

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

DELIVERY

T - 55 7923 8667

📧 rutadelasedamx

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

caferutadelaseda.com

contacto@caferutadelaseda.com

DESAYUNOS ORGÁNICOS

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

CROISSANT ISFAHÁN \$95

mantequilla, mermelada de higos y rosas

OMELETTE DE ESPINACAS \$165

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

KUKU SABZI \$165

omelette persa de hierbas frescas y nuez, servida con jocoque
solo claras +\$15 / salmón (60gr) +\$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, aioli con 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, tocino y salsa holandesa

HUEVOS FLORENTINOS \$190

huevos pochés en muffin inglés, espinacas y salsa holandesa

HUEVOS RANCHEROS / DIVORCIADOS \$160

HUEVOS AL GUSTO \$160

revueltos / a la mexicana / jamón / estrellados con tocino

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 2pzas \$140

fresas y miel de abeja

CROQUE MONSIEUR \$180

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

CROQUE MADAME \$195

croque Monsieur y 1 huevo estrellado encima

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO \$150

CHILAQUILES \$180

servidos con un huevo y salsa de elección:

verde / ranchera / guajillo

pollo (30 gr) +\$45 / tempeh marinado (60 gr) \$70

ENCHILADAS DE POLLO \$220

guajillo / salsa verde / salsa ranchera

ENCHILADAS SUIZAS \$250

salsa verde / salsa ranchera

EXTRAS

pollo deshebrado (60 gr) \$70

huevo (1 pza) \$20

tempeh marinado (60 gr) \$70

salmón (60 gr) \$70

jamón serrano (60 gr) \$70

jamón de pierna (60 gr) \$45

tocino (60 gr) \$45

pico de gallo (80 gr) \$20

queso ricotta (50 gr) \$40

queso manchego (45 gr) \$40

queso de cabra (50 gr) \$40

queso panela (40 gr) \$40

crema ácida (30 gr) \$30

fresas (60gr) \$45

salsa macha (30 ml) \$20

salsa de cilantro (30 ml) \$20

Convierta su desayuno en paquete (8:00 a 13:00 hrs) +\$65
plato de 1 fruta (120 gr) o jugo de estación y café americano o té de temporada(8oz)

 Recomendación de la casa  Endulzado con agave  Servido con pan salado

COCINA ORGÁNICA

Tartas saladas y emparedados

PITHIVIER Reb. \$145 ☹ / Compl. \$750
tarta cubierta de masa bojadre, pechuga de pollo, verduras y manchego

SPANAKOPITA Reb. \$145 ☹ / Compl. \$750
empanada griega de espinacas y queso feta con pasta filo

QUICHE DEL DÍA Reb. \$145 ☹ / Compl. \$750
mediterránea - aceituna negra, jitomate deshidratado, queso mozzarella lorraine- tocino, queso manchego

TARTINE DE HIGO \$135
pan campesino, crema de higos y especias, jamón serrano, mozzarella, arúgula

TARTINE NÓRDICA \$150
pan campesino, queso de cabra, salmón, pepino, eneldo

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, cebolla, jitomate deshidratado

SÁNDWICH CUBANO \$220 ☹ ☹
brioche, pierna de cerdo horneada, jamón de pierna, queso manchego, pepinillo, mostaza

DE LA MANCHA \$200 ☹
emparedado de pan de vino tinto y nuez, jamón serrano, queso manchego, membrillo

MOLLETES \$170
baguette, frijoles de la casa, queso manchego y pico de gallo

Ensaladas orgánicas

Platillos servidos a partir de 13:00 hrs.

FATUSH \$185

ensalada libanesa con lechuga, jitomate, pepino, rábano, cebollín, menta, pan pita y sumac, vinagreta limón-jengibre

ENSALADA DE HIGOS \$210

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

MEDITERRÁNEA \$195

jitomate, queso de cabra, aceitunas, radicchio, lechuga, cebolla y vinagreta balsámica

MINI ENSALADA \$80 ☺

lechugas, arúgula, jitomate, rábano y aceite de olivo

EXTRAS

pollo deshebrado (60 gr) \$70

huevo (1 pza) \$20

tempeh marinado (60 gr) \$70

salmón (60 gr) \$70

jamón serrano (60 gr) \$70

jamón de pierna (60 gr) \$45

tocino (60 gr) \$45

pico de gallo (80 gr) \$20

queso ricotta (50 gr) \$40

queso manchego (45 gr) \$40

queso de cabra (50 gr) \$40

queso panela (40 gr) \$40

crema ácida (30 gr) \$30

fresas (60gr) \$45

salsa macha (30 ml) \$20

salsa de cilantro (30 ml) \$20

Nota acerca de nuestra Cocina Orgánica:

Al menos el 70% de nuestros ingredientes son orgánicos o ecológicos: huevos, leguminosas y lácteos (yogurt, leche, crema, quesos - manchego, feta, de cabra y panela), café, té e infusiones, flores comestibles. Casi todas nuestras hortalizas son ecológicas: espinacas, arúgula, lechugas, hierbas aromáticas, radicchio, etc. Las semillas como macadamia, ajonjolí, nuez pecana y linaza son orgánicas. Nuestra charcutería es artesanal. Como trabajamos con pequeños productores, en ocasiones nuestro menú puede sufrir variaciones. Agradecemos su comprensión al respecto.

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor notifíquelo con antelación al mesero. Gracias.

☺ Vegano ☹ Recomendación de la casa ☹ Incluye guarnición

PANADERÍA ORGÁNICA

Pan Dulce

- CONCHA DE MATCHA \$70
rellena de crema de matcha
- CONCHA DE MANTEQUILLA \$50
- MIX DE MINI CONCHAS (5 pzas.) \$120
matcha / cocoa / vainilla / hibisco / hoja de aguacate - anís*
**creadores de la concha de matcha en 2011*
- CROISSANT \$50
- CROISSANT DE ALMENDRAS \$70
- CROISSANT DE AVELLANAS \$70
- PAIN AU CHOCOLAT \$55
- ROL DE CANELA \$50
- ROL DE CARDAMOMO \$55
- EMPANADA DEL DÍA \$60
guayaba 🌱 / arroz con leche / manzana (S/A)
- PUDDIN DE CARDAMOMO Reb. \$115
con mermelada de chabacano

Pan Salado

- BAGUETTE RÚSTICA (350 gr) \$45 🌱
- CAMPESINO (500 gr) \$100 🌱
- PAN DE MEZQUITE (500 gr) \$105 🌱
- PAN DE HIGO Y NUEZ (500 gr) \$105 🌱
- PAN DE VINO Y NUEZ (500 gr) \$120 🌱
- BRIOCHE (360 gr) \$130
- CHALLAH DE OLIVO (600 gr) \$145
(solo viernes)
-
- CROSTINIS (300 gr) \$50
tapas de baguette de masa madre con aceite de olivo y hierbas finas.

Nota acerca de nuestra Panadería Artesanal Orgánica:

Nuestra panadería está enfocada en el uso de diversos granos y cereales enteros, ecológicos. Casi todos nuestros panes salados son fermentados naturalmente, utilizando exclusivamente masa madre. Aunque el trigo -local, certificado orgánico- es el cereal que más utilizamos, hemos incorporado desde el origen de nuestra panadería diversas harinas orgánicas alternativas como mezquite, avena, amaranto, centeno, arroz, espelta, alforfón y maíz. Al menos 70% del resto de nuestros insumos son orgánicos. Todos nuestros endulzantes son orgánicos.

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor notifíquelo con antelación al mesero. Gracias.

REPOSTERÍA ORGÁNICA

Pasteles y Tartas

KIOTO Reb. \$115 / Compl. \$990 (R)
pastel de matcha, especialidad de la casa

SPLEEN Reb. \$115 / Compl. \$990 (R)
pastel de flores de lavanda y vainilla

FETICHE Reb. \$115 / Compl. \$990 (R)
pastel de matcha, vainilla y chocolate

GIANDUIA Ind. \$125 / Compl. \$1,200 (R)
pastel de chocolate y avellanas con praliné y gianduia hechos en casa

ZEFIR Reb. \$115 / Compl. \$990
bizcocho de cocoa, mousse de chocolate, mermelada de frutos rojos y zarzamoras.

ZANAHORIA Ind. \$115 / Compl. \$990

SAKURA Ind. \$115 / Compl. \$980 (V)
mousse de mascarpone, agua de rosas y pasta de frambuesa

SAMARCANDA Ind. \$115 / Compl. \$800
tarta de rosas y frambuesas

TARTA DE HIGOS Ind. \$115 / Compl. \$800

TARTA DE NUEZ Y DÁTIL
Ind. \$125 / Compl. \$900

TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE
Ind. \$115 / Compl. \$800

TARTA BOSQUE ROJO Ind. \$125 / Compl. \$800
frutos rojos y cremoso de vainilla

LUMBERJACK Ind. \$115
dátil y manzanas con cubierta de coco caramelizado

Teacakes

BROWNIE CON CACAHUATE \$65
crema de cacahuete orgánica y nueces pecanas

PLÁTANO Y NUEZ \$95 / \$600 (V)

MATCHA \$95 / \$650

AMANDIER \$125 / \$900 (V)
100% almendra y frambuesas

PERSA \$95 / \$600 (R)
cardamomo y agua de rosas

Otros

GALLETAS DE MATCHA (200 gr) \$200 (R)

GALLETAS DE CHOCO CILANTRO (200 gr) \$170

GALLETAS DE LAVANDA - ALMENDRAS (200 gr) \$170

POLVORÓN DE MACADAMIA (200 gr) \$195

GRANOLA DE MONTAÑA (500 gr) \$180

GRANOLA CON CREMA DE CACAHUATE (500 gr) \$180

MERMELADA (frutos rojos / guayaba / higo y rosas) (200 ml) \$120

Nota acerca de nuestra Repostería Orgánica:

La repostería resume la esencia de nuestro concepto. 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 y miel de abeja.

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor notifíquelo con antelación al mesero. Gracias.

(V) Vegano

(V) Sin trigo

(R) Recomendación de la casa

(V) Endulzado con agave

BEBIDAS

Café

- ESPRESSO \$45 / \$60
MACCHIATO \$50 / \$65
ESPRESSO AMERICANO \$50 / \$55
CAPPUCCINO \$55 / \$65
CAFÉ LATTE \$55 / \$65
LATTE DE CARDAMOMO \$65 / \$75 (R)
LATTE FRÍO \$75
FLAT WHITE \$60
COLD BREW \$60
CAFÉ TURCO \$60
CAFÉ TURCO PERFUMADO \$70 (R)
(con cardamomo y agua de rosas)
-

Té verde

- MATCHA LATTE \$75 / 90 (R) (V)
MATCHA LATTE FRÍO \$90 (V)
MATCHA CACAO \$90
HOJICHA LATTE \$85 (R) (V)
latte de té verde tostado
-

Chocolate

- CHOCOLATE DE LA CHONTALPA \$80
chocolate 70% cacao orgánico
CHOCOLATE RITUAL \$70
*chocolate artesanal, con base agua
o leche de su elección*
HOT COCOA \$70 / \$80
CAFÉ MOCHA \$75 / \$85
CHOCOLATE FRÍO \$85
con cocoa natural orgánica

Bebidas frías (300 ml)

- JUGO DE ESTACIÓN \$65 (S/A)
naranja / toronja
LASSI \$70
bebida de yogurt orgánico y cardamomo
MAKHANIA LASSI \$80 (R)
*bebida de yogurt orgánico, azafrán, agua de rosas
y cardamomo*
AGUA DE VIOLETA \$65 (R)
agua mineral, limón, flor de violeta
FRESH GINGER BEER \$65 (R) (V)
agua mineral, limón, jengibre
LA VIE EN ROSE \$65 (R) (V)
agua mineral, fresa, limón, agua de rosas
LIMONADA \$60 (V)
mineral / natural
LIMONADA DE MATCHA \$70 (V)
JUGO DE MANZANA ECOLÓGICA \$65 (S/A)
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 (375 ml) \$55
mineral / natural
-

EXTRA

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

BEBIDAS

Selección de Tés y Tisanas (300 ml)

Nuestra carta de tés se basa en una cuidadosa selección de tés 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 tés especializadas, garantizando así la calidad de todos nuestros tés, conociendo su origen y la gente que por décadas ha recorrido el camino del té.

JENGIBRE FRESCO \$90

Origen: Puebla, México.

SENCHA* \$90

tradicional té verde japonés, con fragancia herbal y levemente dulce.

Origen: Kagoshima, Japón.

GENMAICHA* \$90

té verde con arroz integral tostado.

Origen: Shizuoka, Japón.

MATCHA CEREMONIAL \$90

té verde en polvo de gran aroma y sabor, importado directamente del productor, garantizando así su calidad y frescura.

Origen: Fukuoka, Japón.

MARRAKESH \$90

té verde con menta.

Origen: Anji, China.

VERDE JAZMÍN PREMIUM** \$150

té verde amielado y fragante, perfumado de madera tradicional con flores de jazmín elaborado con el método del Maestro Lin Zengqin.

Origen: Fujian, China.

MASALA CHAI \$90

mezcla a base de té negro y especias que te transportan a la India, servido con agua o leche de tu elección.

Origen: India.

LAPSANG SOUCHONG** \$150

té negro ahumado muy especial elaborado con método tradicional.

Origen: Wujishan, China.

EARL GREY \$90

clásica mezcla de té negro, bergamota y flor de malva

Origen: Nilgiri, India.

OOLONG \$90

hebras de té Oolong de oxidación media, cosechadas durante mayo en las montañas de Wuyi.

Origen: Fujian, China.

Certificación Orgánica

Edición limitada, hasta agotar existencias. Solicita tu segunda infusión

Los precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A. / Precios sujetos a cambios sin previo aviso.