



Postrería

gdl | est. 2013

- MENÚ INVIERNO -

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. ----- \$40
- Espresso 30 ml. ----- \$40
- Espresso doble 60ml. ----- \$54
- Americano 170ml. ----- \$50
- Macchiato 130ml. ----- \$56
- Latte 170ml. ----- \$66
- Moka 170ml. ----- \$84
- Capuccino 170ml. ----- \$68
- Chai 170ml. ----- \$85
- Matcha Latte 170ml. ----- \$85
- Latte Lavanda 170ml. ----- \$75



FRÍO

- Cold Brew 300ml. ----- \$80
- Latte 380ml. ----- \$70
- Chai 380ml. ----- \$86
- Matcha Latte 380ml. ----- \$85
- Matcha Lavanda 380ml. ----- \$70
- Vainilla Milkshake 380ml. ----- \$110
- Affogato 108ml. ----- \$110
- Moka frío 380ml. ----- \$85
- Passion Fruit Mocktail 473ml. ----- \$65
- Latte Lavanda 380ml. ----- \$75

DE INFUSIÓN

- Prensa Francesa 300ml. ----- \$70
- Prensa de Café de Olla 300ml. ----- \$83
- Prensa chocolate 62% 300ml. ----- \$90

*Todos nuestros cafés son D.O
México.

FRAPPÉ

- Matcha 470ml. ----- \$85
- Frappuccino 470ml. ----- \$85
- Chai 470ml. ----- \$86
- Moka 470ml. ----- \$95

TISANAS FRUTALES

\$86

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



TÉS HERBALES

\$68

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



CHOCOLATE EN LA MESA

\$80

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



BEBIDAS DE TEMPORADA

- Jinglepan ----- \$90
mazapan/malvavisco tostado
- Christmas S'more ----- \$80
chocolate/crema de malvavisco

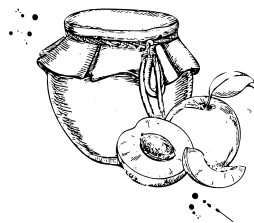




DESAYUNOS

(de 9:00 a 13:00)

- **YOGURT DE MANDARINA Y MIEL - \$110** ^{250gr.}
(espuma de yogurt natural/mandarina/crumble de pistache/gel de miel)
- **ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA - \$125** ^{470gr.}
(variedad de flores y frutas acompañadas de yogurt natural y miel de abeja)
- **PAN FRANCÉS - \$148** ^{448gr.}
(pan brioche/mantequilla/canela/crema batida/frutos rojos de temporada)
(acompañarlo de helado de vainilla por \$35 ^{42gr.})
- **POWER BOWL - \$110** ^{220gr.}
(mezcla helada de banana/matcha con fruta de temporada/frutos secos) ***producto sin lacteos y bajo calorías***



- HUEVOS SERRANOS - \$175

^{176gr.}

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

- HUEVOS AHOGADOS - \$150

^{537gr.}

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

- CHILAQUILES VERDES Ó ROJOS - \$145

^{410gr.}

(totopos/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 hoja/tocino)

- OMELETTE DE QUESO BRIE Y ESPI NACA - \$140

^{182gr.}

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

- OMELETTE CHAMPIÑONES - \$95

^{155gr.}

(champiñones asados/manchego/cebolla caramelizada/pan tostado)

- OMELETTE CHORIZO - \$95

^{160gr.}

(chorizo asado/queso manchego/aceite de chiles/cilantro)

- CROISSANT CON HUEVO REVUELTO, JAMÓN Y QUESO - \$135

^{257gr.}

pan brioche entre semana (croissant a la plancha, huevo revuelto, jamón selva negra y queso manchego)

- CROQUE MONSIEUR - \$145

^{350gr.} / **Ó MA DAME - \$155** ^{400gr.}

(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.)

(todo el día)

- ENSALADA DE INVIERNO - \$85

^{230gr.}

(mix hojas aliñadas/ pollo horneado tomate/deshidratado)

- PANELA AL GRILL - \$100

^{255gr.}

(panela marinada/guacamole/mix de hojas) ***te recomendamos añadir un extra de (pollo o tocino)***



SÁNDWICH ROAST BEEF

\$200

^{330gr.}

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

GRILL CHEESE CON VEGETALES

\$150

^{310gr.}

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

GRILL CHEESE CON TOCINO

\$150

^{275gr.}

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

TOAST DE SALMÓN

\$200

^{205gr.}

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

SÁNDWICH DE POLLO

\$175

^{297gr.}

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



Postres al Plato \$210



HOJARASCA 220gr.

- calabaza
- especias
- cacao
- miel



BOSQUE 166gr.

- frutos de bosque
- pistache
- hierbas frescas



CACAOTAL 187gr.

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



MILHOJAS ROJA 130gr.

- yogurt
- frambuesas
- rosas



CAMEMBERT & JEREZ 155gr.

- cheesecake
- jerez
- piñones
- miel



HELADO NITRO (\$125) 400gr.

- pregunta por
nuestro sabor
del día.



Postres de Vitrina \$135

- BLUE - almendras/blueberries/lima/queso crema 150gr.
- BELLOTA - cacao/café/avellana 102gr.
- RUDOLF - chocolate 75%/cerezas/frambuesa 131gr.
- GINGERBREAD - especias/chocolate oscuro/caramelo 100gr.
- CASCABEL - caramelo/chocolate con leche/avellanas 104gr.
- SNOWMAN - chocolate blanco/queso crema/yogurt 155gr.

* 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

\$35 - \$50 100gr. aprox

De viernes a domingo



Macarons \$33 14gr.

- Yuzu
- Ahumado
- Cookies
- Blueberries
- Rosas
- Carajillo
- Frambuesa
- Lavanda & miel
- Caramelo salado
- 100% vainilla
- Avellana
- Nutella
- Violetas & moras
- Mandarina



\$40 14gr. Especiales

- Candy cane
- Pino de navidad

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) \$950

*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 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.----- \$125
(rosado/cabernet)
- Tinto 150ml.----- \$125
(cabernet sauvignon)
- Blanco 150ml.----- \$115
(garnacha blanca)



CARAJILLO

\$140

180ml.

- Shakeado o divorciado

MIMOSA

\$70

190ml.

- Vino espumoso

- AGUA FRESCA GRANDE 750ml.----- \$65
- AGUA FRESCA INDIVIDUAL 300ml.----- \$40
- JUGO RECIÉN EXPRESADO 300ml.----- \$60
- AGUA MINERAL HETHE 350ml.----- \$55
- REFRESCO 355ml.----- \$51
- LIMONADA 380ml.----- \$51



*Pregunta por nuestras aguas y jugos del día