



Postrería

gdl | est. 2013

MENÚ OTOÑO/ INVIERNO

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 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



FRUTAS AROMATIZADAS TÉS HERBALES

\$94

\$68

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

CHOCOLATE EN LA MESA

\$85

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



BEBIDAS DE TEMPORADA

Guayaba cloud \$80 +60ml.

agua de coco/cold foam de guayaba

Mango cloud..... \$80 +60ml.

agua de coco/cold foam de mango

Blue cloud..... \$80 +60ml.

agua de coco/cold foam de coco

Lavander cloud..... \$80 +60ml.

agua de coco/cold foam de lavanda

Matcha cloud..... \$80 +60ml.

agua de coco/cold foam de matcha



DESAYUNOS



-YOGURTCON MANDARINA YMIEL-\$118250gr.

(espuma de yogurt natural / mandarina / crumblede pistache / gel de miel)

-ENSALADADE FRUTASDE TEMPORADA-\$130 470gr.

(variedad de flores y frutas acompañadas de yogurt natural y miel de abeja)

-PANFRANCÉS -\$150 448gr.

(pan brioche / mantequilla/canela / crema batida / frutos rojos de temporada)
(acompañalo de helado de vainilla por \$35 42gr.)

- PAN FRANCÉS TIRAMISÚ -\$160 448gr.

(pan brioche caramelizado /embebido en crema inglesa con toque de café / amaretto / cremoso)
(acompañalo de helado de vainilla por \$35 42gr.)

- POWER BOWL -\$110 220gr.

(mezclaheladadebanana/matcha con fruta de temporada/frutos secos)

producto sin lácteos y bajo calorías

-HUEVOS SERRANOS -\$175 176gr

(2 huevosal gusto/ jamón ibérico/láminasdepantostado/queso manchego)

-HUEVOS AHOGADOS -\$155 537gr.

(2 huevos al gusto/salsa martajada /salsa de chiles/ jamónselvanegra/quesodemesa/tortilla/ aguacate)

-CHILAQUILESVERDES,ROJOSMORITAÓPOBLANOS - \$155 410gr.

(totopos/ aguacate/ crema/ cebolla /queso de mesa/ ingrediente a elegir entre huevo, chicharrón, tocino o pollo)

-HUEVOS BENEDICTINOS CONTOCINO -\$160 328gr

(2 huevos pochados/ pan brioche tostado/ crema holandesa/ mix de hojas/ tocino)

-OMELETTE DE QUESOBRIE Y ESPINACAS -\$145 182gr.

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

- OMELETTE CHAMPIÑONES -\$95 155gr.

(champiñones salteados/ queso manchego/cebolla caramelizada/ bañado en salsa verde cremosa)

-OMELETTE CHORIZO -\$95 155gr.

(chorizo dorado/cebolla caramelizada/queso manchego/bañado en salsa cremosa de tomate picosa)

-CROISSANTCON HUEVOREVUELTO, JAMÓN Y QUESO- \$140 257gr.

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

-CROQUE MONSIEUR-\$155 -CROQUE MADAME \$165 400gr

(pan brioche/ queso gouda gratinado/ bechamel/ jamón selva negra y mix de hojas + huevo en caso deser Madame)

-INGREDIENTE EXTRA- \$45

(huevo 50gr./ pollo 40gr./ tocino dorado 36gr./ chicharrón prensado 30gr./ aguacate 50gr.)

TODO EL DIA

- ENSALADA DE INVIERNO -\$120 230gr.

(mixde hojas/vinagreta/pollo horneado/ tomate deshidratado)

- PANELA AL GRILL -\$110 255gr.

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



SÁNDWICH DE ROAST BEEF \$200

330gr.

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

GRILLED CHEESE VEGETALES

\$160

310gr.

- Pan campesino
- Cheddar, manchego,
- gouda y provolone
- Vegetales al grill
- Cebolla balsámica
- Crema de tomate

GRILLED CHEESE TOCINO \$160

275gr.

- Pan campesino
- Cheddar, manchego,
- gouda y provolone
- Tocino dorado
- Cebolla balsámica
- Crema de tomate

TOAST DE SALMÓN \$200

205gr.

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

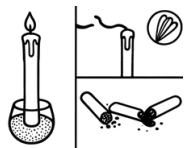
SÁNDWICH DE POLLO \$180

297gr.

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

POSTRES AL PLATO

\$220



HEART 76gr.

- frutos rojos
- yogurt
- rosas



BOSQUE 130gr.

- pistache
- hierbas frescas
- frutos del bosque



ENTRE FUEGOS 166gr.

- chocolate
- avellana
- canela



MUSA 166gr.

- ron
- nuez
- vainilla



PIDE UN DESEO 155gr.

- maracuyá
- plátano
- café



HELADO NITRO \$125 400gr.

- pregunta por nuestro sabor del día



CACAOTAL 145gr.

- chocolate de metate
- naranja
- especias

POSTRES DE VITRINA \$140

AMORA zarzamora/limón/queso crema 114gr.

CHERRY cereza/chocolate oscuro 103gr.

BELLOTA almendra/caramelo/avellana 135gr.

MANDARINA queso crema/mandarina/cacao 159gr.

TROYA caramelo/chocolate/manzana 120gr.

BDAY CAKE tres leches/almendras/fresa 120gr.

*Acompaña tu postre de vitrina

conhelado de Vainilla o Chocolate

\$35 42gr.

*Pregunta por nuestra bollería y pándulce recién horneados

\$40-\$55 100gr. aprox

De viernes a domingo



MACARONS

\$33 14 gr.



- HBD
- Crispy coffee
- Red velvet
- Mango coco
- Amaretto
- Caramelo salado
- Nutella
- Cremme brulee

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 revísalo 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 150ml. ----- \$120
(merlot/cabernet)
- Tinto 150ml. ----- \$130
(lambrusco/g rasparossa)
- Blanco 150ml. ----- \$120
(moscato/semi espumoso)

Love ESPRESSO

\$140

-Licor de café, licor
de amaretto, espresso

CARAJILLO

\$140

- Shakeado o divorciado

MIMOSA

\$85

- Cava /jugo de naranja

AGUA FRESCA GRANDE 750ml.	-----\$68
AGUA FRESCA INDIVIDUAL 300ml.	-----\$42
JUGO RECIÉN EXPRESIMIDO 300ml.	-----\$60
AGUA MINERAL 330ml.	-----\$58
REFRESCO 355ml.	-----\$52
LIMONADA 380ml.	-----\$52

*Pregunta por nuestras aguas y jugos del día