



COMIDAS Y CENAS

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE

Aguacate machacado con pico de gallo, arugula y rábano sandía; acompañado de totopos.

\$105

TOSTADAS DE ATÚN

2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito, reducción de balsámico y salsas negras.

\$110

TOSTADAS DE ATÚN MARACUYÁ

2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito, reducción de balsámico y salsa de maracuyá.

\$110

MACHACA (PARA COMPARTIR)

Machaca de res tipo mochomos con cebolla y chile verde; acompañada con frijol refrito, queso cotija y tortillas de maíz azul hechas a mano.

\$155

ENSALADAS

ENSALADA VERDE

Mix de lechugas, pepino, ejote salteado, frituras de maíz, queso panela, rábano sandía, pechuga de pollo a la plancha y aderezo de cilantro.

\$166

ENSALADA FARRO

Mix de lechugas, manzana verde, queso feta, dátiles, farro, vegetales salteados, col morada y pollo a la plancha; aderezada con vinagreta de miel y manzana.

\$178

ENSALADA MONFERRATO

Mix de lechugas, queso de cabra, nuez, almendras, espárragos asados, vinagreta cítrica, pera en reducción de vino tinto y pétalos de rosas deshidratados.

\$185

ENSALADA CESAR

Lechuga sucrine, croutones de pan de masa madre campesino, alcaparras, queso parmesano, pétalos de flores deshidratados, aderezo Cesar de la casa e ingrediente a elegir.

*Pollo \$211 *Jamón Serrano \$223

PASTAS

Pasta Artesanal Hecha en Casa

LASAGNA CON CARNE

Pasta de lasagna hecha en casa, rellena de carne de res y mezcla de quesos, salsa pomodoro, queso ricotta, parmesano y albahaca.

\$269

FETUCCINI ALFREDO

Salsa Alfredo con pasta fetuccini hecha en casa, pollo a la plancha, tocino crujiente, arugula y queso parmesano rallado fino; servido en casserole de masa italiana.

\$299

FETUCCINI RAGÚ

Pasta fetuccini hecha en casa, bañada en salsa pomodoro, albóndigas de carne, tomate deshidratado, parmesano y hojas de albahaca; servido en casserole de masa italiana.

\$299

FETUCCINI ALLA RUOTA

Pasta fetuccini hecha en casa; preparada en rueda de queso parmesano reggiano y servida sobre base de crema blanca y arugula; servido en casserole de masa italiana.

\$329

FETUCCINI FRA DIAVOLO

Pasta fetuccini hecha en casa, bañada con salsa pomodoro; camarones salteados en mantequilla de ajo, espinaca y espárrago, parmesano y arugula; servido en casserole de masa italiana.

\$329

SOPAS

CREMA DE TOMATE

Salsa de tomate y crema con espárragos y pepitas de calabaza; acompañada de croutones de pan de masa madre campesino.

\$125

PANINI

PANINO JAMÓN Y QUESO

Jamón de pierna ahumado, queso chester gratinado, lechuga y láminas de aguacate; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).

\$159

PANINO AL PESTO

Pollo marinado con pesto de albahaca y especias italianas, queso chester, rodajas de tomate, pepino y lechuga italiana; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).

\$165

PANINO AHOGADO

Cochinita y queso, ahogado en salsa; con aguacate, cebolla morada, cilantro y crema arriba.

\$165

PANINO POLLO BBQ

Pollo a la plancha con queso chester gratinado, salsa BBQ, tocino y cebolla crujiente; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).

\$175

PANINO CABRERÍA

Cabrería, mayonesa, cebolla asada, queso gratinado, chile poblano asado; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).

\$198

TACOS

TACO DE CAMARÓN A LA PLANCHA (2 PZAS.)

Camarón salteado a la mantequilla y paprika en tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col y zanahoria.

\$105

TACO DE CAMARÓN ROCA (2 PZAS.)

Camarón capeado roca sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col morada.

\$110

TACO DE PULPO AL GRILL (2 PZAS.)

Tentáculos de pulpo al grill bañado en salsa macha, sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico y aderezo habanero.

\$159

TACO DE PULLED PORK (2 PZAS.)

Pulled pork BBQ, costra de queso, ensaladilla de col y zanahoria, cebolla curtida, tocino doradito; decorado con cilantro.

\$110

TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.)

Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.

\$135

.....

QUESADILLA AHOGADA

Quesadilla rellena de cochinita, crema y aguacate; acompañada de caldo ahogado.

\$122

SMASH BURGER

Pan de papa con aderezo cebolla chipotle, carne de res, queso americano y pepinillos; acompañada de papas a la francesa, queso parmesano y mostaza.

\$241



COMIDAS Y CENAS

PIZZAS

A PARTIR DE LA 1:00 PM

MEDIANA
30 CM

PIZZA 3 QUESOS

Harina italiana, salsa de tomate, mezcla de quesos de la casa y parmesano.

\$230

\$388

PIZZA MARGARITA

Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca y aceite de olivo.

\$260

\$362

PIZZA PEPPERONI

Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella y rodajas de pepperoni.

\$270

\$369

PIZZA BIANCA

Harina italiana, salsa de queso ricotta, tocino, salchicha de ajo rostizado, cebolla caramelizada, queso mozzarella, parmesano y maple.

\$335

PIZZA BISTROMIA

Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, chorizo, tocino y cebolla caramelizada; con orilla de queso parmesano.

\$388

PIZZA JAMÓN SERRANO

Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano prosciutto, arúgula y aceite de olivo.

\$335

PIZZA ROAST BEEF

Harina italiana, salsa de tomate, roast beef, queso mozzarella, tomate deshidratado, cebolla caramelizada y parmesano rallado.

CALZONE

Harina italiana, relleno de ricotta, queso mozzarella y albahaca; horneado con salsa de tomate, jamón serrano, arúgula, parmesano y reducción de balsámico.

\$373

CREPAS DULCES

CREPA DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA

3 piezas de crepas rellenas de plátano, cajeta, nuez caramelizada y azúcar glass.

\$145

\$125

CREPA DE FRESA Y CHOCOLATE

3 piezas de crepas rellenas de fresas, crema de avellana, láminas de almendra tostada y azúcar glass.

\$140

\$175

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE

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

HOT COCOLAT NEW YORK POR TIEMPO LIMITADO

Pan laminado, bañado en salsa de chocolate; acompañado de crema de queso y fresas.



BISTROMIA

PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

ROL GLASEADO	\$69	PAN DE ELOTE	\$79
ROL GLASEADO CON CARAMELO	\$75	PAN DE CHOCOLATE	\$79
ROL GLASEADO CON AVELLANA	\$79	PAN DE CHOCOLATE CON LAVANDA	\$79
ROL GLASEADO CON CARDAMOMO	\$79	PAN DE ZANAHORIA	\$79
ROL GLASEADO CON MATCHA	\$79	PAN DE ROSAS CON ZANAHORIA	\$79
ROL GLASEADO CON ZARZAMORA	\$85	NIDO DE GUAYABA	\$75
ROL GLASEADO CON ROSAS	\$75	CROISSANT ALMENDRADO	\$85
BABKA	\$65	NEW YORK CARAMEL	\$85
BABKA CON ESTRAGÓN	\$65	CONCHA DE VAINILLA	\$35
		CRUFFIN <small>NUEVO</small>	\$79

BEBIDAS



BISTROMIA

CALIENTES

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

FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$72
MOCHA FRAPPÉ	\$99
CARAMELO FRAPPÉ	\$99
CHAI FRAPPÉ <small>Vainilla · Manzana · Sugar Free</small>	\$99
CHAMOYADA	\$72
COCOA FRAPPÉ	\$72
TARO FRAPPÉ	\$79
ICED COFFEE	\$55
CHOCOMILK <small>NUEVO</small>	\$65
LICUADO DE FRESA <small>NUEVO</small>	\$78
LICUADO DE PLÁTANO <small>NUEVO</small>	\$73

MATCHA

CALIENTES

MATCHA	\$72
HORCHATA MATCHA	\$72

FRÍOS

MATCHA FRAPPÉ	\$79
HORCHATA MATCHA FRAPPÉ	\$72
ICED MATCHA	\$72
ICED BERRY MATCHA	\$89
CLOUD MATCHA LATTE <small>NUEVO</small>	\$95

SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE	\$78
<small>Fresa y moras orgánicas.</small>	
GREEN VITALITY	\$75
<small>Jengibre, espinaca, piña, pepino y miel de agave.</small>	
CRUNCHY MONKEY	\$79
<small>Peanut butter, plátano, cacao y miel de agave.</small>	
CARBÓN ACTIVADO	\$75
<small>Piña, espinaca, coco, carbón activado y miel de agave.</small>	
CACAO BERRY	\$99
<small>Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.</small>	

JUGOS

ZANAHORIA	\$59
NARANJA	\$68
VERDE	\$79
<small>Naranja, espinaca, piña y apio.</small>	
VIDA EXTRA (JUGO DE TEXTURA ESPESA CON TROCITOS DE ALMENDRA)	\$99
<small>Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de abeja.</small>	

REFRESCANTES

FRESA-LIMÓN	\$45
LIMONADA	\$40
NARANJADA	\$45
LIMONADA MINERAL	\$45
NARANJADA MINERAL	\$50
LIMONADA ACTIVADA	\$55
LIMONADA ANIS	\$55
COCA COLA	\$40
COCA COLA ZERO	\$55
COCA COLA LIGHT	\$55
TOPO CHICO	\$55
AGUA MINERAL PERRIER	\$69
AGUA NATURAL	\$40

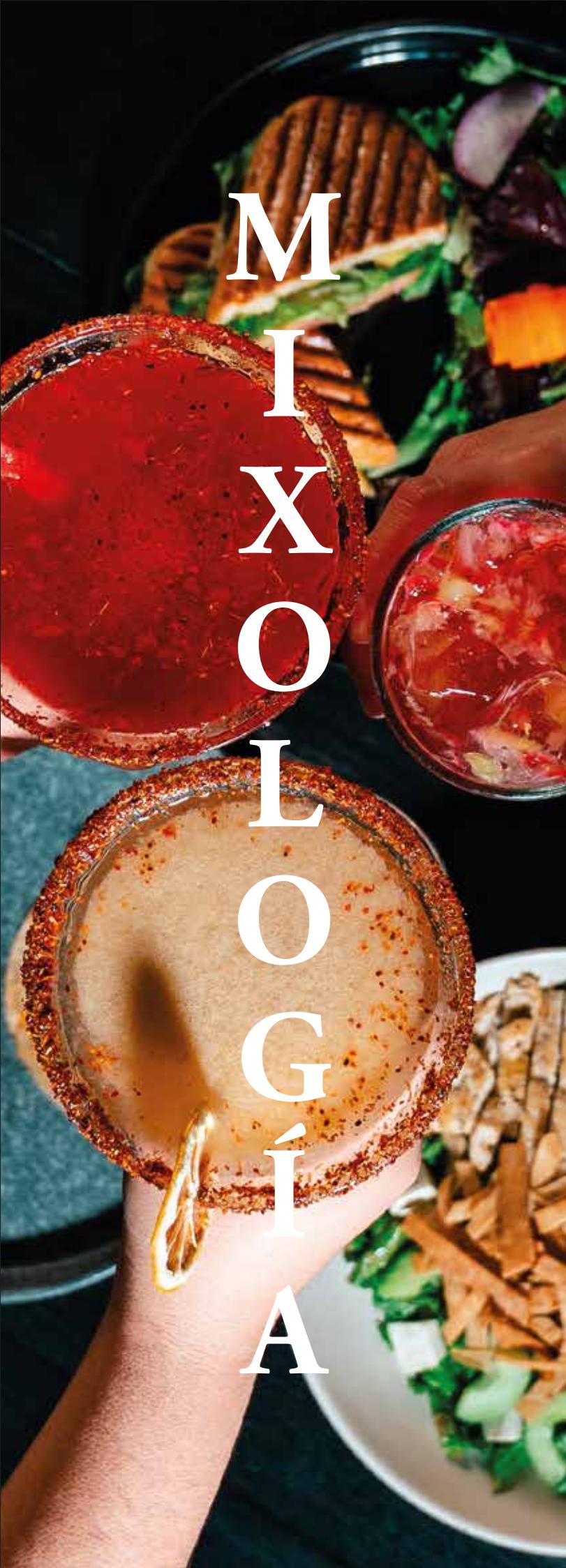
MOCKTELES

FRESA ALBAHACA	\$45
<small>Jugo de limón, pulpa de fresa y hojas de albahaca.</small>	
LAVANDA LIMÓN	\$55
<small>Jarabe de lavanda, jugo de limón, flor de lavanda y hojas de hierbabuena.</small>	
LIMONADA DE MARACUYÁ	\$55
<small>Pulpa de maracuyá, jugo de limón y hojas de hierbabuena.</small>	



BISTROMIA

M I X O L O GÍ A



BISTROMIA CARAJILLO \$140

Licor 43, café, canela.

MARTINI DE SANDÍA \$90

Vodka, sandía, granadina, limón, licor de sandía.

VODKA CHAPETEADO \$120

Vodka, uva, fresa, arándano.

GIN FRUTOS ROJOS \$148

Ginebra, frutos rojos, agua mineral y hierbabuena.

MEZCAL MARACUYÁ \$195

Mezcal, pulpa maracuyá, hierbabuena y limón.

MEZCAL TAMARINDO \$195

Mezcal, pulpa de tamarindo, limón y chile habanero.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS



BISTROMIA

CERVEZAS

MICHELOB ULTRA <small>355 ml</small>	\$49
INDIO <small>355 ml</small>	\$49
CORONA <small>355 ml</small>	\$49

VINOS

TINTOS

	<i>Botella 187 ml</i>	<i>Botella 750 ml</i>
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

SHOTS

VODKA <small>2 oz</small>	\$60
MEZCAL JOVEN <small>2 oz</small>	\$95
KAHLÚA <small>1.5 oz</small>	\$40
FRANGELICO <small>1.5 oz</small>	\$70
LICOR 43 <small>1.5 oz</small>	\$75
BAILEYS <small>1.5 oz</small>	\$85