

Zéfiro

2024

*“Las bellas artes son cinco, a saber:
la pintura, la escultura, la poesía, la música
y la arquitectura, la cual tiene como rama
principalísima la pastelería”*

Marie-Antoine Carême, cocinero francés del siglo XVIII

Pretendemos que a través de nuestras ejecuciones
la experiencia de degustar un postre sea inolvidable.

Goce la ocasión de aprender de la pastelería contemporánea.

Libre de gluten  Vegetariano  No cobramos cover. Precios de toda la carta en pesos mexicanos, incluyen IVA; sujetos a cambio sin previo aviso. Tamaño de la porción aproximado. Todos nuestros postres pueden contener trazas de gluten. Productos sujetos a disponibilidad.

Clásicos

Sacher 125 g

\$110.00

Un tributo de Zéfiro para el Chef Pastelero austriaco Franz Sacher.

Irresistible pastel de chocolate y confitura de chabacano elaborada en casa.

Pastel de queso 190 g

\$125.00

El clásico de siempre.

Nuestro tradicional *cheesecake* cubierto con compota de vino tinto y frutos rojos, acompañado de sorbete de frutos rojos.

Contemporáneos



Tarta marquesa 170 g

\$150.00

En recuerdo a la antigua inquilina del Restaurante Escuela Zéfiro.

Tarta rellena de *biscuit* de pistache, compota de frutos rojos, mousse de chocolate blanco y vainilla, acompañada de frambuesas y moras azules frescas.

Musa 110 g

\$127.00

Delicioso homenaje al fénix de América.

Pastelito tibio de chocolate servido con helado de rompopo y cremoso de cocoa. Horneado al momento.

Tiempo de elaboración: 20 min.

Los dulces del convento 90 g

\$127.00

Exquisita reinterpretación de los dulces novohispanos.

Helado de chongos zamoranos, pastel de tres leches de chocolate y tapioca con rompopo. Acompañados de la firma de Sor Juana Inés de la Cruz en pergamino comestible.

San Jerónimo 190 g

\$132.00

Inspirado en el jardín de los manzanos que solía tener el Convento de San Jerónimo.

Crujiente pasta laminada rellena de crema de vainilla y manzanas caramelizadas, servido con helado de vainilla.

Tiempo de elaboración: 15 min.



Helados y sorbetes 125 g

Una brisa que pasa entre las montañas nevadas y refresca los patios y jardines.

Sorbete de frutos rojos		\$108.00
Sorbete de mango-maracuyá	 	\$108.00
Sorbete de limón		\$108.00
Helado de vainilla de Papantla		\$108.00
Helado de chocolate 66% amargo		\$108.00
Helado de hoja santa		\$108.00

Bajos en calorías y sin azúcar

Libre de pecado 170 g	\$118.00
------------------------------	-----------------

Sin lácteos y reducido en azúcar.

Pastel de chocolate con ganache de naranja, acompañado de sorbete de mango-maracuyá.

Atenagórico 130 g	\$132.00
--------------------------	-----------------

Sin azúcar.

Bizcocho de chocolate endulzado con miel de agave y crema de chocolate amargo sin azúcar. Acompañado de un pergamino comestible con la firma de Sor Juana Inés de la Cruz.



Cafés

La bebida del pensamiento ilustrado.

Americano 170 ml	\$49.00
Americano descafeinado 170 ml	\$49.00
Capuchino 190 ml	\$63.00
Latte 190 ml	\$63.00
Expresso sencillo 60 ml	\$49.00
Expresso doble 70 ml	\$60.00
Té de sobre 170 ml	\$43.00
Infusiones: solicite nuestra caja de infusiones	\$80.00

Carajillos

La bebida del pensamiento ilustrado.

Clásico <i>La versión clásica de México.</i> Elaborado con café expresso y Licor 43.	\$179.00
Carajillo de coco <i>Nuestra versión, ligeramente más dulce.</i> Elaborado con café expresso, crema de coco, Licor 43 y crema de cacao blanco.	\$173.00
Carajillo de Bailey's <i>El toque irlandés.</i> Elaborado con café expresso y Bailey's.	\$173.00
Carajillo de avellana <i>Deliciosa mezcla de chocolate y licor de avellana.</i> Elaborado con café expresso, Frangélico y crema de cacao oscuro.	\$179.00
Carajillo de Damiana <i>La versión de Zéfiro del carajillo.</i> Elaborado con café expresso y licor de Damiana.	\$179.00



Digestivos

El gran final

La copa de digestivos (2 oz) si lo desea, se sirve acompañada de un *chaser* de agua mineral (100 ml).

Amaretto Disaronno	\$146.00
Anís Chinchón Seco	\$108.00
Anís Chinchón Dulce	\$108.00
Bailey's	\$131.00
Chartreuse Verde	\$376.00
Frangélico	\$146.00
Damiana	\$131.00
Licor 43	\$168.00
Oporto Ferreira	\$126.00
Vaccari Nero Sambuca	\$126.00
Xtabentún	\$126.00

