



COMIDAS Y CENAS

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE	\$105
Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de chicharrón duro.	
TOSTADAS DE ATÚN	\$110
2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito 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 y salsa de maracuyá.	

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 romana, croutones de pan de masa madre campesino, alcaparras, queso parmesano, pétalos de rosas deshidratados, aderezo Cesar de la casa e ingrediente a elegir. <i>*Pollo \$211 *Jamón Serrano \$223</i>	

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.	

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, albóndigas de carne, tomate deshidratado, parmesano y hojas de albahaca; servido en casserole de masa italiana.	
FETUCCINI ALLA RUOTA	\$320
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	\$358
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.	

PANINI

PANINO JAMÓN Y QUESO	\$159
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	\$165
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	\$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; 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).	

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

MEDIANA
30 CM

PIZZA 3 QUESOS

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

\$230

PIZZA MARGARITA

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

\$260

PIZZA PEPPERONI

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

\$270

PIZZA BIANCA

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

\$335

PIZZA BISTROMIA

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

\$388

PIZZA JAMÓN SERRANO

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

\$362

PIZZA ROAST BEEF

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

\$369

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

CREPA DE FRESA Y CHOCOLATE

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

\$140

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE

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

\$125



BISTROMIA

PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

PAN DE ELOTE	\$79	PAN DE ZANAHORIA	\$79
ROL GLASEADO	\$66	PAN DE ROSAS CON ZANAHORIA	\$79
ROL DE CANELA CON CARDAMOMO	\$66	NIDO DE GUAYABA	\$75
BABKA	\$55	CROISSANT ALMENDRADO	\$85
BABKA CON ESTRAGÓN	\$55	NEW YORK CARAMEL	\$85
PAN DE CHOCOLATE	\$79	CONCHA DE VAINILLA	\$35

BEBIDAS

**BISTROMIA**

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 · Limón</i>		
TIZANAS	<i>Frutos de la Pasión · Frutos Rojos</i>	\$69
CAFÉ DE LA OLLA	<i>1 Refill</i>	\$55
■ PEPPERMINT HOT CHOCOLATE	<small>POR TIEMPO LIMITADO</small>	\$80
■ MAGIC CITRUS COCOA	<small>POR TIEMPO LIMITADO</small>	\$85
■ GINGERBREAD COOKIE	<small>POR TIEMPO LIMITADO</small>	\$85

FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$72
MOCHA FRAPPÉ	\$99
CARAMELO FRAPPÉ	\$99
MOKA BLANCO FRAPPÉ	\$72
CHAI FRAPPÉ	<i>Vainilla · Manzana · Sugar Free</i>
CHAMOYADA	\$72
COCOA FRAPPÉ	\$72
TARO FRAPPÉ	\$79
MATCHA FRAPPÉ	\$79
HORCHATA MATCHA FRAPPÉ	\$72
ICED COFFEE	\$55
ICED MATCHA	\$72
ICED BERRY MATCHA	\$89

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>	
CACAO BERRY	\$99
<i>Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.</i>	

JUGOS

VERDE	\$79
<i>Naranja, espinaca, piña y apio.</i>	
VIDA EXTRA	\$99
<i>Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de abeja.</i>	
ZANAHORIA	\$59
NARANJA	\$68

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

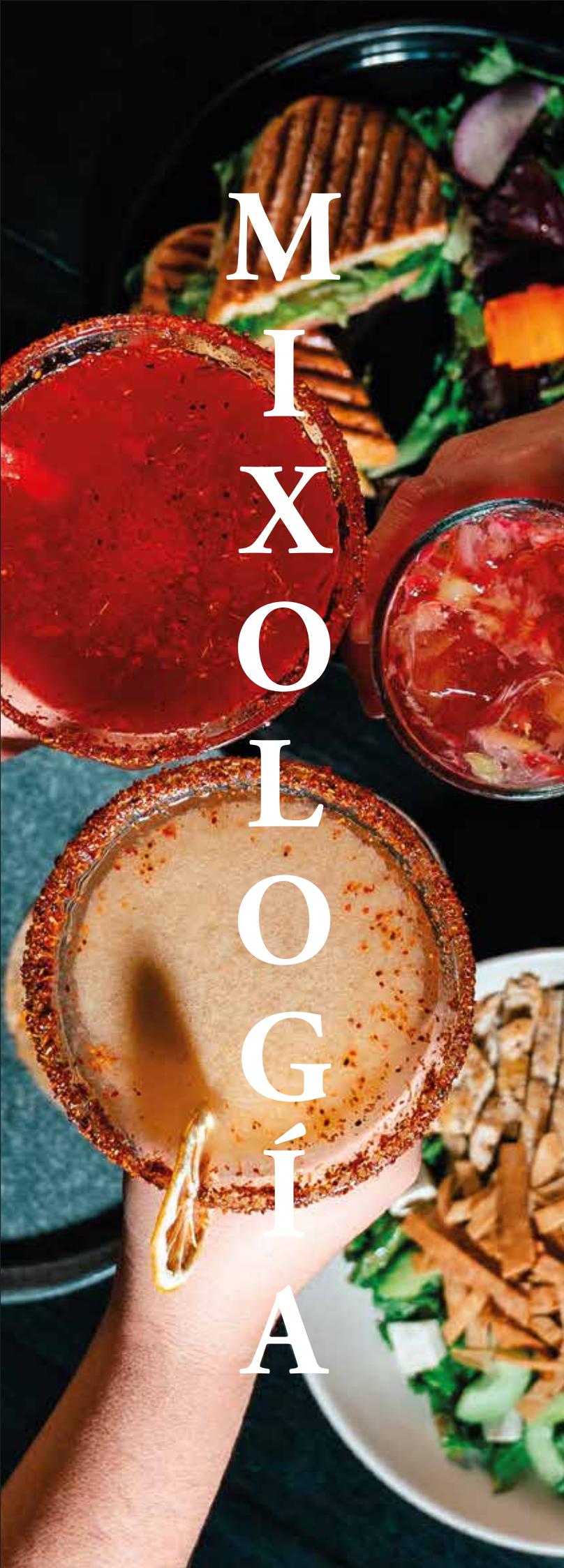
MOCKTELES

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>	



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.

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

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 ARRAYÁN \$195
Mezcal, pulpa arrayán, 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