

### Cerveza

- Stout 355ml.----- \$95  
(café/cacao)
- Vienna Lager 355ml.----- \$95  
(avellana/caramelo)
- Session ipa 355ml.----- \$95  
(toronja/cáscara de naranja)
- Pale ale 355ml.----- \$95  
(frutos tropicales/malta caramelo)



### Vinos

- Rosé D´Anjou 150ml.----- \$110  
(rosado/cabernet)
- Tinto 150ml.----- \$120  
(cabernet sauvignon)
- Blanco 150ml.----- \$110  
(garnacha blanca)

---

### CARAJILLO

**\$140**

180ml.

- Shakeado o divorciado

---

### MIMOSA

**\$70**

190ml.

- Vino espumoso

---

### CAPPUCCINO

**BAILEY´S**

- Caliente \$95 170ml.
- Frío \$95 380ml.
- Frappé \$95 470ml.