



**RUTA DE LA SEDA**<sup>®</sup>  
E C O P Â T I S S E R I E

PANADERÍA  
DULCE Y SALADA  
**2017**



**AURORA 1,  
SANTA CATARINA,  
COYOACÁN 04010. CD. MX.**

[caferutadelaseda.com](http://caferutadelaseda.com)

**COMENTARIOS/SUGERENCIAS:**  
[info@caferutadelaseda.com](mailto:info@caferutadelaseda.com)


**TEL. CAFETERÍA**  
3869 4888

**TEL. OFICINA**  
3869 2982

**TEL. PEDIDOS VÍA WHASTAPP:**  
55 4452 1691

**GRACIAS POR SU VISITA.**

 [rutadelasedamx](https://www.instagram.com/rutadelasedamx)

 [rutadelaseda](https://www.facebook.com/rutadelaseda)

 [rutadelasedamx](https://www.twitter.com/rutadelasedamx)



## **PANADERÍA SALADA**

Rango de precios \$28-150

**Baguette\***

**Baguette con semillas\***

**Campesino\***

*(pan de masa madre, pain au levain o sourdough)*

**Campesino integral\***

**Campesino de semillas\***

**Challah de aceite de oliva**

**Mini Challah**

*(bollo trenzado)*

**Challah festivo en forma de rosca y con semillas**

*(sobre pedido)*

**Brioche**

**Brioche 100% integral**

*(sobre pedido)*

**Pan de cacao y trozos de chocolate**

**Pan de leche**

*(Hokkaido Milk Bread)*

**Pan de vino tinto y nuez\***

**Ciabatta\***

**Pan nórdico de centeno\***

**English Muffins de masa madre**

**Pan 100% de espelta\***

*(sobre pedido)*

**Pan 100% centeno\***

*(sobre pedido)*

**Pan Sarraceno**

*(100% alforfón, sobre pedido)*

**Pan sin harina de trigo**

*(con mezcla certificada orgánica sin gluten)*

**Stromboli de jamón serrano y mozzarella**

*\*Pan vegano*

**Nota:** Nuestra panadería orgánica está enfocada en el uso de diversos granos y cereales enteros, así como una fermentación natural prolongada (empleo de masa madre en la gran mayoría de nuestros panes). Aunque el trigo –certificado orgánico– es el cereal que más utilizamos, hemos incorporado desde el comienzo centeno, cebada, arroz, espelta, alforfón, mezquite, soya y mijo. Al menos 70% del resto de nuestros insumos son orgánicos: huevos, mantequilla, lácteos, frutas rojas, manzanas, semillas y cereales: macadamia, ajonjolí, nuez pecana, avena, amaranto, linaza. Todos nuestros endulzantes son orgánicos: azúcar de caña no refinada, jarabe de agave, azúcar mascabado y miel de abeja. Los productos del menú cambian con las estaciones.



## **VIENNOISERIE / PAN DULCE**

Rango de precios \$25-\$60

Croissant de mantequilla

Matcha croissant  
*(sencillo/relleno)*

Croissant avellanas y almendras

Baklava croissant

Croissant de rosas y pistaches

Croissant Croque Monsieur

Kouign Amann

Pain au chocolat

Caracola de pasas

Babka de giandua

Turbante  
*(matcha brioche feuilletée)*

Bostock

Bienenstich

Rol de canela

Rol de cardamomo

Rol de caramelo y nuez

Brioche suizo  
*(vainilla y chocolate)*

Empanada manzana/guayaba-queso

Tarta briochée de frutas

Milhojas

Palmier

Baba au rhum

Kouglof

Cracker de semilla

## **OTROS**

*Panes de temporada:* Galette des Rois, Rosca de Reyes, Pan de Muerto, Panettone, Pan d'oro, Stollen.

## **QUICHE TRADICIONAL**

\$380 (10-15 p.)

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

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

Quiche Lorraine *(tocino y queso alpino);*

Quiche Tartiflette *(papas al horno y queso reblochon);*

Quiche salmón ahumado *(eneldo y queso cabra).*