

Menú 10 de Mayo 2019

*Café Ruta de la Seda,
Ecopâtisserie & Té*



Aurora 1
Santa Catarina, Coyoacán
04010, CDMX
Lun. a Dom. de 8 a 22 hrs.
T - 3869 4888

Prol. Ayuntamiento 110
Santa Catarina, Coyoacán
04010, CDMX
Lun. a Dom. de 8 a 22 hrs.
T - 5484 8228

OFICINA
T - 3869 2982
WhatsApp (Pedidos): 55 4452 1691
pedidos@caferutadelaseda.com
caferutadelaseda.com

IG - rutadelasedamx
FB - rutadelaseda

01

Especialidades de la temporada



Matcha Box

MATCHA BOX

Caja con variedad de productos de matcha: Cheesecake Soufflé, Financier, Croissant, Pan de leche, Alegría de amaranto (2), Galletas (2), Trufa (2), Tableta de chocolate, Teacake.
Precio: \$450. Peso: 500 gr. *Producción limitada.*

CAJA DE GALLETAS

Matcha, Chococilantro, Lavanda, Centeno y cardamomo, Cantuccini almendras y anís, Maíz, Salvado y miel, Florentina, Rocher de coco, Nube de avellanas, Baci di dama.
Precio: \$350. Peso: 500 gr. *Producción limitada.*

DEGUSTACIÓN CLÁSICOS

Caja con postres individuales: Kioto, Fetiche, Chocopasión, Gianduia, Spleen, Tout Chocolat, Mi Habana.
Precio: \$560

DEGUSTACIÓN PRIMAVERA

Caja con postres individuales: Mil hojas de nougat, Rosa persa, Tarta matcha, Tarta Mont Blanc, Mereguísimo, Baba al mezcal, Tarta limón merengue.
Precio: \$560



Caja de galletas

Pasteles especiales:

ROSA PERSA

Chiffon de cardamomo y limón relleno de crema de agua de rosas con azafrán: uno de nuestros pasteles insignia que solo elaboramos durante mayo.
Precio: \$800. 12-15 p. 22 cm.

TATIN DE HIGOS

Una tarta de higos caramelizados lentamente durante horas, apenas endulzada.
Precio: \$800. 12-15 p. gr; 24 cm.

MERENGUÍSIMO

Merengue, crema mascarpone a la vainilla y frutos rojos. Sin trigo.
Precio: \$700. 8-10p.; 24 cm.

TEACAKE DE MIEL

Pan especiado elaborado con miel orgánica, especias y té negro, cubierto con una crema delicada de miel. Sin azúcar.
Precio: \$500. 8-10 p.; 20 cm.

TEACAKE DE NUEZ

Panqué suave y esponjoso elaborado con nuez pecana orgánica, perfumado con un toque de ron y decorado con zarzamoras e higos. Sin trigo.
Precio: \$500. 8-10p.; 20 cm.

TEACAKE CHOCOLATE Y PERAS

Panqué de chocolate perfumado con limoncello, elaborado con almendras tostadas y molidas finamente, cubierto de peras caramelizadas. Sin trigo.
Precio: \$500. 8-10p.; 20 cm.

VICTORIAN SPONGE

Chiffon ligero de harina de arroz, crema de mascarpone a la vainilla, decorado con frutas y flores. Sin trigo.
Precio: \$700. 12-15p.; 22 cm.

MI HABANA

Dacquoise de coco, angel cake de vainilla, crema de coco y ron.
Precio: \$800. 12-15p.; 22 cm.

BABA AL MEZCAL

Postre típico napolitano perfumado con mezcal y cítricos, relleno de crema batida.
Precio: \$800. 10-12p.; 22 cm.

MILHOJAS CON CREMA DIPLOMÁTICA DE NUESTRO NOUGAT ARTESANAL

Precio: \$500. 8-10p.; 20x20 cm.

TARTA DE FRUTAS

Con crema de mascarpone a la vainilla o de jengibre y cardamomo.
Precio: \$600. Peso: 1kg gr; 22 cm.

TARTA LIMÓN MERENGUE

Tarta clásica de crema de limón y merengue.
Precio: \$380. 6-8p.; 18 cm.

SAMARCANDA

Tarta con crema de rosas y frambuesas frescas.
Precio: \$420. 6-8p.; 18 cm.

QUICHES

Lorraine; Mediterránea; Espinacas; Quesos.
Precio: \$450. 24 cm.



Baba al Mezcal



Tatin de Higos

03

Pasteles veganos:

TEACAKE BETABEL Y CHOCOLATE

Precio: \$400. 10-12p.

**TEACAKE CLÁSICO DE PLÁTANO CUBIERTO
CON GANACHE DE CHOCOLATE Y ENDULZADO
CON AGAVE.**

Sin azúcar.

Precio: \$400. 10-12p.

TEACAKE ZANAHORIA, ESPECIAS Y DÁTIL

Precio: \$400. 10-12p.

PASTEL CHOCOLATE Y CIRUELA

Precio: \$700. 10-12p. 22 cm.

04

Pan orgánico, vegano y de masa madre

Multigrano \$65

Vino tinto y nuez \$65

Maíz azul \$60

Mezquite \$60

Campesino \$60

100% integral \$60



Milhojas

NOTA IMPORTANTE

Para estos festejos del 10 de Mayo los pedidos se recibirán hasta el 7 de mayo, 12pm.



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. 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.