



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

REPOSTERÍA 2017



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

caferutadelaseda.com

COMENTARIOS/SUGERENCIAS:
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)

Ecopâtisserie Ruta de la Seda es, desde 2007, la primera casa de pastelería/panadería orgánica en México, garantizando un mínimo de 70% insumos orgánicos certificados en la gran mayoría de todos sus productos. A lo largo del año modificamos nuestro menú de cocina dulce según ingredientes de estación. De esta amplia lista, probablemente encuentre algunos pasteles completos disponibles para su compra en mostrador, pero para garantizar su producto háganos o escríbanos de preferencia con tres días de anticipación. Algunos productos solo cuentan con una presentación.

PASTELES

\$450 (6-8 p.) a \$680 (10-12 p.)

Los sabores cambian cada temporada.

Kioto

(pastel de té verde, especialidad de la casa)

Fetiche

(té verde y chocolate)

Té verde maracuyá

Jade*

(fraisier tradicional de vainilla o matcha)

Matcha Cheesecake Soufflé*

Tout Chocolat*

(pastel 100% centeno, mousse chocolate, cremoso chocolate de leche)

Gianduaia*

Trufa

(sin harina de trigo)

Framboisier*

(chocolate, frambuesa, mezcal)

Kashmir*

(chocolate, manzanas caramelizadas, especias)

Selva Negra*

Folie

(avellanas, vainilla y chocolate; sin harina de trigo)

Rosa persa*

(chiffon de cardamomo, crema de rosas y azafrán, en versión tradicional o naked cake)

Spleen*

(pastel de lavanda y vainilla)

Sakura
(mousse mascarpone,
pasta de frambuesa, flor de sakura)

Bosque rojo*
(almendras y bavaresa frambuesa)

Bavaresa*
(mango, frutos rojos o fruta de estación)

Mi Habana*
(coco y ron cubano)

Mazapán de fresas e higos*

Pavlova con crema de vainilla
o maracuyá y frutas frescas
(sin harina de trigo)

Victorian Sponge*
(maracuyá o frutos rojos)

Mont Blanc
(crema de castañas, merengue, crema de vainilla)

París Brest avellanas

Saint Honoré violeta

Milhojas de avellana, chocolate o vainilla

Medovik
(pastel ruso de miel y crema de caramelo)

Lumberjack*
(pastel de dátil, manzanas y coco caramelizado)

Sri Lankan Lovecake
(semolina, nuez de la India, especias)

Baklava de nuez o almendras y especias

Zanahoria clásico*

**Disponibilidad sin harina de trigo*

Acerca de alergias: Todos nuestros productos se procesan en un centro de producción donde se utiliza harina de trigo, avena, cebada y centeno. Aunque extremamos nuestras medidas con los productos sin ingredientes derivados de algunos de estos cereales, existen posibilidades de contaminación cruzada. Aunque nuestras instalaciones no están certificadas "libres de gluten", ponemos especial cuidado en todos los detalles del proceso de elaboración de estos productos. Contamos con harina orgánica certificada libre de gluten compuesta por arroz, tapioca, sorgo.

TARTAS

\$250 (4-6 p.) a \$550 (8-12 p.)

Los sabores cambian cada temporada.

Tout chocolat

Chocolato-macadamia

Gâteau basque
(vainilla o chocolate)

Tatin

Tarta de frutas con crema vainilla o jengibre

Frangipane de avellanas
y almendras y frutas de estación

Higos-avellanas

Higos-chocolate

Nougapricot

Limón
(opción con merengue)

Limón y crema de rosas

Crumble ruibarbo

Guayaba-jengibre

Coco-macadamia

Tarta holandesa de manzanas

Linzertorte de frutos rojos

Clafoutis fruta de estación

Pasteis de nata
(por docena)

Nuez-dátil

Quiches
(sabores de temporada)

TEACAKES

\$250 (4-6 p.) a \$390 (8-12 p.)

Los sabores cambian cada temporada.

Tout chocolat

Valencia

(chocolate y Grand Marnier)

Matcha-chocolate

Matcha Kasutera

Angel Cake

(matcha, taro o ajonjolí negro Zen)

Amandier

(almendras/chocolate, sin harina de trigo)

Persa

*(con cardamomo y agua de rosas,
ocasionalmente con harina de soya tostada)*

Volteado de blueberries

Andaluz

(anís)

Dátil-naranja

Azafrán-tumérico

Manzanas y aceite de oliva

Tamarindo-dátil

(con melaza y nueces pecanas)

Yogurt y blueberry

OTROS

Precios y presentaciones variables.

Muffins

(chocolate, matcha-blueberry, streusel de moritas silvestres)

Financiers

(hojicha, chocolate, matcha, lavanda)

Madeleines

(limón, chocolate)

Galletas

*(matcha, lavanda, chocolate-cilantro, chocolate-mezquite,
avellanas-cacao, centeno-cardamomo,
florentinas, linzer, especias, biscottis, etc.)*

Trufas de chocolate

(naturales, flore de lavanda, matcha, etc.)

Tabletas de chocolate

Merengues

(chocolate, jengibre, flores)

Toffee

Nougat

Rocher coco

Granolas

Muesli

Mermeladas

PASTELES DE BODA

Realizamos pasteles de boda personalizados. Trabajamos directamente con los clientes para desarrollar un pastel final de acuerdo a las expectativas. No usamos fondants; nuestros pasteles los decoramos con flores orgánicas comestibles de estación y son siempre muy frescos. Todos nuestros pasteles de boda, como nuestra pastelería, está elaborada con un mínimo de 80% de ingredientes orgánicos. También realizamos pasteles de boda sin harina de trigo o veganos. Nuestros pasteles más solicitados son: Rosa persa, Spleen (pastel de lavanda y vainilla), Gianduia y Naked Cake (tendencia reciente de pastel "desnudo", sin crema en los lados). Contamos con servicio de montaje del pastel en el lugar de la ceremonia para garantizar la frescura, nuestro principal compromiso.

Nota:

Al menos 70% de nuestros insumos son orgánicos: huevos, lácteos, flores, frutas rojas, manzanas, semillas y cereales (macadamia, ajonjolí, nuez pecana, avena, amaranto, linaza). Usamos exclusivamente harinas orgánicas: trigo, centeno, cebada, arroz, espelta, alforfón, mezquite, arrurrúz, soya y mijo. 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.

Para mayores informes sobre otros productos con limitaciones dietéticas (veganos, sin azúcar de caña o sin harina de trigo), favor de comunicarse con nosotros vía telefónica al 3869 2982, 55 4452 1691 vía whastapp, o mediante nuestro correo de pedidos@caferutadelaseda.com

Como nuestra producción es limitada y artesanal, le pedimos amablemente realizar su pedido con 3 días de antelación, de preferencia.