

PARA EMPEZAR

PLATO CON FRUTA \$89

Cubos de sandía, melón, papaya, piña y plátano.

AVENA \$77

Plato clásico de avena con plátano y granola.

BOWL DE YOGURT GRIEGO Y FRUTA \$139

Yogurt griego, chia, blueberries, láminas de manzana verde, fresas, plátano, granola hecha en casa y coco tostado.

PANCAKES DE FRUTOS ROJOS ORGÁNICOS \$159

5 pancakes de mantequilla coronados con frutos rojos orgánicos.

PAN FRANCÉS MASCABADO \$135

1 pieza de pan brioche suave azucarado con azúcar mascabado; acompañado de crema de mascarpone y compota de frutos rojos orgánicos (fresas).

BENEDICTINOS

EL ARTE DE LA SALSA HOLANDESA

HUEVOS BENEDICTINOS BISTROMIA \$145

2 huevos pochados sobre pan brioche con salsa holandesa, arúgula y jamón serrano.

HUEVOS

HUEVOS DIVORCIADOS \$159

2 huevos montados sobre tostadas con crema de frijol puerco, divorciados por chicharrón a la mexicana, cebolla curtida, aguacate y salsa roja.

BRIOCHE DE HUEVO Y JAMÓN \$183

Pan brioche hecho en casa, un huevo, pierna ahumada; bañado en salsa de queso y acompañado de papas al horno con cebolla.

OMELETTES

VEGGIE OMELETTE PANELA \$159

Omelette relleno de queso panela y queso gratinado; con guarnición de rajas, calabaza y granitos de elote; acompañado de pan con mantequilla, ensalada y papas cambrey.

OMELETTE DE ESPINACAS \$155

Omelette relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados y aderezo de tocino.

OMELETTE DE CLARAS \$155

Omelette de claras de huevo relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados y aderezo de tocino.

NIÑOS

BISTRO KIDS \$129

2 piezas de waffles decorados con plátano y fresa, bañados con nutella; acompañados de un huevo revuelto y papas a la francesa.

**Agrega Kit Creativo \$30*

CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS O MORITA \$179

Chilaquiles en salsa de tomate o morita; acompañados de cebolla morada, crema, queso, aguacate e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork o pollo a la plancha).

CHILAQUILES POBLANOS \$189

Chilaquiles en salsa poblana; acompañados de queso panela desmenuzado, aguacate, crema, rajas de chile poblano con elote y pollo a la plancha.

CHILAQUILES DE BIRRIA SHORT RIB \$239

Chilaquiles en salsa roja y aderezo de cilantro; acompañados de cebolla morada, crema, queso, aguacate y birria de res short rib de cocción lenta.

COMBINACIONES

BUENOS DÍAS BISTROMIA \$185

2 huevos estrellados o revueltos, chilaquiles rojos con cebolla morada, queso y aguacate, tamal de elote e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork o chilorio).

SONRÍE BISTROMIA \$129

2 huevos estrellados o revueltos con ingrediente a elegir (jamón de cerdo ahumado, papas cambrey o migas de tortilla de maíz); acompañados de frijol y chilaquiles rojos.

BISTRO AZTECA NUEVO \$199

Torrecita de tamal gratinado en salsa poblana y granitos de elote natural; machaca a la mexicana y frijol.

SARTÉN SALSA ROJA \$129

Huevos estrellados, revueltos o poché; sobre chilaquiles ahogados en salsa roja, queso gratinado y aguacate.

SARTÉN POBLANO \$149

Huevos estrellados, revueltos o poché; sobre chilaquiles ahogados en salsa poblana, queso gratinado y aguacate.

CROQUE MADAME SANDWICH \$186

Pan brioche hecho en casa, pierna ahumada, queso gratinado con aderezo de chipotle, un huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.

BURRITO DE CHICHARRÓN \$199

Chicharrón en salsa roja a la mexicana, papa, costra de queso sobre la tortilla; acompañado de ensalada orgánica y salsa verde.

ENFRIJOLADAS \$177

3 piezas de tortillas rellenas de chicharrón a la mexicana con salsa tatemada, crema de frijol puerco y queso panela; decorado con aguacate, cebollín y crema ácida.

BISTEC RANCHERO DE CABRERÍA \$226

Clásico bistec ranchero; acompañado de chips crujientes con paprika, aguacate, queso panela y frijol.

TAMAL AZTECA NUEVO \$110

Torrecita de tamal gratinado en salsa poblana y granitos de elote natural; decorado con rábano sandía y cilantro.

**Agrega Frijol o Machaca con costo extra*

TOAST MASA MADRE

AGUACATE Y SEMILLAS \$148

Pan Sourdough tostado con guacamole, queso feta, ajonjolí negro y mezcla de semillas; acompañado con ensalada orgánica.

**Huevo extra \$10*

REQUESÓN Y TOCINO \$155

Pan Sourdough tostado con requesón, tocino, miel de maple, nuez y manzana caramelizada; acompañado con ensalada orgánica.

SALMÓN CURADO \$240

Pan Sourdough tostado con jocoque, láminas de salmón curado, alcaparras, arúgula y pepino persa; acompañado con ensalada orgánica.

EXTRAS

HUEVO 1PZA	\$10	TOCINO 20G	\$25
PAN CON MANTEQUILLA 1PZA	\$20	MACHACA RES 35G	\$70
AGUACATE 40G	\$15	MACHACA CHICHARRÓN 40G	\$88
JAMÓN 70G	\$40	CHICHARRÓN 100G	\$90
TAMAL 1PZA	\$40		

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE \$125

Brownie de chocolate con ganache, helado de vainilla, fresa, granola keto y crema de avellana.

PANADERÍA

CROISSANT \$50

Masa laminada hecha con mantequilla de Nueva Zelanda.

CROISSANT DE ALMENDRA \$85

Relleno de frangipane de almendra.

NEW YORK ROLL \$85

Laminado relleno de crema de pistache.

NEW YORK CARAMEL \$85

Laminado relleno de dulce de leche y nuez.

NIDO DE GUAYABA \$75

Laminado relleno de crema de queso y pasta de guayaba.

PAN DE ELOTE \$79

PAN DE PLÁTANO \$69

ROL GLASEADO \$66

BABKA \$55

BARRA DE PAN SEMILLAS \$84

PIEZA DE PAN HAMBURGUESA \$11

PIEZA DE PAN PANINI \$8

CALIENTES

AMERICANO <i>1 Refill</i>	\$49
ESPRESSO	\$40
LUNGO	\$49
CAPUCCINO	\$55
LATTE	\$55
MOKA	\$65
CHAI <i>Vainilla · Manzana · Sugar Free</i>	\$89
CAPUCCINO CHAI	\$99
MACCHIATO	\$59
COCOA	\$65
MATCHA	\$72
HORCHATA MATCHA	\$72
TÉ INFUSIÓN	\$49
<i>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde</i>	
TIZANAS <i>Frutos de la Pasión · Frutos Rojos</i>	\$69
CAFÉ DE LA OLLA <i>Refill</i>	\$55

FRAPPÉ

FRAPPUCCINO CAFÉ	\$72
MOCHA	\$99
CARAMELO	\$99
CHOCOLATE BLANCO	\$72
CHAI <i>Vainilla · Manzana · Sugar Free</i>	\$99
CHAMOYADA	\$72
COCOA	\$72
TARO	\$79
MATCHA	\$79
HORCHATA MATCHA	\$72

SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE	\$78
<i>Fresas, moras orgánicas y miel de agave.</i>	
GREEN VITALITY	\$75
<i>Jengibre, espinaca, piña, pepino y miel de agave.</i>	
CRUNCHY MONKEY	\$79
<i>Peanut butter, plátano, cacao y miel de agave.</i>	
CARBÓN ACTIVADO	\$75
<i>Piña, espinaca, coco, carbón activado y miel de agave.</i>	
VIDA EXTRA	\$99
<i>Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de agave.</i>	
CACAO BERRY	\$99
<i>Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.</i>	

JUGOS

VERDE	\$79
<i>Naranja, espinaca, piña y apio.</i>	
ZANAHORIA	\$59
NARANJA	\$65

REFRESCANTES

FRESA-LIMÓN	\$40
LIMONADA	\$35
NARANJADA	\$35
LIMONADA MINERAL	\$40
NARANJADA MINERAL	\$40
LIMONADA ACTIVADA	\$49
LIMONADA ANIS	\$49
COCA COLA	\$35
COCA COLA ZERO	\$35
AGUA MINERAL PERRIER	\$59
AGUA NATURAL	\$29

CERVEZAS

MICHELOB ULTRA <i>355 ml</i>	\$45
INDIO <i>355 ml</i>	\$45
CORONA <i>355 ml</i>	\$45

VINOS

	<i>Botella 187 ml</i>	<i>Botella 750 ml</i>
TINTOS		
LA CETTO CAB SAUV	\$110	
STELLA ROSSO		\$490
DOMAINE BOUSQUET CAB SAUV		\$490
BERINGER PINOT GRINIO		\$590
CASA MADERO 3V		\$950
BLANCOS		
LA CETTO BLANC DE BLANCS	\$110	
ROSADOS		
LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL	\$110	
ESPUMOSOS		
MICHELLE BRUT ROSE		\$850
ASOLO PROSECCO		\$690
RICCADONNA PROSECCO		\$690

EXTRAS

LECHE (ENTERA, LIGHT, DESLACTOSADA)	\$10
LECHE (ALMENDRAS, COCO, SOYA)	\$15
SHOT DE CAFÉ	\$25
SHOT DE LIMÓN	\$15
CAJETA	\$8
CARAMELO	\$12
CREMA BATIDA	\$15
VAINILLA	\$8
BOLA DE NIEVE	\$60