

Postres al Plato \$165



BOSQUE

- eucalipto
- frutos de bosque
- pistache
- hierbas frescas



COCONUT

- coco
- maracuyá
- mango
- lima



ISPAHAN

- rosas
- frambuesas
- lichis
- toronja



CACAOTAL

- chocolate de metate
- naranja
- chocolate 62%
- canela



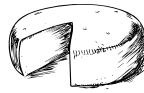
FLOR DE VAINILLA

- vainilla
- yogurt
- manzana roja
- bourbon



MELOCOTÓN MELBA

- vaina de vainilla
- frambuesas
- yogurt
- melocotón



CAMEMBERT & JEREZ

- cheesecake
- jerez `Solera Cream`
- piñones
- miel



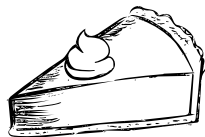
HELADO NITRO (\$95)

- pregunta por nuestro sabor del día.

Postres de Vitrina \$105

- OPERA - chocolate/café/mantequilla
- CARMELIA - avellanas/chocolate con leche/tonka
- PANAL - miel / limón real/lavanda/almendra
- CACAHUATE - cacahuete/whisky/chocolate 75%/caramelo
- FRAISIER - fresas/crema/vainilla
- FRIDA - frutos rojos/chocolate/lima
- MANDARINA - mandarina/queso crema/cocoa
- BLUE - almendras/blueberries/lima/queso crema

* Acompaña tu postre de vitrina con helado de vaina de vainilla o chocolate por \$25



Macarons \$25

- frambuesa
- plátano
- nutella
- carajillo
- pistache & rosas
- caramelo salado
- manzana & cardamomo
- lavanda
- maracuyá
- violetas & moras
- matcha & fresa
- blueberry
- crème brûlée
- rosas



MENÚ DEGUSTACIÓN

...y para aquellos que quieren vivir la experiencia dulce en su máxima expresión, hemos preparado nuestro menú degustación a base de distintos postres y pequeños bocados en el que hacemos un repaso por los distintos gustos básicos con creaciones emblemáticas de La Postrería (disponible hasta las 20:00)

MENÚ NOUGAT (5 postres + 5 pequeños bocados) \$745

*Suplemento Persona Extra - \$140
(5 pequeños bocados extras)

PASTELES & ENTREMETS

Tenemos variadas opciones de pasteles para endulzar tu celebración. Pide nuestro catálogo de pasteles o revisalo directamente en las historias destacadas de instagram de @lapostreriagd.

*Todos los los ingredientes que utilizamos en la Postrería son naturales, desde frutas y vegetales de mercado, chocolates de la máxima calidad, lacteos y grasas naturales, así como infusiones y pastas 100% de frutos secos que hacemos en nuestra cocina, evitando a toda costa el uso de saborizantes artificiales, grasas vegetales hidrogenadas, ni productos ultraprocesados para tener como resultado el mejor sabor que podemos ofrecer y crear una pastelería más responsable.