



COMIDAS Y CENAS

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE <i>Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de totopos.</i>	\$110
TOSTADAS DE ATÚN <i>2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito, reducción de balsámico y salsas negras.</i>	\$118
TOSTADAS DE ATÚN MARACUYÁ <i>2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito, reducción de balsámico y salsa de maracuyá.</i>	\$118
MACHACA (PARA COMPARTIR) <i>Machaca de res tipo mochos con cebolla y chile verde; acompañada con frijol refrito, queso cotija y tortillas de maíz azul hechas a mano.</i>	\$162
TOSTADA POKE <i>Tostada de maíz con aderezo de cilantro, aguacate, camarón curtido, camarón cocido, atún, mezcla de pepino, cebolla morada, coco y ate enchiloso; aderezada con salsa de aceite de chile.</i>	\$132

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL POR TIEMPO LIMITADO <i>Betabel al horno, fresa tomate cherry y puré de betabel, servido sobre jocoque, toque de aceite ahumado, ensalada aderezada con vinagreta de la casa, almendra y queso feta.</i>	\$198
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>	\$172
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>	\$188
ENSALADA MONFERRATO <i>Mix de lechugas, queso de cabra, nuez, anís, almendras, espárragos asados, vinagreta cítrica, pera en reducción de vino tinto y pétalos de rosas deshidratados.</i>	\$198
ENSALADA CESAR <i>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.</i> *Pollo \$224 *Jamón Serrano \$234	

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>	\$280
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 con masa madre.</i>	\$314
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 con masa madre.</i>	\$314
FETUCCINI ALLA RUOTA <i>Pasta fetuccini hecha en casa; base de crema blanca y queso parmigiano reggiano, arúgula y aceite de oliva; servido en casserole de masa italiana con masa madre.</i>	\$345
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 con masa madre.</i>	\$345

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>	\$130
--	-------

PANINI

Pan Elaborado con Masa Madre

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>	\$168
PANINO AL PESTO <i>Pollo marinado con pesto de albahaca y especias italianas, queso chester, rodajas de tomate, pepino, morrón rojo, cebolla caramelizada y lechuga italiana; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).</i>	\$184
PANINO AHOGADO <i>Cochinita y queso, ahogado en salsa; con aguacate, cebolla morada, cilantro y crema arriba.</i>	\$173
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>	\$184
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>	\$199

TACOS

TACOS DE RIB EYE (2 PZAS.) NUEVO <i>Tortilla de maíz con costra de queso, láminas de rib eye, chicharrón y salsa morita; con cebolla morada y cilantro; acompañados de salsa tatemadas con aguacate y limón.</i>	\$168
TACOS 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>	\$110
TACOS 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>	\$118
TACOS 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>	\$169
TACOS 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>	\$118
TACOS DE CHICHARRÓN (2 PZAS.) <i>Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.</i>	\$142
.....	
QUESADILLA AHOGADA <i>Quesadilla rellena de cochinita, crema y aguacate; acompañada de caldo ahogado.</i>	\$128
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>	\$248

Estimado cliente:
No se puede dividir el pago de la cuenta.

COMIDAS Y CENAS

PIZZAS

A PARTIR DE LA 1:00 PM



MEDIANA
30 CM

PIZZA 3 QUESOS

\$240

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

PIZZA MARGARITA

\$272

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

PIZZA PEPPERONI

\$284

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

PIZZA BIANCA

\$350

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

PIZZA BISTROMIA

\$398

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

PIZZA JAMÓN SERRANO

\$382

Harina italiana con masa madre, salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano prosciutto, arúgula y aceite

PIZZA ROAST BEEF

\$386

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

CALZONE

\$393

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

CREPAS DULCES

CREPA DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA

\$150

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

CREPA DE FRESA Y CHOCOLATE

\$148

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

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE

\$132

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

Estimado cliente:

No se puede dividir el pago de la cuenta.



BISTROMIA

PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

ELABORADO CON MASA MADRE

ROL GLASEADO	\$70
ROL GLASEADO CON CARAMELO	\$78
ROL GLASEADO CON AVELLANA	\$82
ROL GLASEADO CON CARDAMOMO	\$80
ROL GLASEADO CON ZARZAMORA	\$86
ROL GLASEADO CON ROSAS	\$76
BABKA	\$66
NIDO DE GUAYABA	\$76
CROISSANT ALMENDRADO	\$86
NEW YORK CARAMEL	\$86
CONCHA DE VAINILLA	\$36
CRUFFIN	\$80

TRADICIONAL

PAN DE ELOTE	\$80
PAN DE CHOCOLATE	\$80
PAN DE CHOCOLATE CON LAVANDA	\$80
PAN DE ZANAHORIA	\$80
PAN DE ROSAS CON ZANAHORIA	\$80

CALIENTES

AMERICANO 1 Refill	\$54
ESPRESSO	\$45
LUNGO	\$49
CAFÉ DE LA OLLA 1 Refill	\$59
CAPUCCINO	\$59
LATTE	\$59
MOKA	\$72
CHAI Vainilla · Manzana · Sugar Free	\$99
CAPUCCINO CHAI	\$109
MACCHIATO	\$69
COCOA	\$69
TÉ INFUSIÓN	\$49
<i>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón · Manzana Canela</i>	
TIZANAS Frutos de la Pasión · Frutos Rojos	\$69

FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$79
MOKA FRAPPÉ	\$109
CARAMELO FRAPPÉ	\$109
CHAI FRAPPÉ Vainilla · Manzana · Sugar Free	\$109
CHAMOYADA	\$75
COCOA FRAPPÉ	\$75
TARO FRAPPÉ	\$84
ICED COFFEE	\$59
CHOCOMILK	\$65
LICUADO DE FRESA	\$78
LICUADO DE PLÁTANO	\$79

MATCHA

CALIENTES

MATCHA	\$79
HORCHATA MATCHA	\$79

FRÍOS

MATCHA FRAPPÉ	\$89
HORCHATA MATCHA FRAPPÉ	\$89
ICED MATCHA LATTE	\$99
ICED BERRY MATCHA	\$115
CLOUD MATCHA LATTE	\$115
COCONUT BLUE CLOUD MATCHA	\$98
MANGO BLUE MATCHA	\$98
BLUE UBE NUEVO	\$125

SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE	\$85
<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	\$109
<i>Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.</i>	

WELLNESS SMOOTHIES

MORNING GLORY	\$99
<i>Leche de avena, nuez, dátil, hojuelas de avena, crema de cacahuete, canela y miel de agave.</i>	
GREEN DETOX	\$99
<i>Leche de avena, espinaca, aguacate, mango, piña y miel de agave.</i>	
WELLNESS BLUE	\$99
<i>Leche de coco, aguacate, manzana verde, limón amarillo, salsa de espirulina y miel de agave.</i>	
PINK FIT PROTEIN	\$99
<i>Leche de coco, proteína de vainilla, frambuesa, fresa, salsa de fresa, jengibre y miel de agave.</i>	
MOKA PROTEIN	\$99
<i>Leche de coco, proteína de vainilla, crema de cacahuete, shot de café, salsa de chocolate, canela y miel de agave.</i>	

JUGOS

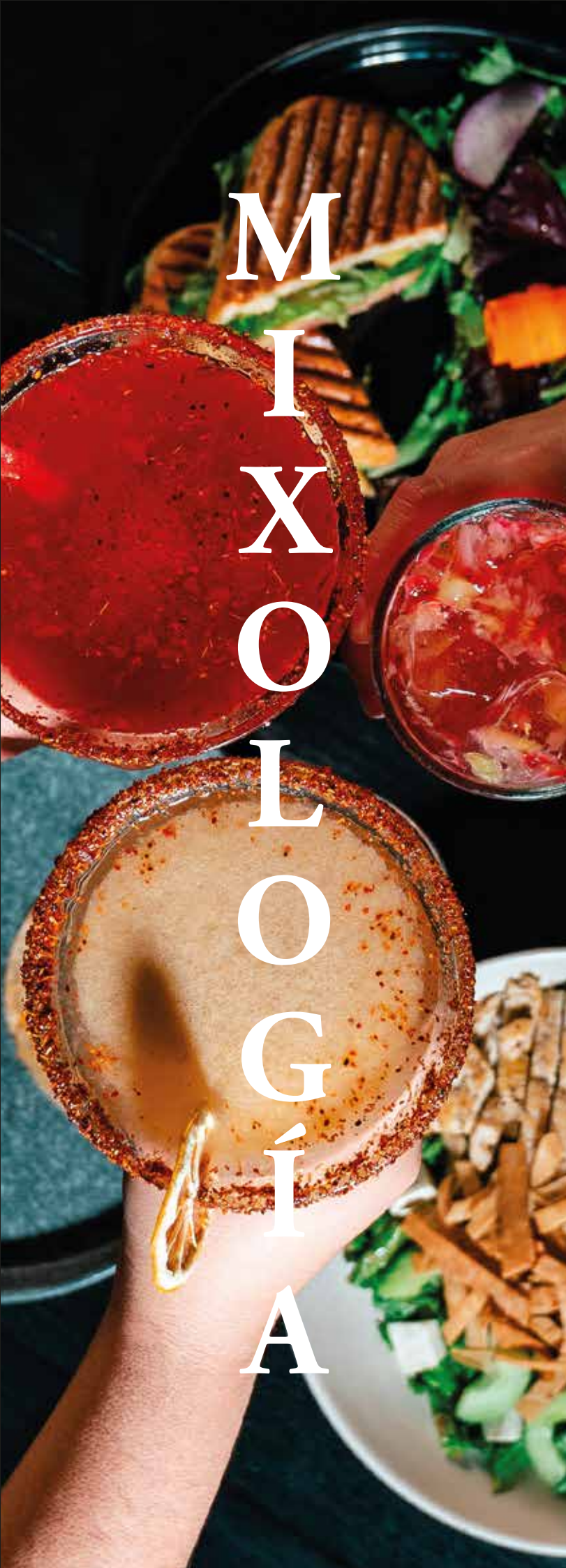
ZANAHORIA	\$69
NARANJA	\$75
VERDE	\$85
<i>Naranja, espinaca, piña y apio.</i>	
VIDA EXTRA (JUGO DE TEXTURA ESPESA CON TROCITOS DE ALMENDRA)	\$109
<i>Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de abeja.</i>	

REFRESCANTES

FRESA-LIMÓN	\$45
LIMONADA	\$40
NARANJADA	\$45
LIMONADA MINERAL	\$45
NARANJADA MINERAL	\$50
LIMONADA ACTIVADA	\$55
LIMONADA ANIS	\$55
COCA COLA	\$45
COCA COLA ZERO	\$55
COCA COLA LIGHT	\$55
TOPO CHICO	\$59
AGUA MINERAL PERRIER	\$75
AGUA NATURAL	\$45

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



BISTROMIA

BISTRO STORE

Mix de Semillas	\$60
Mango Deshidratado	\$56
Mango Enchilado	\$56
Croutones de Masa Madre	\$20
Salsa Macha	\$130
Café Regular 250g	\$85
Café Regular 500g	\$160
Café Descafeinado 250g	\$85
Café Descafeinado 500g	\$160

Obleas de Amaranto	\$50
Miel Flores del Sol	\$155
Miel de Mantequilla	\$155
Miel Flor de Aguacate	\$155
Granola Keto 300g	\$250
Pan de Masa Madre	\$95
Pan de Barra de Masa Madre	\$84