



M I X O L O G Í A

MARTINI DE SANDÍA \$90
*Vodka, sandía, granadina, limón,
licor de sandía.*

MARTINI DE ARRAYÁN \$190
*Vodka, arrayán, jugo de naranja,
cointreau.*

MEZCAL DE GUAYABA \$190
*Mezcal, guayaba, jarabe de fresa, ron,
jugo de arándano.*

WHISKYRON CON FRESA \$140
*Whisky, ron, jarabe de fresa, kiwi, fresa,
arándano.*

VODKA CHAPETEADO \$120
Vodka, uva, fresa, arándano.

BISTROMIA CARAJILLO \$140
Licor 43, café, canela.

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

ENSALADAS

ENSALADA MONFERRATO \$173

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

ENSALADA VERDE \$159

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

ENSALADA FARRO \$169

Kale, espinaca, lechuga italiana, manzana verde, queso feta, dátiles, farro, vegetales salteados, col morada y pollo a la plancha; aderezada con vinagreta de balsámico y miel.

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, croutones de masa madre, alcaparras, queso parmesano, aderezo Cesar de la casa e ingrediente a elegir.

*Pollo \$185 *Jamón Serrano \$199

SOPAS

CREMA DE TOMATE \$89

Crema de tomate con croutones de pan de masa madre; acompañada con espárragos.

CALDO TLALPEÑO \$89

Consomé de pollo; acompañado de zanahoria, calabaza, panela, garbanzo, chile chipotle y pollo desmenuzado.

PASTAS

LASAGNA CON CARNE \$243

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, salchicha italiana al horno, tomate deshidratado, parmesano y hojas de albahaca; servido en casserole de masa italiana.

FETUCCINI ALLA RUOTA \$299

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 \$349

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

PANINI

PANINO JAMÓN Y QUESO \$149

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).

PANINO AL PESTO \$157

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).

PANINO AHOGADO \$159

Pan brioche relleno de cochinita y queso; ahogado en salsa; aguacate, cebolla morada, cilantro y crema arriba.

PANINO POLLO BBQ \$165

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).

PANINO CABRERÍA \$198

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

SANDWICH

SANDWICH PULLED PORK \$232

Pan brioche, pulled pork, queso cheddar y aderezo de chipotle; servido con papas a la francesa con parmesano y acompañado de aderezo de crema de elote asado.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA \$185

Clásica hamburguesa americana con pan brioche, mayonesa, mostaza, pepinillo, cebolla asada, carne molida en casa de nuestra selección, queso americano y papas a la francesa. (80g)

*Carne extra \$79

HAMBURGUESA GUACAMOLE \$289

Pan brioche, carne molida, queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, guacamole y cebolla crujiente; acompañada de papas a la francesa con queso parmesano rallado y cilantro. (120g)

*Carne extra \$79

CREPAS DULCES

CREPA DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA \$129

3 piezas de crepas rellenas con plátano, cajeta, nuez cristalizada 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.

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, salsa macha, aderezo habanero y ensalada de col morada.
- TACO DE CAMARÓN ROCA** (2 PZAS.) **\$108**
Camarón capeado roca sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col morada.
- TACO DE ATÚN** (2 PZAS.) **\$98**
Atún sellado a la plancha sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, ensalada de col y aderezo chipotle.
- TACO DE PULPO AL GRILL** (2 PZAS.) **\$139**
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.) **NUEVO \$106**
Pulled pork BBQ, costra de queso, ensaladilla de col y zanahoria, cebolla curtida, tocino doradito; decorado con cilantro.
- TACO DE CABRERÍA** (2 PZAS.) **\$183**
Filete suave de res a la parrilla en tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico y alioli de chimichurri.

DEL MAR

- TOSTADA DE ATÚN** **\$100**
2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito y salsas negras.
- CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO** **\$182**
2 piezas de tostadas con pulpo, camarón crudo y curtido, cebolla morada, pepino persa y salsas negras.
- TORRE DE ATÚN** **\$197**
Torre de cubos de atún, aguacate, alioli de cilantro, hojas de cilantro, alcarraras y aceituna negra.
- PULPO AL GRILL** **\$399**
Pulpo al grill sazonado con salsa macha, corazón de lechuga asada y mayonesa.

PIZZAS

A PARTIR DE LA 1:00 PM



- PIZZA 3 QUESOS** **\$219**
Harina italiana, salsa de tomate, mezcla de quesos de la casa y arúgula.
- PIZZA MARGARITA** **\$249**
Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca y aceite de olivo.
- PIZZA PEPPERONI** **\$265**
Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella y rodajas de pepperoni.
- PIZZA JAMÓN SERRANO** **\$329**
Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano, prosciutto, arúgula, aceite de olivo y ralladura de limón amarillo.
- PIZZA BIANCA** **\$329**
Harina italiana, salsa de queso ricotta, tocino, salchicha de ajo rostizado, cebolla caramelizada, queso mozzarella y miel de maple.
- PIZZA BISTROMIA** **NUEVO \$335**
Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, chorizo, tocino y cebolla caramelizada.
- PIZZA ROAST BEEF** **\$359**
Harina italiana, salsa de pizza, roast beef, queso mozzarella, tomate deshidratado, cebolla caramelizada y parmesano rallado.
- CALZONE** **\$350**
Harina italiana, relleno de ricotta, queso mozzarella y albahaca; horneado con salsa de pizza, jamón serrano, arúgula, parmesano y reducción de balsámico.

POSTRES

- BROWNIE CON NIEVE** **\$125**
Brownie de chocolate con ganache, helado de vainilla, fresa, granola keto y crema de avellana.

EXTRAS

- | | | | |
|--------------------------|------|----------------------|------|
| POLLO A LA PLANCHA 120G | \$45 | CAMARÓN 120G | \$60 |
| PAPAS A LA FRANCESA 260G | \$75 | ADEREZO CHIPOTLE 40G | \$15 |
| GUACAMOLE 80G | \$28 | ADEREZO JALAPEÑO 40G | \$15 |
| ENSALADA (GUARNICIÓN) | \$45 | | |
| PEPPERONI 40G | \$30 | | |

COMIDAS Y CENAS

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	\$49
TOPO CHICO	\$49
AGUA MINERAL PERRIER	\$69
AGUA NATURAL	\$35

CERVEZAS

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

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