



# Postrería

gdl | est. 2013

---

## - MENÚ VERANO -

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
- Macchiato 130ml. ----- \$52
- Latte 170ml. ----- \$63
- Moka 170ml.----- \$79
- Capuccino 170ml. ----- \$63
- Chai 170ml.----- \$80
- Matcha Latte 170ml.----- \$80

### FRAPPÉ

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

### FRÍO

- Cold Brew 300ml.----- \$75
- Latte 380ml.----- \$63
- Chai 380ml.----- \$80
- Matcha Latte 380ml.----- \$80
- Vainilla Milkshake 380ml.----- \$105
- Affogato 108ml. ----- \$105
- Moka frío 380ml.----- \$79
- Passion Fruit Mocktail 473ml.--- \$60  
menta/limón/maracuyá.

### DE INFUSIÓN

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

\*Todos nuestros cafés son D.O  
México.

### TISANAS FRUTALES

\$80

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



### TÉS HERBALES

\$63

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



### CHOCOLATE EN LA MESA

\$75

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



## NUEVA BEBIDA

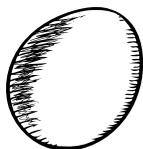
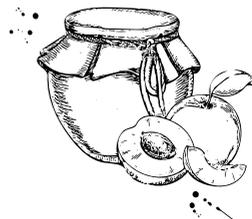
- Latte lavanda ----- \$70  
caliente o fría  
170ml. 380ml.



## 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>

\*pan brioche entre semana\* (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



**ALMENDRA** 178gr.

- vainilla
- cheesecake
- almendra



**HOJARASCA** 220gr.

- calabaza
- especias
- cacao
- miel



**BOSQUE** 166gr.

- frutos de bosque
- pistache
- hierbas frescas



**CACAOTAL** 187gr.

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



**ARROZ CON  
LECHE** 183gr

- chocolate tostado
- chai
- vainilla



**MILHOJAS  
ROJA** 130gr.

- yogurt
- frambuesas
- rosas



**CAMEMBERT  
& JEREZ** 155gr.

- cheesecake
- jerez
- piñones
- miel



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

- pregunta por nuestro sabor del día.

## Postres de Vitrina \$130

- **AMARENA**- chocolate/almendra/cereza/amaretto 125gr.
- **BLUE**- almendras/blueberries/lima/queso crema 150gr.
- **MANDARINA**- mandarina/queso crema/cocoa 140gr.
- **CAMELIA**- chocolate de leche/caramelo/avellana 115gr.
- **CHOCOPASSION**- cacao/maracuyá/vainilla 95gr.
- **PASSION PIE**- maracuyá/limón amarillo/almendras 110gr.
- **PEANUT** - cacahuete/fresa/chocolate blanco 110gr.
- **BELLOTA** - cacao/café/avellana 102gr.

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



## Macarons \$31 14gr.

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



**\$39** 14gr.  
Especiales

-Mango con chipotle

## 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 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

- |                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| - 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