



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**?

- La Postrería 2025 -



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
- Horchata Latte 170ml. ----- \$75
- Latte Creme Brulee 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
- Horchata Latte 380ml. ----- \$75
- Latte Creme Brulee 170ml. ---- \$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.



TISANAS FRUTALES

\$86

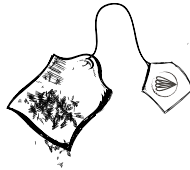
- Caliente, fría o frappé
170ml. 380ml. 470ml.



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

Rosé Latte 380ml. ----- \$75
café/rosas/leche

Mimosa San Valentin 190ml. ----- \$90
vino espumosos/jugo de arandano





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 ESPINACA - \$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 MADAME - \$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 - \$120** ^{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



FLOR DE VAINILLA 185gr.

- vaina de vainilla
- caramelo salado
- anís



NIPON 130gr.

- matcha
- manzana verde
- menta



OCEAN 166gr.

- yuzu
- matcha
- jengibre



WONKA 145gr.

- chocolate
- café
- popping candy



FLOWER POWER 134gr.

- frutos de temporada
- lima
- violetas



SINGLE MALT 176gr.

- caramelo
- whiskey
- chocolate oscuro



HELADO NITRO (\$125) 400gr.

- pregunta por nuestro sabor del día.



Postres de Vitrina

\$135

- LILY - rosas/sable/pera 103gr.
- F*CK LOVE - café/amaretto/chocolate oscuro 64% 154gr.
- TEDDY - chocolate 75%/cerezas/frambuesa 131gr.
- GRAND MACARON - lichie/frambuesa/rosas 125gr.
- FRIENDZONE - chocolate/tequila/café 155gr.
- HEART - cheesecake/yogurt/guayaba/amaranto 123gr.

* 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



Macarons

\$33 14gr.

- Chocometate
- Plátano
- Matcha & fresa
- Blueberries
- Palomita acaramelada
- Rosas
- Pimienta rosa & frambuesa
- Lavanda & miel
- Peanut butter & jelly
- Whiskey
- Manzana caradamomo
- Violetas & moras
- Caramelo salado
- 100% Vainilla



Especiales **\$40** 14gr.

- Corazón rojo



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



Vinos

- Rosé D´Anjou 150ml.----- \$115
(rosado/cabernet)
- Tinto 150ml.----- \$125
(cabernet sauvignon)
- Blanco 150ml.----- \$115
(garnacha blanca)



CARAJILLO

\$140

180ml.

- Shakeado o divorciado

MIMOSA

\$77

190ml.

- Vino espumoso



- AGUA FRESCA GRANDE 750ml.----- \$65
- AGUA FRESCA INDIVIDUAL 300ml.----- \$40
- JUGO RECIÉN EXPRESADO 300ml.----- \$60
- AGUA MINERAL HETHE 350ml.----- \$58
- REFRESCO 355ml.----- \$51
- LIMONADA 380ml.----- \$51



*Pregunta por nuestras aguas y jugos del día