Halloween & Día de Muertos

MENÚ DE TEMPORADA · OTOÑO 2026

Calabaza de castilla, café de olla, zarzamora y champurrado: los sabores de la ofrenda, horneados a mano para compartir en estas noches.

PASTELES

Piezas de celebración · 24 cm

Pumpkin Trick — $745

Bizcocho de calabaza con piloncillo y canela, tres leches de calabaza, crema bariloche de calabaza, crema de mantequilla de piloncillo, drip de chocolate semiamargo y macadamia tostada.

24 CM

Noche de Zarzamora — $870

Bizcocho de chocolate, tres leches con café, crema bariloche de zarzamora, crema de mantequilla de zarzamora, ganache semiamargo y zarzamoras frescas.

24 CM

Carrot Creep — $695

Bizcocho de zanahoria especiado con nuez, buttercream de queso crema y astillas de chocolate amargo.

24 CM

REPOSTERÍA

Del horno a la ofrenda

FLANES

Flan Pumpkin — $380
Leches y queso crema con puré de calabaza de castilla, sobre caramelo dorado y un toque de canela.
24 CM

Flan Café de Olla — $380
Café de olla con piloncillo, canela, clavo y naranja en una base cremosa de leches y queso crema, sobre caramelo.
24 CM

PANQUÉS & BROWNIE

Panqué Pumpkin — $290
Calabaza en tacha, mascabado, arándanos y especias, con remolino de calabaza y canela.
MOLDE 23 × 13 CM

Panqué Noche Eterna — $340
Chocolate oscuro casi fudgy, zarzamoras dentro y encima, y almendra.
MOLDE 23 × 13 CM

Panqué Zanahoria — $290
Zanahoria fresca, mascabado, canela y nuez, con barniz de naranja.
MOLDE 23 × 13 CM

Brownie de Ultratumba (FITNESS) — $40
Camote morado, cacao intenso y chocolate amargo, endulzado con dátil y alulosa. Denso y fudgy.
PIEZA

TARTAS SABLÉ

Café de Olla — $70
Sablé de cacao, bariloche de café de olla, ganache, naranja y canela.
INDIVIDUAL

Noche de Zarzamora — $70
Sablé de cacao, bariloche de zarzamora, ganache y zarzamoras.
INDIVIDUAL

Pumpkin — $70
Sablé de mantequilla, bariloche de calabaza, ganache e higo.
INDIVIDUAL

PAN DE MUERTO RELLENO

Ofrenda — $50
Relleno de bariloche de calabaza, azúcar morena y ganache.
PIEZA

Café de Olla — $60
Relleno de bariloche de café de olla, azúcar morena, ganache y canela.
PIEZA

Champurrado — $65
Relleno de bariloche de champurrado, azúcar morena y chocolate de mesa.
PIEZA

GELATINAS

Para la mesa familiar · ≈ 2.5 L

Ofrenda — $290
Leche infusionada con canela y cuadros de colores, como papel picado.
≈ 2.5 L

Café de Olla — $280
Dos capas: café de olla y café de olla con leche, con chocolate amargo.
≈ 2.5 L

Bosque Nocturno — $280
Gelatina de agua en dos capas, con una capa cristalina aroma a mora.
≈ 2.5 L

Drácula — $250
Capa roja de jamaica y capa de leche de zarzamora, con zarzamoras frescas.
≈ 2.5 L

Noche de Brujas — $280
Un corazón de leche de zarzamora encapsulado en gelatina de frutos rojos.
≈ 2.5 L

Pumpkin — $320
Capa de rompope y capa de calabaza con piloncillo y canela.
≈ 2.5 L

GALLETAS

Por pieza

Pumpkin — $25
Chispas de chocolate, chocolate semiamargo y bariloche de calabaza de castilla.
PIEZA

Café de Olla — $30
Doble café: soluble en la masa y grano entero tostado.
PIEZA

Noche de Brujas — $30
Cocoa, chocolate semiamargo, bariloche de zarzamora y nibs de cacao.
PIEZA

Noche Eterna — $30
Cocoa, chocolate semiamargo, chocolate de mesa y nibs de cacao.
PIEZA

Precios en pesos mexicanos. Disponibles durante la temporada de Halloween y Día de Muertos, sujetos a disponibilidad.