



# 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

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



MEDIANA  
30 CM

- 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	\$35
AGUA MINERAL PERRIER	\$59
AGUA NATURAL	\$29

## CERVEZAS

MICHELOB ULTRA <i>355 ml</i>	\$45
INDIO <i>355 ml</i>	\$45
CORONA <i>355 ml</i>	\$45

## VINOS

	<i>Botella 187 ml</i>	<i>Botella 750 ml</i>
<b>TINTOS</b>		
LA CETTO CAB SAUV	\$110	
STELLA ROSSO		\$490
DOMAINE BOUSQUET CAB SAUV		\$490
BERINGER PINOT GRINIO		\$590
CASA MADERO 3V		\$950
<b>BLANCOS</b>		
LA CETTO BLANC DE BLANCS	\$110	
<b>ROSADOS</b>		
LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL	\$110	
<b>ESPUMOSOS</b>		
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