

BEBIDAS

★ FRÍAS

AGUA DEL DÍA	\$30
Pregunte por la selección (480ml)	
BOTELLA DE AGUA (355ml)	\$20
AGUA MINERAL Ciel (355ml)	\$35
SODA ITALIANA Té helado al gusto (400ml)	\$50
REFRESCO EN LATA (355ml)	\$35
CAFÉ CON PANNA	\$65
AFFOGATO	\$80
Cremosa bola de gelato con shot de espresso	
MALTEADAS Café Vainilla Chocolate (480ml)	\$55

★ FRAPPÉ

CAFÉ FRAPPÉ (400ml)	\$50
CHAI FRAPPÉ (400ml)	\$60
MATCHA FRAPPÉ (400ml)	\$60
TÉ FRAPPÉ (400ml)	\$50
TISANA FRAPPÉ (400ml)	\$55
MOKA FRAPPÉ (400ml)	\$55

★ CALIENTES

AMERICANO (220ml)	\$35
RISTRETTO (50ml)	\$35
LUNGO (100ml)	\$50
CAPUCCINO (360ml)	\$40
CHOCOLATE Frió ó caliente (420ml)	\$40
MOKA (220ml)	\$40
SUBMARINO (250ml)	\$45
MATCHA (400ml)	\$55
CHAI	\$55
LATE (220ml)	\$40

★ INFUSIONES

CALIENTE O FRÍO (480ml)	\$45
Sabores: Menta Limón Ate de Membrillo Ceilan Pure Energy Jazmín Orgánico Rooibos Chai Frutas Caribeñas Cero Estrés Pureh citrus Bora Bora Manzana con Arándano Maracuyá	

★ CERVEZAS / VINO

AVISCOLLEM (ARTESANAL)	\$70
Stout Porter IPA DIPA Blonde Red Saison	
NACIONALES XX Lager / Ambar Indio	\$65
Bohemia clara / oscura Tecate Heineken Ultra	
CERVEZA 28 (ARTESANAL)	\$75
Pale Ale Gluten free	

TIENDA

	CH	M
MIEL ORGÁNICA	\$28	\$68
MERMELADA DE CÍTRICOS	\$38	\$90
MERMELADA DE JITOMATE	\$38	\$90
MERMELADA DE FRESA Y LIMÓN	\$38	\$90
MERMELADA DE HIGO	\$38	\$90
MERMELADA DE BLUEBERRY	\$45	\$120

VASO REUTILIZABLE — \$35

★ REPOSTERÍA ★ (SOBRE PEDIDO)

PASTEL CHIFFÓN

Pastel esponjoso de vainilla, con crema de mascarpone y fresas frescas.

CHIFFÓN — GDE \$850

CHIFFÓN — CH \$650

CHIFFÓN — IND \$160

PASTEL CARLOTA

Pastel hecho a base de soletas, crema de limón y frutos rojos.

CARLOTA — GDE \$850

CARLOTA — CH \$650

CARLOTA — IND \$160

PASTEL CHOCOLATE

A base de yogurt y cocoa.

CHOCOLATE — GDE \$800

CHOCOLATE — M \$450

PANNE ALLA VAGNIGLIA

COMPLETO — GDE \$250

PANQUÉ DE LIMÓN

Hecho a base de limón amarillo con glacé de chabacano orgánico.

— **GDE \$800**

— **M \$450**

EXTRAS (BEBIDAS)

EXTRA DE SABOR

Sabores: Vainilla | Chocolate blanco | Chocolate oscuro | Amaretto | Noisetete

EXTRA DE LECHE

LECHE DE ALMENDRAS EXTRA

\$8

\$5

\$18

MENÚ



Sta. María la Ribera 138
Col. Santa María la Ribera
Del. Cuauhtémoc, 06400
Ciudad de México, México

Tel. (55) 2124 1365

ARANCINE

Crocchete hecho a base de risotto, con azafrán, queso parmesano, rellenas y fritas (variaciones de relleno)

RAGÙ — \$62

Carne de res troceada a mano, con fresca salsa pomodoro, chícharos cocidos al vino blanco, laurel, queso mozzarella y un toque de mantequilla.

VEGETARIANO — \$58

Melanzane, zucchini, queso mozzarella y un toque de mantequilla acompañados con salsa pomodoro fresca.

GORGONZOLA — \$62

Arancine con queso gorgonzola.

JAMÓN Y QUESO — \$62

Jamón de pierna a las finas hierbas italianas, queso mozzarella y un toque de mantequilla.

PROSCIUTTO CON QUESO — \$62

Prosciutto di Parma en cubos, con queso fontina.

MORTADELLA CON PISTACHIO Y PORTOBELLO — \$62

Arancine mortadella con pistachio y hongo portobello acompañado de queso fontina.

ARRABIATA CON QUESO PECORINO — \$62

Tradicional salsa arrabiata, elaborada a base de pomodoro, sazonada con pecorino, panceta, ajo y albahaca.

PANINI

PANINO DE POLLO AL PESTO — \$75

Pan focaccia hecho en casa con romero y flor de sal, con pollo a la plancha, acompañado de salsa pesto hecha en casa (pruébalo frío o caliente).

PANINO DE PROSCIUTTO — \$85

Pan focaccia hecho en casa, con Prosciutto di Parma y queso fontina (pruébalo frío o caliente).

PANINO JAMÓN — \$95

Pan brioche con jamón de pierna a las hierbas italianas, con queso Emmental y un toque de mostaza antigua.

PANADERÍA

FOCACCIA — \$28

PAN DE AJO — \$28

PAN DE PARMESANO — \$35

BRIOCHE INDIVIDUAL — \$18

BRIOCHE EN BARRA — CH \$65 — G \$85

DOLCE

★ CROISSANT — \$39

Relleno con crema de pistache y crema pastelera.

BISCOTTI DI MANDORLE — \$85

CORNETTO — \$20

PANNA COCOA — \$38

BASTONCINI DE PANNA Y COCOA — \$28

PANNE ALLA VAGNIGLIA — \$25 (REBANADA)

ROLLOS DE CANELA GLASEADOS — \$28

CONCHAS — \$23

GARIBALDI — \$22

El Pan de
maría



Ordena en línea



PREGUNTE POR NUESTRAS FORMAS DE PAGO
CONSULTE PRECIOS DE PLATILLOS PARA LLEVAR
LOS PLATILLOS ESTAN SUJETOS A EXISTENCIA
LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

POSTRES

TIRAMISÚ — CH \$58 — M \$115

Galleta soleta italiana, con café amaretto, crema de mascarpone y cocoa. (100g)

PASTEL DE CHOCOLATE — CH \$45 — M \$80

A base de yogurt y cocoa. (REBANADA)

MINI PASTEL DE CHOCOLATE — \$160

MINI PASTEL DE CAFÉ — \$160

PANNA COTTA — \$65

Crema tipo mousse con el toque especial de la casa y frutas de temporada.

PANQUÉ DE LIMÓN — \$75

Hecho a base de limón amarillo con glacé de chabacano orgánico. (140g)

CANNOLO SICILIANO — \$75

Galleta a base de vino de marsala relleno de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo, naranja cristalizada y pistachio.

CHIFFON — \$80 (REBANADA)

Pastel esponjoso de almendra y vainilla, con crema de mascarpone y fresas frescas. (150g)

CHOUX — \$55

Hecho en casa, rellenos de crema pastelera de chocolate, café y vainilla. (100g)

GELATO SENCILLO — \$36

GELATO DOBLE — \$70

GELATO BRIOCHE — \$80

Sabores: fior di latte | pistachio | almendra | agrumi | mango | stracciatella | panna cotta | cioccolato fondente | bacio | fragola

Pan brioche hecho en casa | (80g)

Con Panna extra — \$15

ENSALADAS

MANZANA — CH \$55 / M \$90

Mezcla de lechugas y manzana verde espolvoreadas de ajonjolí garapiñado y vinagreta de la casa. (125g)