

Postres al Plato
\$130



BOSQUE

- eucalipto
- frutos de bosque
- pistache
- hierbas frescas



BELLOTA

- almendras
- caramelo
- amaretto
- vainilla



ISPAHAN

- rosas
- frambuesas
- lichis
- toronja



WONKA

- chocolate 75%
- leche
- café
- haba tonka



FLOR DE
VAINILLA

- vainilla
- yogurt
- manzana roja
- bourbon



FRESAS &
YOGURT

- fresas
- yogurt
- pimienta rosa
- miel



CAMEMBERT
& JEREZ

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



HELADO
NITRO (\$95)

- pregunta por nuestro sabor del día.

Postres de Vitrina
(Colección San Valentín)

\$85

- ROSA - fresas/rosas/pistache/lima
- BISOU - avellanas/chocolate con leche/tonka
- FRIDA - chocolate 70%/frutos rojos/lima
- F*CK LOVE - café/licor 43/chocolate oscuro 75%
- PASSION PIE - maracuyá/limón/merengue/galleta
- HEART - yogurt/guayaba/queso/amaranto
- MACARON ISPAHAN - frambuesas/rosas/lichis
- BLUE - almendras/blueberries/lima/queso crema

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

Macarons
\$22

- frambuesa
- plátano
- nutella
- polen & manzanilla
- pistache & rosas
- caramelo salado
- manzana & cardamomo
- lavanda
- maracuyá
- violetas & moras
- cerezas & almendras
- 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) \$630

*Suplemento Persona Extra - \$105
(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.