

Postres al Plato
\$205



BOSQUE

- eucalipto
- frutos de bosque
- pistache
- hierbas frescas



ISPAHAN

- rosas
- frambuesas
- lichis
- toronja



CACAOTAL

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

**SINGLE
MALT**

- haba tonka
- mantequilla
- chocolate obscuro
- whisky



**FLOR DE
VAINILLA**

- vainilla
- yogurt
- manzana roja
- bourbon

**FLOWER
POWER**

- pistache
- yogurt
- flores
- frutas de temporada



**CAMEMBERT
& JEREZ**

- cheesecake
- jerez `Solera Cream`
- piñones
- miel



**HELADO
NITRO (\$118)**

- pregunta por nuestro sabor del día.

Postres de Vitrina
\$130

- BLUE - almendras/blueberries/lima/queso crema
- MANDARINA - mandarina/queso crema/cocoa
- OTOÑAL- calabaza/especias/chocolate
- PUMPKIN PIE calabaza/naranja/chocolate
- AMARENA- chocolate/almendra/cereza/amaretto
- PASSION PIE - limón/merengue/maracuyá/galleta
- CARAMELIA - chocolate con leche/tonka/caramelo
- BANANA- chocolate /platano/nueces

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



Macarons
\$31

- cookie
- 100% vainilla
- carajillo
- mango yuzu
- blueberries
- rosas
- frambuesa
- lavanda y miel
- caramelo salado
- nutella
- ahumado
- violetas y moras
- avellana



Especiales
-flor de vainilla
-mandarina
-lágrima negra
-luna de sevilla

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 catalogo de pasteles o revisalo 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, lacteos 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.