

RUTA DE LA SEDA

Ecopâtisserie & Té

est. 2007

Café Eco-pâtisserie Ruta de la Seda toma su inspiración de la antigua red de caminos que conectó durante siglos Asia y Occidente.

Abrimos en Coyoacán en el verano de 2007 como un proyecto de café/casa de té con una selección de pastelería y panadería orgánicas, enfocado en el apoyo a pequeños productores locales.

Nuestra misión siempre ha sido ofrecer productos de la más alta calidad, innovadores y saludables, generando un modelo de negocio sostenible, preocupándonos constantemente por el origen de los alimentos y su producción.

Desde nuestros inicios, hemos procurado mantener al menos un 70 % de insumos orgánicos certificados, convirtiéndonos así en la primera casa de repostería orgánica de México y en pioneros en el uso de harinas alternativas y tés de origen como ingredientes protagonistas, especialmente el matcha, especialidad de la casa.

Actualmente trabajamos con más de 40 comunidades y organizaciones del país, muchas de ellas regidas por los principios de comercio justo y solidario, aunado a prácticas agroecológicas sustentables.

*Sean bienvenid@s.
Gracias por su visita.*



TIENDAS

Aurora 1 (esq. Pino)
Santa Catarina, Coyoacán,
04010, CDMX
T - 55 3869 4888

Ayuntamiento 110 (esq. M.A.Q.)
Santa Catarina, Coyoacán,
04010, CDMX
T - 55 5484 8228

Hegel 254
Polanco, Miguel Hidalgo,
11560, CDMX
T - 55 5801 6068

PEDIDOS

WhatsApp - 55 4452 1691

📧 rutadelasedamx
📱 [rutadelaseda](https://www.rutadelaseda.com)

caferutadelaseda.com
contacto@caferutadelaseda.com

COCINA ORGÁNICA

DESAYUNOS

Servidos de 8:00 a 13:00 hrs

TAZÓN DE GRANOLA \$135 🍯

plátano, fresas, yogurt natural, granola de la casa y miel de agave

PLATO DE FRUTAS \$105

plátano, papaya y melón
yogurt, granola y miel de agave +\$55

OMELETTE DE ESPINACAS \$165 🍳

espinacas, queso de cabra y salsa verde
solo claras +\$15

KUKU SABZI \$165 🍷 🍳

omelette persa de hierbas frescas y nuez, servida con jocoque
solo claras +\$15 / salmón (60 g) +\$70

OMELETTE DE LA MILPA \$165 🍷 🍳

flores de calabaza, calabacitas tiernas, ricotta, acompañado de salsa picante de cilantro
solo claras +\$15

SÁNDWICH DE HUEVO \$175 🍷

bollo brioche, huevos revueltos tiernos con cebollín, mozzarella, alioli de chipotle y tocino
solo claras +\$15

HUEVOS ROYALE \$210

huevos pochés en muffin inglés, con salmón y salsa holandesa

HUEVOS BENEDICTINOS \$200

huevos pochés en muffin inglés, con tocino y salsa holandesa

HUEVOS FLORENTINOS \$190

huevos pochés en muffin inglés, espinacas y salsa holandesa

HUEVOS RANCHEROS / DIVORCIADOS \$160

salsa verde / salsa ranchera

HUEVOS AL GUSTO \$160 🍳

revueltos / a la mexicana / con jamón / estrellados con tocino

Convierta su desayuno en paquete (8:00 a 13:00 hrs) + \$65:

Plato de fruta (120 g) o jugo de estación y café americano o té (8 oz)

SERVIDOS DURANTE TODO EL DÍA

TOSTADA DE HIGO \$125

pan campesino de masa madre, higo fresco, ricotta, aceite de oliva extra virgen, miel de abeja y flor de sal

PAN FRANCÉS 2 piezas \$140

fresas y miel de abeja

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO \$150

CROQUE MONSIEUR \$180

pan campesino, jamón de pierna, queso manchego y salsa Mornay

CROQUE MADAME \$195

croque Monsieur con un huevo estrellado encima

CHILAQUILES \$180

servidos con un huevo y salsa de elección:
verde / ranchera / guajillo
pollo (30 g) +\$45 / tempeh marinado (60 g) \$70

ENCHILADAS DE POLLO \$220

servidos con una salsa de elección:
verde / ranchera / guajillo

ENCHILADAS SUIZAS \$250

salsa verde / salsa ranchera

TARTINE DE HIGO \$135

pan campesino, crema de higos y especias, jamón serrano, mozzarella y arúgula

TARTINE NÓRDICA \$150

pan campesino, queso de cabra, salmón, pepino y eneldo

PITHIVIER \$145 🍷 / Compl. \$750

tarta cubierta de masa hojaldre, pechuga de pollo, verduras y queso manchego

SPANAKOPITA \$145 🍷 / Compl. \$750 🍷

empanada griega de espinacas y queso feta con pasta filo

QUICHE DEL DÍA \$145 🍷 / Compl. \$750

Mediterránea - aceituna negra, jitomate deshidratado, mozzarella
Lorraine - tocino, queso manchego

ENSALADA DE HIGOS \$210 🍳

higos rostizados al horno con miel, romero y balsámico, con lechuga, ricotta, arúgula, radicchio y avellanas

MINI ENSALADA \$80 🍷

lechugas, arúgula, jitomate, rábano y aceite de olivo

JAMBON BEURRE \$150

baguette, jamón artesanal de pierna, mantequilla, mostaza, pepinillos, lechuga y jitomate

BOROBUDUR \$190 🍷 🍷

emparedado de tempeh y especias, pimientos asados, berenjenas, lechuga y jitomate deshidratado

SÁNDWICH CUBANO \$220 🍷 🍷

brioche, pierna de cerdo horneada, jamón de pierna, queso manchego, pepinillo y mostaza

DE LA MANCHA \$200 🍷 🍷

emparedado de pan de vino tinto y nuez, jamón serrano, queso manchego y membrillo

MOLLETES \$170

baguette, frijoles orgánicos, queso manchego, acompañado de pico de gallo

PANADERÍA ORGÁNICA

Pan Dulce

CONCHA DE MATCHA \$70

rellena de crema de matcha

CONCHA \$50

matcha / cocoa / vainilla / hibisco / hoja de aguacate - anís*
**creadores de la concha de matcha en 2011*

MIX DE MINI CONCHAS (5 pzas.) \$120

CROISSANT

sencillo \$50 / almendras \$70 / avellanas \$70

PAIN AU CHOCOLAT

sencillo \$55 / almendras y cocoa \$70

ROL

canela \$50 / cardamomo \$55 / nuez \$55

EMPANADA DEL DÍA \$60

guayaba 🍷 / arroz con leche / manzana

PUDIN DE CHOCOLATE \$95

Pan Salado

BAGUETTE RÚSTICA (350 g) \$45 🍷

CAMPESINO (500 g) \$100 🍷

PAN DE MEZQUITE (500 g) \$105 🍷

PAN DE HIGO Y NUEZ (500 g) \$105 🍷

PAN DE VINO Y NUEZ (500 g) \$120 🍷

PAN MULTIGRANO (500 g) \$130 🍷

PAN SELVA NEGRA (500 g) \$140 🍷

cocoa orgánica, 70% chocolate orgánico, cerezas

PAN FESTIVO (500 g) \$130 🍷

arándanos, avellanas, pasas y nueces

BRIOCHE (420 g) \$130

CHALLAH DE OLIVO (460 g) \$145

(solo viernes)

CROSTINIS (300 g) \$50

tapas de baguette de masa madre con aceite de olivo
y hierbas finas

REPOSTERÍA ORGÁNICA

Pasteles

KIOTO \$115 / Compl. \$990 🍷

pastel de matcha, especialidad de la casa

SPLEEN \$115 / Compl. \$990 🍷

pastel de flores de lavanda y vainilla

FETICHE \$115 / Compl. \$990 🍷

pastel de matcha, vainilla y chocolate

GIANDUIA \$125 / Compl. \$1,150 🍷

pastel de chocolate y avellanas con praliné
y gianduia hechos en casa

ZEFIR \$115 / Compl. \$990

bizcocho de cocoa, mousse de chocolate
y zarzamoras

ZANAHORIA \$115 / Compl. \$990

SAKURA \$115 / Compl. \$980

mousse de mascarpone, agua de rosas y
pasta de frambuesa

MATCHA LATTE \$115 / Compl. \$990

pastel de matcha y crema de vainilla

MI HABANA \$115 / Compl. \$990

dacquoise de coco, chiffon de harina de arroz orgánico,
crema de coco y ron cunado

LUMBERJACK \$115

dátil y manzanas con coco caramelizado

Tartas

SAMARCANDA \$115 / Compl. \$800

tarta de rosas y frambuesas

HIGOS \$115 / Compl. \$800

NUEZ Y DÁTIL \$125 / Compl. \$900

LIMÓN Y MERENGUE \$115 / Compl. \$800

TARTA BOSQUE ROJO \$125 / Compl. \$800

frutos rojos y cremoso de vainilla

Teacakes

BROWNIE DE MEZQUITE \$65

crema de cacahuete orgánica y nueces pecanas

AMANDIER \$125

100% almendra y frambuesas

PLÁTANO Y NUEZ \$95 / Compl. \$600 🍷

MATCHA \$95 / Compl. \$650

PERSA \$95 / Compl. \$600

cardamomo y agua de rosas

SEDA \$95 / Compl. \$600

servido con almibar de cereza y damascos

SELECCIÓN TÉS Y TISANAS

LAPSANG SOUCHONG \$150 🍵

té negro abumado elaborado con método tradicional.
Origen: Wujishan, China.

DA HONG PAO (oolong de roca) \$150 🍵

una variedad de té chino que se encuentra entre el té negro y el té verde, siendo una de las variedades de té más valoradas en la actualidad.
Origen: Wujishan, China.

SENCHA PREMIUM \$150 🍵 ↩

Un tradicional té verde japonés, de aroma herbal y sutil dulzura.
Un clásico de pureza y calidad.
Origen: Wazuka, Japón.

ROOIBOS \$90

con escaramujo y pétalos de cartámo
Origen: Sudáfrica.

GENMAICHA \$90 ↩

té verde con arroz integral tostado.
Origen: Shizuoka, Japón.

MATCHA CEREMONIAL \$100 ↩

té verde en polvo de gran aroma y sabor, importado directamente del productor, garantizado así su calidad y frescura.
Origen: Fukuoka, Japón.

LHASA \$150 🍵

un bai mudan o té blanco perfumado y dulce. Los té blancos son nativos de Fujian, con más de 1600 años de historia. Nuestro té es de plantas autóctonas (da bai) con un perfil de sabor delicado.
Origen: Zenghe, China.

JENGIBRE FRESCO

Origen: Puebla, México.

Nuestra carta de té se basa en una cuidadosa selección de té excepcionales, puros y frescos, en la medida de lo posible provenientes de diferentes regiones de Asia y África. Desde 2008 trabajamos directamente con productores y casas de té especializadas, garantizando así la calidad de todos nuestros té, conociendo su origen y la gente que por décadas ha recorrido el camino del té.

↩ Certificación Orgánica

🍵 Té de edición limitada, calidad premium. Para disfrutarse más de una vez: solicita tu segunda infusión

Los precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A

ÉPICERIE

Galletas

MATCHA (150 g) \$150

LAVANDA-ALMENDRAS (150 g) \$130

AMARANTO (120 g) \$130

POLVORÓN DE MACADAMIA (150 g) \$150

BACI DI DAMA (150 g) \$150

Granolas

DE LA MONTAÑA (350 g) \$150 / (500 g) \$180

GRANOLA DE MATCHA (350 g) \$150

GRANOLA CREMA DE CACAHUATE
(350 g) \$150

Mermeladas (200 ml) \$120

FRUTOS ROJOS

frutos cuidadosamente seleccionados, orgánicos y traídos desde Puebla.

GUAYABA 🍷

guayaba orgánica traída desde Michoacán.

HIGO Y ROSAS

BEBIDAS

Café

ESPRESSO \$45 / \$60

MACCHIATO \$50 / \$65

AMERICANO \$50 / \$55

CAPPUCCINO \$55 / \$65

CAFÉ LATTE \$55 / \$65

LATTE DE CARDAMOMO \$65 / \$75 

FLAT WHITE \$60

COLD BREW \$60

CAFÉ TURCO \$60

CAFÉ TURCO PERFUMADO \$70 

(con cardamomo y agua de rosas)

Té verde

MATCHA LATTE \$75 / \$90  

MATCHA CACAO \$90

HOJICHA LATTE \$85  

latte de té verde tostado

Chocolate

CHOCOLATE DE LA CHONTALPA \$80

chocolate 70% cacao orgánico

CHOCOLATE RITUAL \$70

chocolate artesanal, con base de agua
o leche de su elección

HOT COCOA \$70 / \$80

CAFÉ MOCHA \$75 / \$85

Bebidas frías (300 ml)

JUGO DE ESTACIÓN \$65

LASSI \$70

bebida de yogurt orgánico y cardamomo

MAKHANIA LASSI \$80 

bebida de yogurt orgánico, azafrán, agua de rosas
y cardamomo

AGUA DE VIOLETA \$65 

agua mineral, limón y flor de violeta

FRESH GINGER BEER \$65  

agua mineral, limón y jengibre

LA VIE EN ROSE \$65  

agua mineral, fresa, limón y agua de rosas

LIMONADA \$60 

mineral / natural

LIMONADA DE MATCHA \$70 

JUGO DE MANZANA ECOLÓGICA \$65

JUGO DE KALE Y NOPAL (350 ml) \$75

JUGO DE GUAYABA Y JENGIBRE (350 ml) \$75

JUGO DE FRUTOS ROJOS Y AÇAÍ (350 ml) \$75

KOMBUCHA DE MENTA (355 ml) \$85

KOMBUCHA DE MARACUYÁ (275 ml) \$80

AGUA EMBOTELLADA (355 ml) \$55

mineral / natural

EXTRA

leche de avena (3 oz)+\$10 / (8 oz) +\$15 / (12 oz) +\$20

cardamomo+\$15

carga de espresso+\$15