



RUTA DE LA SEDA[®]
E C O P Â T I S S E R I E

MENÚ
10 DE MAYO
2018

**CAFÉ RUTA DE LA SEDA,
ECOPÂTISSERIE & TÉ**

AURORA 1

SANTA CATARINA,
COYOACÁN 04010, CDMX.
LUN. A DOM. DE 8 A 22 HRS.
TEL.: 3869 4888

PROL. AYUNTAMIENTO 110

SANTA CATARINA,
COYOACÁN 04010, CDMX.
LUN. A DOM. DE 8 A 22 HRS.
TEL.: 5484 8228

TEL. OFICINA: 3869 2982

WHATSAPP (PEDIDOS): 55 4452 1691

caferutadelaseda.com

pedidos@caferutadelaseda.com



 rutadelasedamx

 rutadelaseda

 rutadelasedamx

PASTELERÍA

Ind. \$80 / Completo \$450 a \$800

ROSA PERSA

bizcocho de cardamomo, crema de rosas y azafrán, pétalos de rosas

VICTORIAN SPONGE

chiffon ligero de harina de arroz, crema de mascarpone y vainilla, frutas, flores. Sin trigo.

MILHOJAS

capas de hojaldre y crema a escoger de: avellanas; fresa y vainilla; vainilla; chocolate; praliné de macadamias

PAVLOVA

pastel de merengue, crema de vainilla o de maracuyá y frutas frescas

MERENGUÍSIMO

Castañas / Fresas / Chocolate (Sin trigo)

SAKURA

mousse de mascarpone y agua de rosas, pasta de frambuesa, palet breton

JADE

fraisier con pan de almendra, crema de vainilla o matcha, fresas y mazapán de té verde. Sin trigo.

SPLEEN

pastel de flores de lavanda y cremoso de vainilla

BACK TO BLACK

bavaresa de zapote negro y cardamomo negro

AZTLÁN

bizcocho de chocolate, mousse de chocolate y chiles regionales

CHOCOPASIÓN

pastel de maracuyá, chocolate y avellanas

GIANDUIA

pastel de chocolate y avellanas

TOUT CHOCOLAT

bizcocho de centeno (sin trigo), mousse de chocolate amargo, cremoso de chocolate de leche con nibs de cacao

TARTAS

Ind. \$70 / Completa \$380 a \$550

TATIN

MAMEY

FRESA RUIBARBO

LIMÓN YUZU

CHOCOLATE

NUEZ Y DÁTIL

COCO MACADAMIA

FRUTAS

TEACAKES

Ind \$50 / Completo \$180 a \$390

AMANDIER

MANO DE BUDA Y OLIVO

MATCHA

PERSA (cardamomo y agua de rosas)

CHOCOLATE Y PERAS

YING YANG (vainilla y chocolate)

GALLETAS

Bolsa 100 gr.

\$50

CHOCOLATE Y CILANTRO / MATCHA / LAVANDA / CENTENO Y CARDAMOMO (100% centeno)

POLVORONES DE MACADAMIA / CHOCOMEZQUITE

BISCOTTI / ROCHER DE COCO (sin trigo)

CHOCOLATE (sin trigo)

OTROS

BABKA DE CHOCOLATE

\$160

GRANOLA (500 gr.)

\$90

TABLETAS DE CHOCOLATE

\$100

TRUFAS DE CHOCOLATE (100 gr.)

\$85

MERMELADA

\$100

QUICHE (10-15p.)

\$400

(quesos/mediterránea/espinaca/tocino)

Nota acerca de nuestra repostería orgánica: La repostería es el alma de nuestro concepto. Cada día horneamos todos nuestros pasteles, tartas, teacakes, galletas, etc., aprovechando los ingredientes más frescos y de estación. Procuramos emplear no menos de 70% de insumos orgánicos o ecológicos en la gran mayoría de nuestros productos. Igual que en nuestra panadería, nuestra pastelería utiliza desde el comienzo una gran variedad de harinas orgánicas alternativas cuidadosamente seleccionadas. Todos nuestros endulzantes son orgánicos: azúcar de caña no refinada, jarabe de agave, azúcar mascabado y miel de abeja.