LADURÉE

Paris

1862

Ladurée, née rue Royale, et devenue reine de la gourmandise.

L'histoire de Ladurée débute en 1862 lorsque Louis Ernest Ladurée installe sa boulangerie au 16 rue Royale à Paris, une adresse historique, aux plafonds peints vers 1872 par l'artiste Jules Cheret. Depuis lors, Ladurée n'a de cesse se réinventer.

Initiatrice du macaron devenu icône de la marque dans le monde, pionnière des salons de thé, inégalée dans l'art réinterpréter ses classiques et de nouer des liens avec la mode.

Ladurée raconte Paris el l'espirit parisien.

Bienvenue dans notre établissement de Mexico, avec de magnifiques intérieurs parisiens classiques et une tradition française à chaque bouchée.

Ladurée, nacido en la Rue Royale, reinando sobre todas las cosas deliciosas.

La historia comenzó en 1862 cuando Louis-Ernest Ladurée abrió su panadería en el número 16 de la Rue Royale, una dirección histórica de París, con techos pintados a mano alrededor de 1872.

Desde entonces, Ladurée nunca ha dejado de reinventarse. El creador del macaron, el pionero de los salones de té, inigualable en el arte de reinterpretar sus clásicos y forjar vínculos con la moda y la época, Ladurée cuenta la historia de París y el espíritu parisino.

Bienvenido a nuestra ubicación en la Ciudad de México, con clásicos y hermosos interiores parisinos y la tradición francesa en cada bocado.



Petit-Déjeuner
Desayuno

De 7 a 13:30 hrs
Served from 7 to 13:30 hrs

Œufs
Huevos

Huevos benedictinos $320
Lomo canadiense, salmón ahumado o tocino.
Eggs Benedict: canadian ham, smoked salmon or bacon.

Huevos estrellados / revueltos / omelette / omelette de claras $265
Al gusto con 2 ingredientes a elegir.
Fried eggs / Scrambled eggs / Omelette / Egg white omelette / with 2 ingredients of your choice.

Omelette Ladurée $305
Jamón, champiñones, Emmental, cassée de tomate y hierbas finas.
Ladurée omelette, ham, mushrooms, Emmental, tomato cassée, and fine herbs.

Omelette de claras $260
Espinacas tiernas, queso de cabra y vinagreta de olivo.
Egg white omelette, baby spinach, goat cheese, and olive vinaigrette.

Huevos en cocotte $265
Horneados con salsa de tomate, pimiento, especias y queso de cabra.
Baked with tomato and roasted pepper sauce, spices, and goat cheese.

Extras:
Choice of extra(s):

Tocino $78
Bacon
Tocino de pavo $65
Turkey bacon
Jamón $55
Ham
Jamón de pavo $80
Turkey ham

Salmón ahumado $120
Smoked salmon
Champiñones $55
Mushrooms
Espinaca $55
Spinach
Queso Emmental $95
Emmental cheese

Lomo canadiense $115
Canadian ham
Queso de cabra $85
Goat cheese
Aguacate $70
Avocado
Huevo $75
Egg

Saveurs du Mexique
Sabores de México

Omelette campestre $265
Chile poblano, elote, champiñones, Gouda, crujiente de tortilla, salsa macha.
Poblano pepper, corn, mushrooms, Gouda, crispy tortilla, and macha sauce.

Omelette flor de calabaza $270
Flor de calabaza, Emmental y Gouda.
Squash blossom, Emmental, and Gouda.

Huevos rancheros $250
Tortilla frita, frijol, dos huevos estrellados, salsa ranchera y pimientos.
Fried tortilla, beans, two fried eggs, ranchera sauce, and peppers.

Huevos a la mexicana $260
Revueltos, brioche y aguacate.
Mexican scrambled eggs, brioche, and avocado.

Chilaquiles verdes o rojos $245
Salsa roja o salsa verde, tortilla frita u horneada.
Tomato sauce or green tomatillo sauce, fried or baked tortilla.

con pollo o huevo - *with chicken or egg.* $320

Enchiladas verdes o rojas $320
Pechuga de pollo, salsa roja o salsa verde, jalapeño, cilantro, gratinadas con Emmental.
Chicken breast, tomato sauce or green tomatillo sauce, jalapeño, cilantro, and melted Emmental.

Salade de fruits
Ensalada de frutas

Ensalada de frutas de estación $195
Seasonal fruit salad.

Bowl de frutos rojos, yogur y granola artesanal $195
Red fruits bowl with yogurt, and granola.

Viennoiseries
Panadería francesa

Croissant Ladurée $70
Ladurée's croissant.

Croissant à la rose $140
Relleno de frambuesa, polvo de almendra y almíbar de rosa.
Filled with raspberry, almond powder, and rose syrup.

Palmier $90
Hojaldre crujiente con sabor a mantequilla y caramelizado.
Crispy puff pastry with buttery caramelized flavor.

Concha vanille $85
Con vainas de vainilla de Papantla.
With vanilla beans from Papantla.

Concha de temporada $145
Creación de temporada.
Seasonal creation.

Pain au chocolat $110
Relleno de chocolate amargo.
Dark chocolate filling.

Pain au chocolat pistache $120
Relleno de pasta de chocolate y pistache.
Filled with chocolate and pistachio paste.

Pain Perdu
Pan Francés / French Toast

Pain perdu Ladurée $335
Jarabe de maple y chantilly.
Maple syrup and chantilly.

Pain perdu caramelo salado $365
Macaron de caramelo, helado de vainilla y salsa de caramelo.
Caramel macaron, vanilla ice cream, caramel sauce.

Pain perdu Ispahan $355
Macaron de pétalo de rosas, frambuesas, lichis, helado de pétalo de rosa.
Rose petal macaron, raspberries, lychees, rose petal ice cream.

Pain perdu frutos rojos $365
Macaron de flor de naranjo, chantilly y frutos rojos.
Orange blossom macaron, chantilly, and red fruits.

Sélection de Brunch

Selección de Brunch

De 7 a 13:30 hrs

Served from 7 to 13:30 hrs

Petit-Déjeuner Ladurée - $390

Panadería francesa y selección de baguetines con mantequilla y mermelada

French viennoiseries and baguette selection with butter, and jam

Jugo de naranja, zanahoria, toronja o verde

Orange, carrot, grapefruit or green juice

Café o té

Coffee or tea

Petit-Déjeuner Champs Élysées - $600

Panadería francesa y selección de baguetines con mantequilla y mermelada

French viennoiseries and baguette selection with butter, and jam

Huevos estrellados, revueltos u omelette con dos ingredientes

Fried or scrambled eggs or two-ingredient omelette

Jugo de naranja, zanahoria, toronja o verde

Orange, carrot, grapefruit or green juice

Café o té

Coffee or tea

Ensalada de frutas de estación

Seasonal fruit salad

Los precios en carta incluyen el 16 % IVA y son en moneda nacional. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, AMEX.
No se cobra comisión por pago con tarjeta. La propina no es obligatoria. Quejas o denuncias PROFECO: 55 5625 6700 y 800 468 8722
Correo electrónico: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

The prices on the menu include 16% TAX and are in national currency. Payment methods: cash, Visa, Master Card, AMEX.
There is no commission charged for card payments. Tipping is not mandatory. Complaints or reports PROFECO: 55 5625 6700 / 800 468 8722
Email: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

Brunch Rue Royal - $895

Mimosa, Bellini o Kir Royale - copa / *glass* $1,150

Panadería francesa y selección de baguetines con mantequilla y mermelada
French viennoiseries and baguette selection with butter, and jam
Huevos estrellados, revueltos u omelette con dos ingredientes
Fried or scrambled eggs or two-ingredient omelette
Pain perdu Ladurée ó una pieza de pâtisserie
Ladurée style french toast or a pâtisserie piece
Jugo de naranja, zanahoria, toronja o verde
Orange, carrot, grapefruit or green juice
Café, chocolate caliente o té
Coffee, hot chocolate or tea

Brunch Parisien - $1,250

Moët Chandon Imperial Brut - copa / *glass* $1,890

Panadería francesa y selección de baguetines con mantequilla y mermelada
French viennoiseries and baguette selection with butter, and jam
Ensalada de frutas de estación
Seasonal fruit salad.
Huevos benedictinos, lomo canadiense, espinacas con salmón o espinacas con tocino
Eggs Benedict, Canadian ham, spinach with salmon or spinach with bacon
Pain perdu Ladurée ó una pieza de pâtisserie
Ladurée style french toast or a pâtisserie piece
Jugo de naranja, zanahoria, toronja o verde
Orange, carrot, grapefruit or green juice
Café o té
Coffee or tea
3 macarons
3 macarons

Toute la journée

A partir de las 07:00 hrs

Todo el día

Served from 07:00 hrs

Los precios en carta incluyen el 16 % IVA y son en moneda nacional. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, AMEX.
No se cobra comisión por pago con tarjeta. La propina no es obligatoria. Quejas o denuncias PROFECO: 55 5625 6700 y 800 468 8722
Correo electrónico: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

The prices on the menu include 16% TAX and are in national currency. Payment methods: cash, Visa, Master Card, AMEX.
There is no commission charged for card payments. Tipping is not mandatory. Complaints or reports PROFECO: 55 5625 6700 / 800 468 8722
Email: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

Sandwiches et toasts

Sándwiches y toasts

*Elección de acompañamiento: ensalada de espinacas ó papas fritas.
**Choice of side: spinach salad or French fries.*

Salmón Ahumado $440
Acompañado de blinis, huevo cocido, alcaparras y cebollín.
Served with blinis, hard boiled egg, capers, and chives.

Avocado Toast Ladurée $320
Hummus, aguacate, queso de cabra, sobre brioche Ladurée.
Hummus, avocado, goat cheese, Ladurée brioche.

Avocado Toast Salmón $370
Guacamole, salmón ahumado, huevo poché sobre brioche Ladurée.
Guacamole, smoked salmon, poached egg, Ladurée brioche.

Club Ladurée* $380
Pechuga de pollo, tocino, huevo cocido, jitomate, mayonesa de la casa y lechuga.
Roasted chicken, bacon, hard boiled egg, tomato, house mayo, and lettuce.

Club Salmón Ahumado* $435
Aguacate, jitomate, mostaza dulce, y lechuga romana.
Avocado, tomato, sweet mustard, and romaine lettuce.

Hamburguesa con tocino* $335
Brioche, carne de res, huevo estrellado, tocino frito, cebolla caramelizada y aderezo de mostaza.
Brioche, 100% premium grade beef, fried egg, fried bacon, caramelized onions, and mustard dressing.

Hamburguesa con foie gras* $565
Brioche, carne de res, foie gras, cebolla caramelizada y aderezo de mostaza.
Brioche, 100% premium grade beef, foie gras, caramelized onions, and mustard dressing.

Croque Monsieur

Croque-Monsieur Ladurée* $380
Pastrami de pavo, emmental y salsa mornay.
Turkey pastrami, Emmental, and mornay sauce.

Croque-Monsieur Jamón al Tartufo* $400
Jamón cocido, salsa tartufo, Emmental y salsa mornay.
Roasted ham, truffle sauce, Emmental, and mornay sauce.

Croissants

Aguacate, mix de lechugas, Parmesano, vinagreta de olivo y mostaza $245
Avocado, mixed greens, Parmesan, olive vinaigrette, and mustard seed.

Jamón, Emmental, salsa mornay y champiñones $265
Ham and Emmental croissant, mornay sauce, and mushroom.

Salmón ahumado, aderezo de yogur y salsa de mango con habanero $310
Smoked salmon, yogurt dressing, and mango habanero sauce.

Déjeuner et dîner

A partir de las 13:30 hrs

Comida y cena

Served from 13:30 hrs

Los precios en carta incluyen el 16 % IVA y son en moneda nacional. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, AMEX.
No se cobra comisión por pago con tarjeta. La propina no es obligatoria. Quejas o denuncias PROFECO: 55 5625 6700 y 800 468 8722
Correo electrónico: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

The prices on the menu include 16% TAX and are in national currency. Payment methods: cash, Visa, Master Card, AMEX.
There is no commission charged for card payments. Tipping is not mandatory. Complaints or reports PROFECO: 55 5625 6700 / 800 468 8722
Email: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

À partager
Para compartir

Caviar Osetra (30g) $2,750
Acompañado de blinis, crème fraîche.
Osetra Caviar (30g), blinis, crème fraîche.

Salmón ahumado $440
Acompañado de blinis y queso crema.
Served with blinis and cream cheese.

Croquette de jamón $295
Croquetas de jamón, Gouda, mayonesa de tomate.
Ham croquettes, Gouda, tomato mayo.

Tártara de salmón $405
Salmón fresco, cilantro, jalapeño, jugo de limón, aguacate y supremas de naranja.
Fresh salmon, cilantro, jalapeño, lemon juice, avocado, orange supremes.

Salades et soupes
Ensaladas y sopas

Salade Ladurée $390
Mozzarella, aguacate, espinaca tierna, espárragos y vinagreta de cítricos.
Mozzarella, avocado, baby spinach, citrus vinaigrette, and green asparagus.

Salade de saison con endivias y Roquefort $340
Endivias, frise, radicchio, Roquefort, nueces con vinagreta de mostaza y miel.
Endives, frisée, radicchio, Roquefort, pecans with honey mustard vinaigrette.

Salade César $295
Corazón de lechuga, huevo cocido, crutones, láminas de parmesano y aderezo César.
Lettuce hearts, hard boiled egg, crouton, parmesan cheese, Caesar dressing.

con pollo - *with chicken* $355

Sopa de cebolla $295
Clásica sopa de cebolla gratinada.
Classic french onion soup.

Crème de tomates rôties $230
Crema de jitomate rostizado con queso de cabra y tomates confitados.
Roasted tomato soup served with goat cheese, and sun-dried tomatoes.

Bisque de camarón $265
Cremosa sopa francesa elaborada con camarones frescos, aromáticos vegetales y un toque de brandy.
Creamy French soup made with fresh shrimp, aromatic vegetables, and a touch of brandy.

Plat principal

Plato fuerte

"Vol-au-vent Ladurée"

$625

Pechuga de pollo en salsa morillas y champiñones en base de hojaldre.

Chicken breast in morel and mushroom sauce on a puff pastry base.

"Vol-au-vent Mexique"

$545

Confitado y magret de pato, verduras, mole de frutas secas, foie gras.

Confit and duck breast, vegetables, dried fruit mole, foie gras.

Lasaña Vegetariana $375

Láminas de pasta, Ricotta, salsa de tomate y vegetales de temporada.

Pasta, Ricotta, tomato sauce, and seasonal vegetables.

Filet de boeuf au poivre noir $565

Filete de res premium, échalote confitado, papa mil hojas con salsa de res a la pimienta negra.

Premium filet, caramelized shallots, mille-feuille potatoes with black pepper steak sauce.

Short Rib $635

Braseado en salsa de vino tinto, soya y miel, acompañado de puré de papa y verduras.

Braised in a red wine, soy and honey sauce, served with mashed potatoes and vegetables.

Sûpreme de pollo orgánico $535

Pechuga de pollo orgánica ahumada, puré de camote, vegetales y jus de ave.

Roasted organic chicken, sweet potato purée, vegetables, and chicken au jus.

Róbalo al vino tinto $575

Róbalo a la sartén con tomillo, acelga salteada, radicchio encurtido y puré de papa con poros rostizados.

Pan-fried sea bass with thyme, sautéed chard, pickled radicchio, and mashed potatoes with roasted leeks.

Salmón beurre blanc $595

Salmón al horno, vegetales ahumados, salteados y encurtidos con una salsa de mantequilla blanca.

Baked salmon, smoked, sautéed, and pickled vegetables with a white butter sauce.

Guarniciones

Sides

Papas fritas $170

French fries

Papas fritas trufadas con parmesano $255

Truffled fries with parmesan

Espinacas tiernas con vinagreta de cítricos $110

Baby spinach with citrus vinaigrette

Dessert & doucers

Postres y delicias

A partir de las 07:00 hrs
Served from 07:00 hrs

Los precios en carta incluyen el 16 % IVA y son en moneda nacional. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, AMEX.
No se cobra comisión por pago con tarjeta. La propina no es obligatoria. Quejas o denuncias PROFECO: 55 5625 6700 y 800 468 8722
Correo electrónico: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

The prices on the menu include 16% TAX and are in national currency. Payment methods: cash, Visa, Master Card, AMEX.
There is no commission charged for card payments. Tipping is not mandatory. Complaints or reports PROFECO: 55 5625 6700 / 800 468 8722
Email: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

Pain Perdu

Pan Francés / French Toast

Pain perdu Ladurée $335
Jarabe de maple y chantilly.
Maple syrup and chantilly.

Pain perdu caramelo salado $365
Macaron de caramelo, helado de vainilla y salsa de caramelo.
Caramel macaron, vanilla ice cream, caramel sauce.

Pain perdu Ispahan $355
Macaron de pétalo de rosas, frambuesas, lichis, helado de pétalo de rosa.
Rose petal macaron, raspberries, lychees, rose petal ice cream.

Pain perdu frutos rojos $365
Macaron de flor de naranjo, chantilly y frutos rojos.
Orange blossom macaron, chantilly, and red fruits.

Coup glacées et Milkshakes

Helados y Malteadas

1 bola $90 - **2 bolas** $180 - **3 bolas** $270
1 scoop $90 - 2 scoops $180 - 3 scoops $270

Sorbete:
Sorbet
Limón, frambuesa y chocolate Guanaja.
Lemon, raspberry, and Guanaja chocolate.

Helado:
Ice cream
Vainilla, caramelo, pétalo de rosa, café y pistache.
Vanilla, caramel, rose petal, coffee, and pistachio.

Malteadas
Milkshakes

$220 300 ml

Café, caramelo, vainilla, pétalo de rosas, chocolate, frambuesa y pistache.
Coffee, caramel, vanilla, rose petal, chocolate, raspberry, and pistachio.

Pâtisserie
Repostería

Iconiques
Icónicos

Ispahan $275
Macaron de rosas, crema de rosas, frambuesas y lichis.
Rose macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, and lychees.

Plaisir Sucré $275
Crujiente de avellana, ganache y chantilly de chocolate con leche.
Hazelnut dacquoise biscuit, ganache, milk chocolate chantilly.

Flan Vanille $220
Flan de vainilla caramelizado en pasta de hojaldre.
Caramelized vanilla flan, puff pastry.

Créations
Creaciones

Éclair chocolat au lait $245
Pasta choux, crema de namelaka, craquelín, banda de chocolate de leche.
Choux pastry, namelaka cream, craquelin, milk chocolate band.

Tarte Passion Framboise $280
Tarta con cremoso de maracuyá y frambuesas frescas.
Tart with smooth passion fruit cream and fresh raspberries.

Sablé breton à la mangue $275
Mango fresco, chantilly de yogur, relleno de mango con vainilla, caramelo salado.
Fresh mango, yogurt chantilly, mango and vanilla filling, salted caramel.

St. Honoré framboise $295
Choux de crema pastelera de rosas con fondant de rosas, confit de frambuesas, chantilly de rosas y frambuesa frescas.
Choux filled with rose pastry cream and rose fondant, raspberry confit, rose chantilly and fresh raspberries.

St. Honoré pistacho $295
Choux de crema pastelera de pistache con fondant de pistache, crema ligera de pistache, chantilly de pistache y pistaches.
Choux filled with pistachio pastry cream and pistachio fondant, light pistachio cream and chantilly with pistachios.

Fraise Millefeuille $265
Fresas frescas y crema de vainilla entre capas de hojaldre caramelizado.
Fresh strawberries and vanilla cream between layers of caramelized puff pastry.

Tarte Vanille Pecan $240
Praliné, bizcocho de pecanas, relleno de praliné de pecanas, chantilly con carbón activado y panna cotta con vainilla.
Vegetable charcoal crunchy pecan praline, sponge cake, pecan praline, and vanilla panna cotta.

Les Macarons

$80 pieza / *piece*

Pregunte por los sabores de temporada.
Ask for our seasonal flavours.



Almendra
Almond



Café
Coffee



Caramelo a la Flor de Sal
Sea Salt Caramel



Chocolate
Chocolate



Flor de naranjo
Orange Blossom



Frambuesa
Raspberry



Limón
Lemon



Maracuyá
Passion Fruit



Pistache
Pistachio



Rosa
Rose



Té Marie - Antoinette
Marie Antoinette - Tea



Vainilla
Vanilla

Les coffrets de macaron

Cajas de macarons

La collection Napoléon III



Caja de 6 macarons $ 590
Caja de 12 macarons $ 1,180

La collection Prestige



Caja de 24 macarons $ 2,150
Caja de 30 macarons $ 2,550
Caja de 40 macarons $ 3,350
Caja de 54 macarons $ 4,350

Macarons & Champagne

$800

Louis Roederer Collection 243 (Brut)
Chardonnay Pinot Noir, Meunier

3 Macarons
Flor de naranjo, frambuesa, chocolate
Orange blossom, raspberry, chocolat

Tea time

Sucrée

Pour 2 - para 2

$1,395

6 Macarons
Merengues
Meringues
2 Piezas Pâtisserie
2 pieces Pâtisserie
2 Café, té o chocolate
2 coffee, tea or hot chocolate

Tea time

Tradition

Pour 2 - para 2

$1,895

Finger Sandwich salmón y pepino
Finger Sandwich, salmon and cucumber
Scones clásicos y chocolate
Mermelada de frambuesa y crème fraîche
Raspberry jam and crème fraîche
2 Eugénie
2 Macarons
2 Piezas Pâtisserie
2 pieces Pâtisserie
2 Café, té o chocolate
2 coffee, tea or hot chocolate

Los precios en carta incluyen el 16 % IVA y son en moneda nacional. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, AMEX.
No se cobra comisión por pago con tarjeta. La propina no es obligatoria. Quejas o denuncias PROFECO: 55 5625 6700 y 800 468 8722
Correo electrónico: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

The prices on the menu include 16% TAX and are in national currency. Payment methods: cash, Visa, Master Card, AMEX.
There is no commission charged for card payments. Tipping is not mandatory. Complaints or reports PROFECO: 55 5625 6700 / 800 468 8722
Email: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

Eugénie

$80 pieza / *piece*

Pregunte por los sabores de temporada.
Ask for our seasonal flavours.

Eugénie es una increíble mezcla de texturas, que combina una deliciosa galleta crujiente sin gluten con centro de caramelo derretido y una maravillosa cubierta de chocolate terso.
Eugénie is an astonishing marriage of textures, mixing a gluten -free biscuit, a melting caramel heart, and a crunchy chocolate coating.



Avellana
Hazelnut



Rosa
Rose



Chocolate
Chocolate



Fresa
Strawberry



Pistachio
Pistache



Caramelo
Caramel



Marie Antoinette - Tea
Té Marie - Antoinette



Vanilla
Vainilla

Les coffrets d'Eugénie
Cajas de eugénie



Caja 6 eugénie
$750



Caja 12 eugénie
$1,350



Caja 18 eugénie
$1,850

Boissons
Bebidas

Los precios en carta incluyen el 16 % IVA y son en moneda nacional. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, AMEX.
No se cobra comisión por pago con tarjeta. La propina no es obligatoria. Quejas o denuncias PROFECO: 55 5625 6700 y 800 468 8722
Correo electrónico: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

The prices on the menu include 16% TAX and are in national currency. Payment methods: cash, Visa, Master Card, AMEX.
There is no commission charged for card payments. Tipping is not mandatory. Complaints or reports PROFECO: 55 5625 6700 / 800 468 8722
Email: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

Boissons Chaudes
Bebidas calientes

Cafés et Lattes
Coffee

Americano 240 ml $70
Regular 240 ml
Capuccino 240 ml $95
Capuccino 240 ml
Latte 240 ml $95
Latte coffee 240 ml
Moka Ladurée 240 ml $135
Latte coffee 240 ml
Espresso 30 ml $70
Espresso 30 ml
Espresso doble 60 ml $105
Double espresso 60 ml

Extras / Choice of extra(s): $5
Personaliza tu bebida: Leche de soya, almendra, avena o coco.
Customize your drink: soy milk, almond milk, oatmeal milk or coconut milk.

Chocolats
Chocolate

Chocolate Ladurée 240 ml $155
Caliente o frío
Hot or cold 240 ml
Chocolate Vienés con chantilly 290 ml $180
Viennese chocolate with chantilly 290 ml

Thés et infusions
Tés e infusiones

$180 **240 ml**

Pregunte por nuestra selección de tés e infusiones importados.
Ask about our selection of imported teas and infusions.

Boissons Froids
Bebidas frías

Refresco (355 ml) $70
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite light, Sidral, Sidral light.
Soda.

Limonada/naranjada $75
Natural o mineral.
Lemonade or orangeade, natural or sparkling.

Topo Chico (355 ml) $75
Seagram's (235 ml) $70
Perrier (330 ml) $85
San Pellegrino (250 ml) $95
San Pellegrino (750 ml) $205
Evian (330 ml) $127
Agua de piedra (650 ml) $165
Agua de piedra mineral (650 ml) $195
Acqua Panna (250 ml) $80
Acqua Panna (750 ml) $195

Jus de fruits
Jugos

$90 240 ml

Naranja, toronja, verde, zanahoria
Orange, grapefruit, green, carrot juice.

Los precios en carta incluyen el 16 % IVA y son en moneda nacional. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, AMEX.
No se cobra comisión por pago con tarjeta. La propina no es obligatoria.
Quejas o denuncias PROFECO: 55 5625 6700 y 800 468 8722
Correo electrónico: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

The prices on the menu include 16% TAX and are in national currency. Payment methods: cash, Visa, Master Card, AMEX.
There is no commission charged for card payments. Tipping is not mandatory.
Complaints or reports PROFECO: 55 5625 6700 / 800 468 8722
Email: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

Maison fondée en 1862

LADURÉE

Paris

Los precios en carta incluyen el 16 % IVA y son en moneda nacional. Formas de pago: efectivo, Visa, Master Card, AMEX.
No se cobra comisión por pago con tarjeta. La propina no es obligatoria. Quejas o denuncias PROFECO: 55 5625 6700 y 800 468 8722
Correo electrónico: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx

The prices on the menu include 16% TAX and are in national currency. Payment methods: cash, Visa, Master Card, AMEX.
There is no commission charged for card payments. Tipping is not mandatory. Complaints or reports PROFECO: 55 5625 6700 / 800 468 8722
Email: denunciasprofeco@profeco.gob.mx / asesoria@profeco.gob.mx