



# Postrería

gdl | est. 2013

---

## MENÚ PRIMAVERA

Dentro de la cocina, el tiempo parece no pasar.  
Se convierte en un universo alterno donde todos hablamos el mismo lenguaje y compartimos una pasión en común: crear.

Crear experiencias.

Momentos que viajan de la cocina a la mesa, y de la mesa a la memoria del comensal que la comparte con los suyos.

Este mundo dulce, una vez que te atrapa, no te deja ir.

Y aquí seguimos, desde hace 15 años, creando experiencias que nos permiten contar una anécdota a través de cada postre.

Postrería 2026

# CAFÉ

## CALIENTE

- Ristretto 15 ml. ----- \$40
- Espresso 30 ml. ----- \$42
- Espresso doble 60ml. ----- \$58
- Americano 170ml. ----- \$55
- Macchiato 130ml. ----- \$58
- Latte 170ml. ----- \$68
- Moka 170ml. ----- \$88
- Capuccino 170ml. ----- \$72
- Chai 170ml. ----- \$89
- Matcha Latte 170ml. ----- \$85
- Latte Lavanda 170ml. ----- \$80
- Horchata Latte 170ml. ----- \$80
- Latte Creme Brulee 170ml. ----- \$80



## FRÍO

- Cold Brew 300ml. ----- \$80
- Latte 380ml. ----- \$75
- Chai 380ml. ----- \$88
- Matcha Latte 380ml. ----- \$88
- Matcha Lavanda 380ml. ----- \$78
- Vainilla Milkshake 380ml. ----- \$110
- Affogato 108ml. ----- \$110
- Moka frío 380ml. ----- \$90
- Latte Lavanda 380ml. ----- \$80
- Horchata Latte 170ml. ----- \$80
- Latte Creme Brulee 170ml. ----- \$80
- Passion Coffee 380ml. ----- \$90
- Passion Fruit Mocktail 473ml. ----- \$65



## FRAPPÉ

- Matcha 470ml. ----- \$88
- Frappuccino 470ml. ----- \$88
- Chai 470ml. ----- \$88
- Moka 470ml. ----- \$98

## DE INFUSIÓN

- Prensa Francesa 300ml. ----- \$75
- Prensa de Cafe de olla 300ml. ----- \$80
- Prensa Chocolate 62% 300ml. ----- \$80



## TISANAS FRUTALES \$94

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

## TÉS HERBALES \$68

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

## CHOCOLATE EN LA MESA \$85

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

Todos nuestros  
cafés son D.O. México

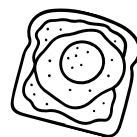


## BEBIDAS DE TEMPORADA



# DESAYUNOS

(de 9:00 a 13:00)



- **YOGURT CON MANDARINA Y MIEL** - \$118 <sup>250gr.</sup>  
(espuma de yogurt natural/mandarina/crumble de pistache/gel de miel)

- **ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA** - \$130 <sup>470gr.</sup>  
(variedad de flores y frutas acompañadas de yogurt natural y miel de abeja)

- **PAN FRANCÉS** - \$150 <sup>448gr.</sup>  
(pan brioche/mantequilla/canela/crema batida/frutos rojos de temporada)  
(acompañalo de helado de vainilla por \$35 <sup>42gr.</sup>)

- **POWER BOWL** - \$110 <sup>220gr.</sup>  
(mezcla helada de banana/matcha con fruta de temporada/frutos secos) \*productos sin lacteos y bajo calorías\*  
\*producto sin lacteos y bajo calorías\*

- **HUEVOS SERRANOS** - \$175 <sup>176gr.</sup>  
(2 huevos al gusto/jamón ibérico/láminas de pan tostado/queso manchego)

- **HUEVOS AHOGADOS** - \$155 <sup>537gr.</sup>  
(2 huevos al gusto/salsa martajada/salsa de chiles/jamón selva negra/queso de mesa/tortilla/aguacate)

- **CHILAQUILES VERDES, ROJOS MORITA Ó POBLANOS** - \$155 <sup>410gr.</sup>  
(tostitos/aguacate/crema/cebolla/queso de mesa/ingrediente a elegir entre huevo, chicharrón, tocino o pollo)

- **HUEVOS BENEDICTINOS CON TOCINO** - \$160 <sup>328gr.</sup>  
(2 huevos pochados/pan brioche tostado/crema holandesa/mix de hojas/tocino)

- **OMELETTE DE QUESO BRIE Y ESPINACAS** - \$145 <sup>182gr.</sup>  
(espinacas salteadas/queso brie fundido/cebolla caramelizada/aceite de trufa blanca/láminas de pan tostado)

- **OMELETTE CHAMPIÑONES** - \$95 <sup>155gr.</sup>  
champiñones salteados/queso manchego/cebolla caramelizada/bañado en salsa verde cremosa)

- **OMELETTE CHORIZO** - \$95 <sup>155gr.</sup>  
(chorizo dorado/cebolla caramelizada/queso manchego/bañado en salsa cremosa de tomate picosa)

- **CROISSANT CON HUEVO REVUELTO, JAMÓN Y QUESO** - \$140 <sup>257gr.</sup>  
\*pan brioche entre semana\*(croissant a la plancha, huevo revuelto, jamón selva negra y queso manchego)

- **CROQUE MONSIEUR** - \$155 - **CROQUE MADAME** \$165 <sup>400gr.</sup>  
(pan brioche, queso gouda gratinado, bechamel, jamón selva negra y mix de hojas + huevo en caso de ser Madame)

- **INGREDIENTE EXTRA** - \$45  
(huevo 50gr./pollo 40gr./tocino dorado 36gr./chicharrón prensado 30gr./aguacate 50gr.)

## TODO EL DIA

- **ENSALADA DE INVIERNO** - \$120 <sup>230gr.</sup>  
(mix hojas/ vinagreta /pollo horneado tomate/deshidratado)

- **PANELA AL GRILL** - \$110 <sup>255gr.</sup>  
(panela marinada/guacamole/mix de hojas)\*te recomendamos añadir un extra de pollo o tocino\*



**SÁNDWICH DE ROAST BEEF**  
\$200  
<sup>330gr.</sup>

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

**GRILLED CHEESE VEGETALES**  
\$150  
<sup>310 gr.</sup>

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

**GRILLED CHEESE TOCINO**  
\$155  
<sup>275gr.</sup>

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

**TOAST DE SALMÓN**  
\$200  
<sup>205gr.</sup>

- Pan campesino  
- Salmón Ahumado  
- Crema de queso  
- Mix de hojas  
- Aguacate  
- Vinagreta

**SÁNDWICH DE POLLO**  
\$180  
<sup>297gr.</sup>

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

## POSTRES AL PLATO

\$220



### COCONUT

176gr.

- coco
- mango
- maracuyá



### PANAL

130gr.

- miel
- romero
- caramelo



### ENTRE FUEGOS

166gr.

- chocolate
- avellana
- canela



### FRESAS CON YOGURT

166gr.

- fresas
- palomitas nitro
- pimienta rosa



### SINGLE MALT

155gr.

- chocolate
- whisky
- haba tonka



### HELADO NITRO \$125

400gr.

- pregunta por nuestro sabor del dia



### FLOR DE VAINILLA

45gr.

- vainilla
- caramelo
- manzana

## POSTRES DE VITRINA

\$140

**100% CHOCOLATE** bizcocho de cacao/base crijiante/ mousse chocolate

**CHERRY** fresa/pimienta rosa/vainilla

**PIO** chocolate blanco / piña / yuzu / almendra

**LEMON PIE** cheesecake/limon amarillo

**PAYASO** vainilla/chocolate/fresa

**PASION PIE** sablé/maracuyá/merengue

## MACARONS

\$33

14 gr.

- Plátano
- Caramelo salado
- Crème brûlée
- Blueberry / yogurt
- Limón / Tajín
- Froot Loops
- Yuzu / chocolate con leche
- Naranja mezcál
- Maracuyá
- Dutazno
- Paloma
- Nutella



\* 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

## 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 pequeños bocados extras)

PERSONA EXTRA \$175

\$950

## PASTELES & ENTREMETS \*

Tenemos variadas opciones de pasteles para endulzar tu celebración  
Pide nuestro catálogo de pasteles o revisalo en las historias destacadas  
de IG de @postreria.mex



\* Creemos en los ingredientes que cuentan historias. Frutas y vegetales de mercado, productores locales, chocolates honestos y procesos artesanales que nacen en nuestra cocina. Sin atajos, sin artificios. Solo materia prima real, transformada con cuidado, para crear una pastelería consciente, sensible y llena de sabor

## otras BEBIDAS

### CERVEZA

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



### VINOS

- Rosado<sup>150ml.</sup> ----- \$120  
(merlot/cabernet)
- Tinto<sup>150ml.</sup> ----- \$130  
(lambrusco/g. raspavossa)
- Blanco<sup>150ml.</sup> ----- \$120  
(moscato/semi espumoso)

### Love ESPRESSO

\$140

Licor de café, licor de amaretto, espresso

### CARAJILLO

\$140

<sup>180ml.</sup>  
- Shakeado o divorciado

### MIMOSA

\$85

<sup>190ml.</sup>  
- Cava / rosa de jugo de naranja

AGUA FRESCA GRANDE 750ml.	-----	\$68
AGUA FRESCA INDIVIDUAL 300ml.	-----	\$42
JUGO RECIÉN EXPRESADO 300ml.	-----	\$60
AGUA MINERAL 3 30ml.	-----	\$58
REFRESCO 355ml.	-----	\$52
LIMONADA 380ml.	-----	\$52

\*Pregunta por nuestras aguas y jugos del día