



## COMIDAS Y CENAS

### PARA EMPEZAR

**GUACAMOLE** \$105  
*Aguacate machacado con pico de gallo, arúgula y rábano sandía; acompañado de totopos.*

**TOSTADAS DE ATÚN** \$110  
*2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito, reducción de balsámico y salsas negras.*

**TOSTADAS DE ATÚN MARACUYÁ** \$110  
*2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito, reducción de balsámico y salsa de maracuyá.*

**MACHACA (PARA COMPARTIR)** \$155  
*Machaca de res tipo mochos con cebolla y chile verde; acompañada con frijol refrito, queso cotija y tortillas de maíz azul hechas a mano.*

### ENSALADAS

**ENSALADA VERDE** \$166  
*Mix de lechugas, pepino, ejote salteado, frituras de maíz, queso panela, rábano sandía, pechuga de pollo a la plancha y aderezo de cilantro.*

**ENSALADA FARRO** \$178  
*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.*

**ENSALADA MONFERRATO** \$185  
*Mix de lechugas, queso de cabra, nuez, almendras, espárragos asados, vinagreta cítrica, pera en reducción de vino tinto y pétalos de rosas deshidratados.*

**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** \$269  
*Pasta de lasagna hecha en casa, rellena de carne de res y mezcla de quesos, salsa pomodoro, queso ricotta, parmesano y albahaca.*

**FETUCCINI ALFREDO** \$299  
*Salsa Alfredo con pasta fetuccini hecha en casa, pollo a la plancha, tocino crujiente, arúgula y queso parmesano rallado fino; servido en casserole de masa italiana.*

**FETUCCINI RAGÚ** \$299  
*Pasta fetuccini hecha en casa, bañada en salsa pomodoro, albondigas de carne, tomate deshidratado, parmesano y hojas de albahaca; servido en casserole de masa italiana.*

**FETUCCINI ALLA RUOTA** \$329  
*Pasta fetuccini hecha en casa; preparada en rueda de queso parmigiano reggiano y servida sobre base de crema blanca y arúgula; servido en casserole de masa italiana.*

**FETUCCINI FRA DIAVOLO** \$329  
*Pasta fetuccini hecha en casa, bañada con salsa pomodoro; camarones salteados en mantequilla de ajo, espinaca y espárrago, parmesano y arúgula; servido en casserole de masa italiana.*

### SOPAS

**CREMA DE TOMATE** \$125  
*Salsa de tomate y crema con espárragos y pepitas de calabaza; acompañada de croutones de pan de masa madre campesino.*

### PANINI

**PANINO JAMÓN Y QUESO** \$159  
*Jamón de pierna ahumado, queso chester gratinado, lechuga y láminas de aguacate; acompañada de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).*

**PANINO AL PESTO** \$165  
*Pollo marinado con pesto de albahaca y especias italianas, queso chester, rodajas de tomate, pepino y lechuga italiana; acompañada de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).*

**PANINO AHOGADO** \$165  
*Cochinita y queso, ahogado en salsa; con aguacate, cebolla morada, cilantro y crema arriba.*

**PANINO POLLO BBQ** \$175  
*Pollo a la plancha con queso chester gratinado, salsa BBQ, tocino y cebolla crujiente; acompañada de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).*

**PANINO CABRERÍA** \$198  
*Cabrería, mayonesa, cebolla asada, queso gratinado, chile poblano asado; acompañada de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).*

### TACOS

**TACO DE CAMARÓN A LA PLANCHA (2 PZAS.)** \$105  
*Camarón salteado a la mantequilla y paprika en tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col y zanahoria.*

**TACO DE CAMARÓN ROCA (2 PZAS.)** \$110  
*Camarón capeado roca sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col morada.*

**TACO DE PULPO AL GRILL (2 PZAS.)** \$159  
*Tentáculos de pulpo al grill bañado en salsa macha, sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico y aderezo habanero.*

**TACO DE PULLED PORK (2 PZAS.)** \$110  
*Pulled pork BBQ, costra de queso, ensaladilla de col y zanahoria, cebolla curtida, tocino doradito; decorado con cilantro.*

**TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.)** \$135  
*Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.*

.....

**QUESADILLA AHOGADA** \$122  
*Quesadilla rellena de cochinita, crema y aguacate; acompañada de caldo ahogado.*

**SMASH BURGER** \$241  
*Pan de papa con aderezo cebolla chipotle, carne de res, queso americano y pepinillos; acompañada de papas a la francesa, queso parmesano y mostaza.*

# COMIDAS Y CENAS

## PIZZAS

A PARTIR DE LA 1:00 PM



### PIZZA 3 QUESOS

\$230

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

### PIZZA MARGARITA

\$260

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

### PIZZA PEPPERONI

\$270

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

### PIZZA BIANCA

\$335

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

### PIZZA BISTROMIA

\$388

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

### PIZZA JAMÓN SERRANO

\$362

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

### PIZZA ROAST BEEF

\$369

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

### CALZONE

\$373

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

## CREPAS DULCES

### CREPA DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA

\$145

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

### CREPA DE FRESA Y CHOCOLATE

\$140

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

## POSTRES

### BROWNIE CON NIEVE

\$125

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

### HOT COCOLAT NEW YORK POR TIEMPO LIMITADO

\$175

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



BISTROMIA

## PANADERÍA

*Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada*

ROL GLASEADO	\$69
ROL GLASEADO CON CARAMELO	\$75
ROL GLASEADO CON AVELLANA	\$79
ROL GLASEADO CON CARDAMOMO	\$79
ROL GLASEADO CON MATCHA	\$79
ROL GLASEADO CON ZARZAMORA	\$85
ROL GLASEADO CON ROSAS	\$75
BABKA	\$65
BABKA CON ESTRAGÓN	\$65

PAN DE ELOTE	\$79
PAN DE CHOCOLATE	\$79
PAN DE CHOCOLATE CON LAVANDA	\$79
PAN DE ZANAHORIA	\$79
PAN DE ROSAS CON ZANAHORIA	\$79
NIDO DE GUAYABA	\$75
CROISSANT ALMENDRADO	\$85
NEW YORK CARAMEL	\$85
CONCHA DE VAINILLA	\$35
CRUFFIN <b>NUEVO</b>	\$79

CALIENTES

AMERICANO 1 Refill	\$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
<i>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde</i>	
<i>· Limón · Manzana Canela</i>	
TIZANAS Frutos de la Pasión · Frutos Rojos	\$69
CAFÉ DE LA OLLA 1 Refill	\$55

FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$72
MOCHA FRAPPÉ	\$99
CARAMELO FRAPPÉ	\$99
CHAI FRAPPÉ Vainilla · Manzana · Sugar Free	\$99
CHAMOYADA	\$72
COCOA FRAPPÉ	\$72
TARO FRAPPÉ	\$79
ICED COFFEE	\$55
CHOCOMILK NUEVO	\$65
LICUADO DE FRESA NUEVO	\$78
LICUADO DE PLÁTANO NUEVO	\$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 NUEVO	\$95

SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE	\$78
<i>Fresa y moras orgánicas.</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>	
CACAO BERRY	\$99
<i>Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.</i>	

JUGOS

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

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





# MIXOLOGÍA

## 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.*



## CERVEZAS

MICHELOB ULTRA 355 ml	\$49
INDIO 355 ml	\$49
CORONA 355 ml	\$49

## VINOS

## TINTOS

	Botella 187 ml	Botella 750 ml
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 2 oz	\$60
MEZCAL JOVEN 2 oz	\$95
KAHLÚA 1.5 oz	\$40
FRANGELICO 1.5 oz	\$70
LICOR 43 1.5 oz	\$75
BAILEYS 1.5 oz	\$85