

La Vitrine

Sofía Cortina



Nuestros ingredientes son,
en su mayoría, locales y sustentables.



lavitrinecdmx

LA VITRINE

Encuétrame en la vitrina

FLAN DE TEMPORADA \$120

TARTA DE TEMPORADA \$115

MINI GÂTEAU DE TEMPORADA \$115

ÉCLAIR DE TEMPORADA \$90

PARIS-OAXACA \$145

Paris-Brest de chocolate y avellana

SIN AZÚCAR \$70

Profiterol de fruta de temporada *sin azúcar*

LE GOÛTER ZACAPA \$180

Carajillo Zacapa 23 + Éclair de ron
+ Golden madeleine

GOURMANDISES

Estamos fuera de la vitrina

BROWNIE \$60

Fudgy & chewy

GALLETA DE AVELLANA \$45

GALLETA DE CHOCOLATE \$38

VIENNOISERIE

Pan dulce

PAN DE TEMPORADA \$65

SUÉDOIS DE SALMÓN \$230

Salmón ahumado, boursin, cebollín, eneldo,
cebolla y alcaparras

SNACKING

Comida salada

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO \$135

Jamón ahumado y queso manchego, con
mostaza

SÁNDWICH \$230

Sándwich de brisket y queso manchego, con
mostaza

CAFÉ Y CHOCOLATE

ESPRESSO	\$38
AMERICANO	\$45
MACCHIATO	\$55
CAPUCCINO	\$55
LATTE	\$55
CHOCOLATE OAXAQUEÑO	\$60
MOKA	\$60
COLD BREW	\$65
extras: leche de almendra, leche de coco y leche deslactosada	\$15
carga extra de café	\$25

TÉS / INFUSIONES (250 ML)

BLEND LA VITRINE Negro Lapsang Souchong, vainilla de Veracruz y rosas de Puebla	\$60 Negro o Verde
Verde Sencha, cedrón y cáscara de calamondín de Malinalco	
MATCHA LATTE ORGÁNICO	\$85
MATCHA ORGÁNICO FRÍO CON LECHE DE COCO	\$85
BLANCO LAVANDA Té blanco Pai Mu Tan de China, lavanda, rosas de Puebla	\$60
PUER CHAI Masala de especias, té fermentado Pu Erh de China	\$60
GOLDEN MILK Cúrcuma, jengibre, pimienta, cardamomo	\$60
ROOIBOS TORONJIL Rooibos verde, toronjil y menta silvestre	\$60
AGUA DULCE Cedrón, manzanilla, hinojo, regaliz, lavanda, semilla cilantro, caléndula	\$60
KOMBUCHA DE JENGIBRE POCIÓN	\$100 280 ml

BOISSONS

Bebidas

JUGOS PRENSADOS EN FRÍO

SHOT Jengibre, cúrcuma y pimienta de cayena 50 ML	\$65
UNBEETABLE Zanahoria, pepino, betabel y manzana 350 ML	\$105
C-MASTER Naranja, zanahoria y jícama 350 ML	\$105
GREENERGY Manzana, kale, pepino, espinaca y limón 350 ML	\$105

BOISSONS

Bebidas

SODAS (355 ML) SIN AZÚCAR AÑADIDA

MANDARINA COLIMA	\$80
MARACUYÁ VERACRUZ	\$80
GUAYABA MICHOACÁN	\$80
MANZANA CHIHUAHUA	\$80
AGUA MINERAL GASIFICADA	\$60
AGUA MINERAL NATURAL	\$60

APÉRITIF (135 ML)

LILLET + TONIC Lillet, naranja, agua tónica	\$160
--	--------------

FLAN PAPANTLIEN Flan Parisien de vainilla de Papantla	\$850 6 personas
TARTE CITRON Tarta de limón y merengue quemado	\$450 / \$900 4 / 8 personas
TARTE AU NOIX DE PÉCAN Tarta nuez	\$450 / \$900 4 / 8 personas
TARTE BOURDALOU Tarta de pera y almendras	\$450 / \$900 4 / 8 personas
GÂTEAU CHOCOLAT Suave pastelito de avellanas y chocolate	\$115 / \$900 1 / 8 personas
CAJA DE 5 ÉCLAIRS Éclaris de temporada	\$450
PARIS- OAXACA Paris-Brest de chocolate y avellana	\$145 / \$800 1 / 6 a 8 personas
CAKE CITRON Panqué de limón	\$400 8 personas
CAKE MARBRÉ Suave panqué marmoleado de chocolate y vainilla	\$400 8 personas
CAKE À LA BANANE Suave panqué de plátano cubierto de chocolate	\$400 8 personas
CAKE MATCHA VANILLE Panqué de vainilla relleno de crema de matcha	\$500 6 a 7 personas
ORDEN DE CHOUQUETTES	\$215 14 pz
CAJA DE GALLETAS DE AVELLANA	\$180 4 pz
CAJA DE GALLETAS CHOCOLATE	\$152 4 pz
BOÎTE PAIN AU CHOCOLAT	\$260 4 pz
BOÎTE CROISSANT	\$230 4 pz
BOÎTE CROISSANT FOURRÉ	\$260 4 pz
BOÎTE CHAUSSON AUX POMMES Hojaldre de manzana	\$260 4 pz
SIN AZÚCAR Caja de profiteroles de temporada	\$280 4 pz

BAJO PEDIDO

Con dos días de anticipación