



COMIDAS Y CENAS

PARA EMPEZAR

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

ENSALADAS

ENSALADA VERDE <i>Mix de lechugas, pepino, ejote salteado, frituras de maíz, queso panela, rábano sandía, pechuga de pollo a la plancha y aderezo de cilantro.</i>	\$166
ENSALADA FARRO <i>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.</i>	\$178
ENSALADA MONFERRATO <i>Mix de lechugas, queso de cabra, nuez, almendras, espárragos asados, vinagreta cítrica, pera en reducción de vino tinto y pétalos de rosas deshidratados.</i>	\$185
ENSALADA CESAR <i>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> <i>*Pollo \$211 *Jamón Serrano \$223</i>	

SOPAS

CREMA DE TOMATE <i>Salsa de tomate y crema con espárragos y pepitas de calabaza; acompañada de croutones de pan de masa madre campesino.</i>	\$125
--	-------

PASTAS

Pasta Artesanal Hecha en Casa

LASAGNA CON CARNE <i>Pasta de lasagna hecha en casa, rellena de carne de res y mezcla de quesos, salsa pomodoro, queso ricotta, parmesano y albahaca.</i>	\$269
FETUCCINI ALFREDO <i>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.</i>	\$299
FETUCCINI RAGÚ <i>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.</i>	\$299
FETUCCINI ALLA RUOTA <i>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.</i>	\$320
FETUCCINI FRA DIAVOLO <i>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.</i>	\$358

PANINI

PANINO JAMÓN Y QUESO <i>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).</i>	\$159
PANINO AL PESTO <i>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).</i>	\$165
PANINO AHOGADO <i>Cochinita y queso, ahogado en salsa; con aguacate, cebolla morada, cilantro y crema arriba.</i>	\$165
PANINO POLLO BBQ <i>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).</i>	\$175
PANINO CABRERÍA <i>Cabrería, mayonesa, cebolla asada, queso gratinado, chile poblano asado; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).</i>	\$198

TACOS

TACO DE CAMARÓN A LA PLANCHA (2 PZAS.) <i>Camarón salteado a la mantequilla y paprika en tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col y zanahoria.</i>	\$105
TACO DE CAMARÓN ROCA (2 PZAS.) <i>Camarón capeado roca sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col morada.</i>	\$110
TACO DE PULPO AL GRILL (2 PZAS.) <i>Tentáculos de pulpo al grill bañado en salsa macha, sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico y aderezo habanero.</i>	\$159
TACO DE PULLED PORK (2 PZAS.) <i>Pulled pork BBQ, costra de queso, ensaladilla de col y zanahoria, cebolla curtida, tocino doradito; decorado con cilantro.</i>	\$110
TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.) <i>Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.</i>	\$135

.....

QUESADILLA AHOGADA <i>Quesadilla rellena de cochinita, crema y aguacate; acompañada de caldo ahogado.</i>	\$122
SMASH BURGER <i>Pan de papa con aderezo cebolla chipotle, carne de res, queso americano y pepinillos; acompañada de papas a la francesa, queso parmesano y mostaza.</i>	\$241

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, parmesano y arúgula.

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 y miel de maple.

PIZZA BISTROMIA

\$388

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

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.



BISTROMIA

PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

PAN DE ELOTE	\$79
ROL GLASEADO	\$66
ROL DE CANELA CON CARDAMOMO	\$66
BABKA	\$55
BABKA CON ESTRAGÓN	\$55
PAN DE CHOCOLATE	\$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

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
MATCHA		\$72
HORCHATA MATCHA		\$72
TÉ INFUSIÓN		\$49
<i>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón</i>		
TIZANAS	Frutos de la Pasión · Frutos Rojos	\$69
CAFÉ DE LA OLLA	1 Refill	\$55
PEPPERMINT HOT CHOCOLATE	POR TIEMPO LIMITADO	\$80
MAGIC CITRUS COCOA	POR TIEMPO LIMITADO	\$85
GINGERBREAD COOKIE	POR TIEMPO LIMITADO	\$85

FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$72
MOCHA FRAPPÉ	\$99
CARAMELO FRAPPÉ	\$99
MOKA BLANCO FRAPPÉ	\$72
CHAI FRAPPÉ	Vainilla · Manzana · Sugar Free \$99
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>	



MIXOLOGÍA

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.



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