



CAFÉ RUTA DE LA SEDA. CATÁLOGO NAVIDEÑO 2018

Estimados clientes y amigos de Ecopâtisserie Ruta de la Seda:

Hemos llegado al fin de un ciclo y al comienzo de otro. La vida en círculos, en ciclos, sin principios ni fines... donde la convivencia con nuestros seres queridos hace la diferencia.

Gracias, una vez más, por permitirnos acompañarnos en sus celebraciones. Nuestro equipo les desea felices fiestas y próspero año 2019

Con mis mejores deseos,
Chef Y.Legorburo

CAFÉ PÂTISSERIE RUTA DE LA SEDA
MATRIZ: AURORA 1 ESQ. PINO, SANTA CATARINA, COYOACÁN. TEL. 3869 4888
SUCURSAL: PROL. AYUNTAMIENTO 110, ESQ. M.A. QUEVEDO, SANTA. CATARINA, COYOACÁN. TEL. 54848228

Tel. pedidos Whatsapp 55 44521691
www.caferutadelaseda.com
Lu-Do de 8:00 a 22:00 h.

Horario especial de los días 24 y 31 de diciembre: 9:00 h a 17:00 h.
Cerramos los días 25 de diciembre de 2018, 1, 2 y 3 de enero de 2019.
Reanudaremos funciones el día 4 de enero de 2019.

Nota acerca de nuestra pastelería y panadería orgánica: Ecopâtisserie Ruta de la Seda es, desde 2007, la primera casa de pastelería/panadería orgánica en México. Al menos 70% de nuestros insumos son orgánicos.

Acerca de alergias: Todos nuestros productos se procesan en un centro de producción donde se utiliza harina de trigo, avena, cebada y centeno. Aunque extremamos nuestras medidas con los productos sin ingredientes derivados de algunos de estos cereales, existen posibilidades de contaminación cruzada.

Para mayores informes favor de comunicarse con nosotros vía WhatsApp al 55 4452 1691; a los teléfonos 3869 2982 y 3869 4888 o mediante nuestro correo de pedidos@caferutadelaseda.com. Como nuestra producción es limitada y artesanal, le pedimos amablemente realizar su pedido con 3 días de antelación, de preferencia. Por el momento no contamos con servicio a domicilio. Los precios pueden cambiar sin previo aviso.

BÛCHES DE NOËL

Troncos navideños. Presentación 6-8p \$550; 10-12p. \$700.

Blé noir

Tronco de chocolate y trigo sarraceno (alforfón): *pain d'épices* de sarraceno, mousse de chocolate, crema de vainilla y nueces caramelizadas. No contiene harina de trigo.

Framboisier

Roulade de mousse de chocolate y haba tonka con frambuesas, glaseado de frambuesas.

Castagnola

Tronco de castañas, crema de speculoos, caramelo, bizcocho de espelta. No contiene harina de trigo.



Castagnola; Blé Noir; Framboisier.

ESPECIALES DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO

Galette de Reyes

La tradicional Tarta de Reyes francesa, elaborada con masa de hojaldre.

Rellenos: Almendra y vainilla; Almendra y chocolate; Arroz con leche; Avellanas.

Única Presentación (8-10p) \$420

Contiene lácteos, nueces, huevo, harina de trigo. No se realizan modificaciones.

Panforte di Siena (Margherita/Chocolate)

Especialidad italiana con una gran variedad de frutas secas y semillas, perfumado con miel y especias, las que originalmente le dieron el nombre de "pan fuerte".

Diferentes presentaciones y gramajes en tiendas. ½ kilo \$300; 1 kilo \$600

No contiene huevos ni lácteos. No se realizan modificaciones.

Pan de higo

Dulce tradicional español con higos deshidratados, almendras, miel de abeja, especias y brandy. Se puede degustar solo o acompañado de quesos maduros, jamón serrano y vino tinto.

Diferentes presentaciones y gramajes en tiendas. ½ kg \$330; 1 kg \$600

No contiene harina de trigo, huevos, lácteos ni azúcar. No se realizan modificaciones.

Stollen

Pan festivo alemán con frutas secas y ligeramente especiado.

Diferentes presentaciones y gramajes en tiendas. 500 gr. (6-8p.) \$380

Contiene lácteos, huevo, harina de trigo, almendra, frutos secos. No se realizan modificaciones.

Babka

Sabores: Chocolate; Chocolate y halva; Manzana y especias

Contiene lácteos, huevo, harina de trigo, almendra. No se realizan modificaciones.

Única Presentación (4-6p) \$160 a \$200

Roscas de Reyes: Disponibles los días 4 (a partir de 13h), 5 y 6 de enero.

Pedidos a partir del 26 de diciembre y hasta el 4 de enero.

Sencillas: Ind. \$50; 500 gr. \$300; 1 kg \$480

Nota: cerramos los días 25 de diciembre, 1, 2 y 3 de enero, 2019. Reabrimos 4 de enero, 2019.



Pan de higo



Panforte de chocolate



Stollen



Babka

SELECCIÓN DE PASTELERÍA ORGÁNICA

Kioto

Especialidad de la casa: pastel ligero y suave de té verde.

Contiene lácteos, huevo, trigo. Única presentación: 10-15p. \$700

Fetiche

Nuestra combinación clásica de té verde y chocolate amargo.

Contiene lácteos, huevo, trigo, chocolate. Única presentación: 10-15p. \$700

Spleen

Pastel de lavanda, cremoso de vainilla, *palet breton*: un clásico de nuestra pastelería.

Contiene lácteos, huevo, harina de trigo, almendra, grenetina. Única presentación: 10-15p. \$700

Tout Chocolat

Pastel para los amantes del chocolate: bizcocho de centeno, almíbar de cacao, mousse de chocolate 56% Ecuador, cremoso de chocolate 33% con nibs de cacao, glaseado de cacao.

Contiene lácteos, huevo, chocolate. Sin harina de trigo. Única presentación: 10-15p. \$700

Gianduia

Pastel clásico de avellanas y chocolate: bizcocho de chocolate, *dacquoise* de avellanas, crema de gianduia de la casa, *croustillant feuilletine*.

Contiene lácteos, huevo, gluten, chocolate, almendras, nueces. Única presentación: 10-15p. \$800

Chocopasión

Pastel de chocolate y maracuyá: bizcocho de chocolate, mousse de chocolate de leche y maracuyá, cremoso de maracuyá, *dacquoise* de avellanas, glaseado de maracuyá.

Contiene chocolate, lácteos, huevo, trigo. Única presentación: 10-15p. \$700

Milhojas

Sabores: matcha; praliné de avellanas; chocolate; vainilla y fresas.

Contiene lácteos, huevo, trigo. Única presentación: 10-15p. \$450

Baklava

Sabores: Nuez, agua de rosas, cardamomo y miel; Almendra, canela y miel

Contiene lácteos, trigo. Única presentación: 8p. \$550

Victorian Sponge

Chiffon ligero de harina de arroz, crema de mascarpone y vainilla, frutas y flores.

Contiene lácteos (solo la crema), huevo. Sin harina de trigo. Única presentación: 10-15p. \$700

TEACAKES

Presentación 1 kg (8-10p) \$390; 2 kg (14-16p) \$780

Matcha y vainilla

Chocolate y peras

Olivo y mano de Buda

Persa (yogurt, cardamomo, agua de rosas)

Amandier (100 % almendras, sin harina de trigo)



Teacake persa

TARTAS

Presentación 4-6p. \$380; 8-12 p. \$550

Mamey (base de pinole, crema de mamey, cremoso de hueso de mamey)

Tatin (manzanas finamente laminadas y caramelizadas durante 6-7 horas)

Frambuesas y crema de rosas

Higos y crema a la vainilla

Chocolate 62% Perú

Limón yuzu

Limón merengue

TARTAS SALADAS O QUICHES

Presentación única 10-12 p. \$400

Quiche 4 quesos (cabra, reblochon, manchego, mozzarella)

Quiche mediterránea (aceitunas, mozzarella, jitomate deshidratado, pesto)

Quiche *Lorraine* (tocino)

Quiche *Tartiflette* (papas al horno, tocino y queso *reblochon*)

Quiche salmón, eneldo y queso cabra

Quiche espinacas y pimientos

Quiche queso de cabra, nueces y damascos

GALLETAS

Diferentes presentaciones y precios, según existencias en tiendas.

Chocolate y Mezquite, Florentinas, Té verde, Lavanda & Almendras, Chocolate & Cilantro, Linzer; Cardamomo & Centeno; Macadamia.

PANADERÍA ORGÁNICA

BAGUETTE* (350 GR) \$28

CIABATTA (180 GR) \$15

CAMPESINO INTEGRAL* (SOURDOUGH, 100% MASA MADRE) (500 GR) \$50

CAMPESINO HIGOS Y NUECES* (SOURDOUGH, 100 % MASA MADRE) (500 GR) \$65

CAMPESINO MEZQUITE* (SOURDOUGH, 100% MASA MADRE) (500 GR) \$50

CAMPESINO MULTIGRANO* (SOURDOUGH, 100% MASA MADRE) (700 GR) \$60

CAMPESINO VINO Y NUEZ* (CON MASA MADRE) (500 GR) \$65

PAN DE CACAO (CON MASA MADRE) (500 GR) \$65

PASAS Y CENTENO (100 % MASA MADRE) (500 GR) \$60

BRIOCHE (500 GR) \$65

*PAN VEGANO



VARIEDAD DE PANES ORGÁNICOS: MAÍZ AZUL, MEZQUITE, TRIGO ENTERO, HIGOS.