

## PARA EMPEZAR

<b>PLATO CON FRUTA</b> <i>Rebanadas de sandía, melón, papaya y piña.</i>	\$70
<b>PAN CON REQUESÓN <b>NUEVO</b></b> <i>Panino con mantequilla, requesón y pico de gallo.</i>	\$72
<b>AVENA</b> <i>Plato clásico de avena con plátano y granola.</i>	\$77
<b>BOWL DE YOGURT GRIEGO Y FRUTA</b> <i>Yogurt griego, chía, blueberries, láminas de manzana verde, fresas, plátano, granola hecha en casa y coco tostado.</i>	\$139
<b>PANCAKES DE FRUTOS ROJOS ORGÁNICOS</b> <i>5 pancakes de mantequilla coronados con frutos rojos orgánicos.</i>	\$159
<b>PAN FRANCÉS MASCABADO</b> <i>1 pieza de pan brioche suave azucarado con azúcar mascabado; acompañado de crema de mascarpone y compota de frutos rojos orgánicos (fresas).</i>	\$135
<b>TAMAL AZTECA <b>NUEVO</b></b> <i>Torrecita de tamal gratinado en salsa poblana y granitos de elote natural; decorado con rábano sandía y cilantro. *Agrega Frijol o Machaca con costo extra</i>	\$110

## BENEDICTINOS

### EL ARTE DE LA SALSA HOLANDESA

<b>HUEVOS BENEDICTINOS BISTROMIA</b> <i>2 huevos pochados sobre pan brioche con salsa holandesa, arúgula y jamón serrano.</i>	\$145
--	-------

## HUEVOS

<b>HUEVOS DIVORCIADOS</b> <i>2 huevos montados sobre tostadas con crema de frijol puerco, divorciados por chicharrón a la mexicana, cebolla curtida, aguacate y salsa roja.</i>	\$159
<b>BRIOCHE DE HUEVO Y JAMÓN</b> <i>Pan brioche hecho en casa, un huevo, pierna ahumada; bañado en salsa de queso y acompañado de papas al horno con cebolla.</i>	\$183
<b>CROQUE MADAME SANDWICH</b> <i>Pan brioche hecho en casa, pierna ahumada, queso gratinado con aderezo de chipotle, un huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.</i>	\$186
<b>BREAKFAST BURGER <b>NUEVO</b></b> <i>Pan brioche, 2 huevos, queso americano, tocino y arúgula; acompañada de papas a la francesa.</i>	\$148

## OMELETTES

<b>VEGGIE OMELETTE PANELA</b> <i>Omelette relleno de queso panela y queso gratinado; con guarnición de rajas, calabaza y granitos de elote; acompañado de pan con mantequilla, ensalada y papas cambray.</i>	\$159
<b>OMELETTE DE ESPINACAS</b> <i>Omelette relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados y aderezo de tocino.</i>	\$155
<b>OMELETTE DE CLARAS</b> <i>Omelette de claras de huevo relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados y aderezo de tocino.</i>	\$155

## CHILAQUILES

<b>CHILAQUILES ROJOS O MORITA</b> 🍴 <i>Chilaquiles en salsa de tomate o morita; acompañados de cebolla morada, crema, queso, aguacate e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork o pollo a la plancha).</i>	\$179
<b>CHILAQUILES POBLANOS</b> <i>Chilaquiles en salsa poblana; acompañados de queso panela desmenuzado, aguacate, crema, rajas de chile poblano con elote y pollo a la plancha.</i>	\$189
<b>CHILAQUILES DE BIRRIA SHORT RIB</b> <i>Chilaquiles en salsa roja y aderezo de cilantro; acompañados de cebolla morada, crema, queso, aguacate y birria de res short rib de cocción lenta.</i>	\$239

## COMBINACIONES

<b>BUENOS DÍAS BISTROMIA</b> <i>2 huevos estrellados o revueltos, chilaquiles rojos con cebolla morada, queso y aguacate, tamal de elote e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork o chilorio).</i>	\$185
<b>SONRÍE BISTROMIA</b> <i>2 huevos estrellados o revueltos con ingrediente a elegir (jamón de cerdo ahumado, papas cambray o migas de tortilla de maíz); acompañados de frijol y chilaquiles rojos.</i>	\$129
<b>BISTEC RANCHERO DE CABRERÍA</b> <i>Clásico bistec ranchero, huevo con ejotes; acompañado de aguacate, queso panela y frijol.</i>	\$226
<b>BISTRO AZTECA <b>NUEVO</b></b> <i>Torrecita de tamal gratinado en salsa poblana y granitos de elote natural; machaca a la mexicana y frijol.</i>	\$199
<b>SARTÉN SALSA ROJA</b> <i>Huevos estrellados, revueltos o poché; sobre chilaquiles ahogados en salsa roja, queso gratinado y aguacate.</i>	\$129
<b>SARTÉN POBLANO</b> <i>Huevos estrellados, revueltos o poché; sobre chilaquiles ahogados en salsa poblana, queso gratinado y aguacate.</i>	\$149
<b>QUESADILLA DE BIRRIA <b>NUEVO</b></b> <i>Quesadilla de harina rellena de carne de birria, aderezo de cilantro, rábano sandía, cebolla morada, cilantro y limón; acompañada de abogado de res.</i>	\$175
<b>ENFRIJOLADAS</b> <i>3 piezas de tortillas rellenas de chicharrón a la mexicana con salsa tatemada, crema de frijol puerco y queso panela; decorado con aguacate, cebollín y crema ácida.</i>	\$177

<b>BURRITO DE CHICHARRÓN</b> <i>Chicharrón en salsa roja a la mexicana, papa, costra de queso sobre la tortilla; acompañado de ensalada orgánica y salsa verde.</i>	\$199
--	-------

## NIÑOS

<b>BISTRO KIDS</b> <i>2 piezas de waffles decorados con plátano y fresa, bañados con nutella; acompañados de un huevo revuelto y papas a la francesa. *Agrega Kit Creativo \$30</i>	\$129
--	-------

## TOAST MASA MADRE

### AGUACATE Y SEMILLAS \$148

*Pan Sourdough tostado con guacamole, queso feta, ajonjolí negro y mezcla de semillas; acompañado con ensalada orgánica.*

*\*Huevo extra \$10*

### REQUESÓN Y TOCINO \$155

*Pan Sourdough tostado con requesón, tocino, miel de maple, nuez y manzana caramelizada; acompañado con ensalada orgánica.*

### SALMÓN CURADO \$240

*Pan Sourdough tostado con jocoque, láminas de salmón curado, alcaparras, arúgula y pepino persa; acompañado con ensalada orgánica.*

## EXTRAS

HUEVO 1PZA	\$10	TOCINO 20G	\$25
PAN CON MANTEQUILLA 1PZA	\$20	MACHACA RES 35G	\$70
AGUACATE 40G	\$15	MACHACA CHICHARRÓN 40G	\$88
JAMÓN 70G	\$40	CHICHARRÓN 100G	\$90
TAMAL 1PZA	\$40		

## POSTRES

### BROWNIE CON NIEVE \$125

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

## PANADERÍA

### CROISSANT \$50

*Masa laminada hecha con mantequilla de Nueva Zelanda.*

### CROISSANT DE ALMENDRA \$85

*Relleno de frangipane de almendra.*

### NEW YORK ROLL \$85

*Laminado relleno de crema de pistache.*

### NEW YORK CARAMEL \$85

*Laminado relleno de dulce de leche y nuez.*

### NIDO DE GUAYABA \$75

*Laminado relleno de crema de queso y pasta de guayaba.*

### PAN DE ELOTE \$79

### PAN DE PLÁTANO \$69

### ROL GLASEADO \$66

### BABKA \$55

### BARRA DE PAN SEMILLAS \$84

### PIEZA DE PAN HAMBURGUESA \$11

### PIEZA DE PAN PANINI \$8

## 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>1 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>
<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