

Postres



PREGUNTA POR NUESTRO POSTRE DE TEMPORADA

FLAN DE VAINILLA

Flan hecho en casa con un toque de vainilla y salsa de caramelo

ACOMPÁÑALO CON ROMPOPE

ACOMPÁÑALO CON AMARETTO

290 g \$110

30 ml +\$17

30 ml +\$22

PLÁTANOS MACHOS

CON CREMA

Plátanos machos fritos acompañados con crema

180 g \$88

ARROZ CON LECHE

Cremoso arroz con leche espolvoreado con canela

250 g \$88

NATILLA

Crema hecha a base de leche, yemas de huevo y azúcar con un toque de vainilla

240 g \$88

ATE CON QUESO

Dulce de ate de membrillo con queso manchego

140 g \$88

REQUESÓN CON MIEL

DE PILONCILLO

Requesón bañado en miel de piloncillo con trocitos de ate de membrillo

230 g \$88

PASTEL DE QUESO

Tradicional pastel de queso con compota de frutos rojos

170 g \$122

PASTEL DE ELOTE

Tradicional pastel de elote horneado con un toque de vainilla

ACOMPÁÑALO CON ROMPOPE

210 g \$122

30 ml +\$17

TARTA DE MANZANA

Tarta de manzana horneada con crema mousseline

ACOMPÁÑALA CON

UNA BOLA DE HELADO

200 g \$122

60 g +\$50

PASTEL DE TRES TEXTURAS

Bizcocho de chocolate sin harina, con mousse de chocolate

150 g \$122

PAY DE LIMÓN

Crema de limón sobre galleta de alfajor

180 g \$122

GORDITAS INFLADAS

DE PILONCILLO Y ANÍS

Tres gorditas hechas de masa de maíz con piloncillo y anís

120 g \$74

HELADOS Y NIEVES

1 bola

60 g \$50

2 bolas

120 g \$90



Escanea el código y disfruta de las fotos de nuestros postres

PRECIOS EN M.N. INCLUYEN IVA

SERVICIO PARA LLEVAR TAMBIÉN DISPONIBLE EN:

WWW.RESTAURANTEELBAJIO.COM.MX

@Rest_elbajio



@RestElbajio



El Bajío



Desserts



ASK FOR OUR SEASONAL DESSERT

VANILLA FLAN Homemade flan with a touch of vanilla and caramel sauce	290 g	\$110	CORN CAKE Traditional baked corn cake with a touch of vanilla	210 g	\$122
ADD ROMPOPE	30 ml	+\$17	ADD ROMPOPE	30 ml	+\$17
ADD AMARETTO	30 ml	+\$22	APPLE PIE Baked apple pie with mousseline cream	200 g	\$122
FRIED PLANTAINS WITH CREAM	180 g	\$88	ADD A SCOOP OF ICE CREAM	60 g	+\$50
RICE PUDDING Creamy rice pudding sprinkled with cinnamon	250 g	\$88	THREE TEXTURES CAKE Flourless chocolate sponge cake with chocolate chips and chocolate mousse	150 g	\$122
VANILLA CUSTARD Cream made from milk, egg yolks and sugar with a touch of vanilla	240 g	\$88	LEMON PIE Lemon cream on caramel crust	180 g	\$122
CHEESE WITH ATE Sweet quince ate with manchego cheese	140 g	\$88	PUFFY DOUGH WITH PILONCILLO AND ANISE Three puffy dough made of corn with piloncillo and anise	120 g	\$74
REQUESON WITH PILONCILLO HONEY Requeson with piloncillo honey and pieces of quince ate	230 g	\$88	ICE CREAMS AND SHERBETS	1 scoop	
CHEESECAKE Traditional Cheesecake with berries compote	170 g	\$122		60 g	\$50
				2 scoops	\$90



PRICES IN MEXICAN PESOS, INCLUDE VAT

TAKE OUT SERVICE ALSO AVAILABLE:

WWW.RESTAURANTEELBAJIO.COM.MX

@Rest_elbajio



@RestElbajio



El Bajío



FIND US ALSO ON:

