



RUTA DE LA SEDA®

E C O P Â T I S S E R I E



**MENÚ 10 DE MAYO
2017**

CAFÉ RUTA DE LA SEDA, ECO-PÂTISSERIE & TÉ

AURORA 1, ESQ. PINO, SANTA CATARINA,
COYOACÁN 04010, CDMX.

LUN. A DOM. DE 8 A 22 HRS

WWW.CAFERUTADELASEDA.COM

COMENTARIOS/SUGERENCIAS:

INFO@CAFERUTADELASEDA.COM

TELS: 3869 2982

PEDIDOS VÍA WHATSAPP: (55) 4452 1691

Pasteles

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

JADE

(*fraisier* tradicional de vainilla o matcha)*

CHEESECAKE SOUFFLÉ DE LIMÓN*

TOUT CHOCOLAT*

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

GIANDUIA*

TRUFA

(sin harina de trigo)

CHOCOPASIÓN

(pastel de chocolate de leche, maracuyá, avellanas)

FRAMBOISIER

(chocolate, frambuesa, mezcal)*

ROSA PERSA*

(chiffon de cardamomo, crema de rosas y azafrán)

SPLEEN*

(pastel de lavanda y vainilla)

SAKURA

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

PAVLOVA con crema de maracuyá y frutas frescas
(sin harina de trigo)

PARÍS BREST AVELLANAS

MOUSSE NOUGAT

MILHOJAS de macadamia, avellana,
chocolate o vainilla-frambuesa

MEDOVİK

(pastel ruso de miel y crema de caramelo)

LUMBERJACK*

(pastel de dátıl, manzanas y coco caramelizado)

BAKLAVA de nuez o almendras y especias

Tartas

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

Tout chocolat

Violeta-higos

Fresas

Frutos rojos

Macadamia

Gâteau basque

(vainilla o chocolate)

Tatin

Tarta de frutos rojos
con crema de jengibre-cardamomo

Limón

(opción con merengue)

Limón y crema de rosas

Ruibarbo

Coco-macadamia

Linzertorte de frutos rojos

Pasteis de nata (por docena)

Nuez-dátıl

Teacakes

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

Valencia

(chocolate y Grand Marnier)

Angel Cake

(matcha, taro o ajonjolí negro Zen)

Amandier

(almendras/chocolate, sin harina de trigo)

Persa

(con cardamomo y agua de rosas)

*Disponibilidad sin harina de trigo

Otros

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

Trufas de chocolate
(naturales, flores de lavanda, matcha, etc.)

Merengues
(chocolate, jengibre, flores)

Toffee

Rocher coco

Granolas

Especiales de nuestra panadería

Pan de cacao y trozos de chocolate 450 gr

Pan de vino tinto y nuez 1kg

Babka de gianduia (6-8p)

Bienenstich con crema de vainilla (8-12p)

Tarta *brioche* de frutas (6-8p)

QUICHE TRADICIONAL (10-15p)

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).

Nota acerca de nuestra pastelería y panadería orgánica: 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, arrurruz, soya y mijo. Todos nuestros endulzantes son orgánicos: azúcar de caña no refinada, jarabe de agave, azúcar mascabado y miel de abeja.

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, al 55 4452 1691 vía whatsapp o a nuestro correo pedidos@caferutadelaseda.com. Como nuestra producción es limitada y artesanal, le pedimos amablemente realizar su pedido de preferencia con 3 días de antelación.

Por el momento no contamos con servicio a domicilio. Los precios pueden cambiar sin previo aviso.