



## DESAYUNOS

## PARA EMPEZAR

## PLATO CON FRUTA

Rebanadas de sandía, melón, papaya y piña; acompañado de granola hecha en casa.

\$103

## PAN CON REQUESÓN

Panino con mantequilla y requesón.

\$75

## GUACAMOLE

Aguacate machacado con pico de gallo, arúgula y rábano sandía; acompañado de totopos.

\$105

## PANCAKES DE ELOTE

5 pancakes de elote acompañados de helado de vainilla, granitos de elote caramelizado y crema de caramelo maple.

\$119

## PANCAKES DE FRUTOS ROJOS ORGÁNICOS

5 pancakes de mantequilla coronados con frutos rojos orgánicos, plátano y crema de queso.

\$174

## PAN FRANCÉS MASCABADO

1 pieza de pan brioche suave azucarado con mascabado; acompañado de crema de queso y compota de frutos rojos orgánicos.

\$140

## MACHACA (PARA COMPARTIR)

Machaca de res tipo mochomos con cebolla y chile verde; acompañada con frijol refrito, queso cotija y tortillas de maíz azul hechas a mano.

\$155

## HUEVOS

## HUEVOS BENEDICTINOS BISTROMIA

2 huevos pochados y jamón serrano sobre pan brioche; bañados con salsa holandesa y guarnición de ensalada orgánica.

\$195

## OMELETTE DE ESPINACAS

Omelette relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados, salsa roja y aderezo de tocino.

\$158

## VEGGIE OMELETTE PANELA

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.

\$165

## HUEVOS DIVORCIADOS

2 huevos montados sobre tostadas con crema de frijol puerco, divorciados por chicharrón a la mexicana, cebolla morada, ceniza de maíz, aguacate y salsa roja.

\$165

## BRIOCHE DE HUEVO Y JAMÓN

Pan brioche hecho en casa, 2 huevos revueltos con pierna ahumada; bañado en salsa de queso y acompañado de papas al horno con cebolla.

\$188

## CROQUE MADAME SANDWICH

Pan brioche hecho en casa, jamón de pierna ahumado, queso gratinado, 1 huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.

\$198

.....

## QUESADILLA AHOGADA

Quesadilla rellena de cochinita; crema, aguacate, cebolla curtida y cilantro; acompañada de caldo ahogado.

\$122

## TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.)

Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.

\$135

## BURRITO DE CHICHARRÓN POBLANO

Tortilla de harina con costra de queso; rellena de chicharrón a la mexicana y papa; acompañado de ensalada orgánica y salsa poblana.

\$255

## BISTROBIRRIA

Carne de costilla de res, acompañada de consomé y quesadillas de maíz; cebolla morada, cilantro, limón y salsa picante de chile de árbol.

\$260

## CHILAQUILES

## CHILAQUILES ROJOS O MORITA

Chilaquiles en salsa de morita; acompañados de cebolla morada, crema, queso, aguacate e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork, pollo a la plancha o huevo).

\$202

## CHILAQUILES POBLANOS

Chilaquiles en salsa poblana; acompañados de queso panela desmenuzado, aguacate, crema, rajitas de chile poblano con elote y pollo a la plancha.

\$208

## COMBINACIONES

## BUENOS DÍAS BISTROMIA

2 huevos estrellados o revueltos; chilaquiles rojos con cebolla morada, queso, crema y aguacate; tamal de elote, frijol e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork o chilorio).

\$198

## SONRÍE BISTROMIA

2 huevos estrellados o revueltos con ingrediente a elegir (jamón de cerdo ahumado, papas cambray o migas de tortilla de maíz); acompañado de frijol y chilaquiles rojos.

\$129

## BISTRO AZTECA

Torreca de tamal gratinado en salsa poblana y granitos de elote natural; machaca a la mexicana, frijol y guarnición de chilaquiles rojos.

\$255

## BISTEC RANCHERO DE CABRERÍA

Clásico bistec ranchero, huevo con ejotes; acompañado de aguacate, queso panela y frijol.

\$230

## TOAST

## AVOCADO CHILI

Pan de masa madre campesino tostado; con láminas de aguacate, 1 pza. de huevo estrellado, aceite de chile y chili flakes.

\$115

## AGUACATE Y SEMILLAS

Pan de masa madre campesino tostado; con guacamole, queso feta, ajonjolí negro y mezcla de semillas; con guarnición de ensalada orgánica.

\$150

\*Huevo extra \$10

## REQUESÓN Y TOCINO

Pan de masa madre campesino tostado con requesón, tocino, miel de maple, nuez y manzana caramelizada; con guarnición de ensalada orgánica.

\$160

## POBLANO

Pan de masa madre campesino tostado; con hummus de albahaca y espinaca, láminas de aguacate, 2 pzas. de huevo pochado, bañado en salsa poblana, tomate cherry y ceniza de maíz.

\$185

## SALMÓN AHUMADO

Pan de masa madre campesino tostado con jocoque, láminas de salmón ahumado, ensalada de alcachofas, pepino persa, cebolla y cilantro; con guarnición de ensalada orgánica.

\$240

## NIÑOS

## BISTRO KIDS

2 piezas de waffles con nutella; plátano, fresa y uvas; acompañados de 2 huevos revueltos y papas a la francesa.

\$135



BISTROMIA

# PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

ROL GLASEADO	\$69	PAN DE ELOTE	\$79
ROL GLASEADO CON CARAMELO	\$75	PAN DE CHOCOLATE	\$79
ROL GLASEADO CON AVELLANA	\$79	PAN DE CHOCOLATE CON LAVANDA	\$79
ROL GLASEADO CON CARDAMOMO	\$79	PAN DE ZANAHORIA	\$79
ROL GLASEADO CON MATCHA	\$79	PAN DE ROSAS CON ZANAHORIA	\$79
ROL GLASEADO CON ZARZAMORA	\$85	NIDO DE GUAYABA	\$75
ROL GLASEADO CON ROSAS	\$75	CROISSANT ALMENDRADO	\$85
BABKA	\$65	NEW YORK CARAMEL	\$85
BABKA CON ESTRAGÓN	\$65	CONCHA DE VAINILLA	\$35
		CRUFFIN <small>NUEVO</small>	\$79



BISTROMIA

## POSTRES

### BROWNIE CON NIEVE

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

\$125

### HOT COCOLAT NEW YORK POR TIEMPO LIMITADO

*Pan laminado, bañado en salsa de chocolate; acompañado de crema de queso y fresas.*

\$175

# BEBIDAS

**BISTROMIA**

## CALIENTES

AMERICANO <small>1 Refill</small>	\$49
ESPRESSO	\$40
LUNGO	\$49
CAPUCCINO	\$55
LATTE	\$55
MOKA	\$65
CHAI Vainilla · Manzana · Sugar Free	\$89
CAPUCCINO CHAI	\$99
MACCHIATO	\$59
COCOA	\$65
TÉ INFUSIÓN <small>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón · Manzana Canela</small>	\$49
TIZANAS <small>Frutos de la Pasión · Frutos Rojos</small>	\$69
CAFÉ DE LA OLLA <small>1 Refill</small>	\$55

## FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$72
MOCHA FRAPPÉ	\$99
CARAMELO FRAPPÉ	\$99
CHAI FRAPPÉ <small>Vainilla · Manzana · Sugar Free</small>	\$99
CHAMOYADA	\$72
COCOA FRAPPÉ	\$72
TARO FRAPPÉ	\$79
ICED COFFEE	\$55
CHOCOMILK <small>NUEVO</small>	\$65
LICUADO DE FRESA <small>NUEVO</small>	\$78
LICUADO DE PLÁTANO <small>NUEVO</small>	\$73

## MATCHA

### CALIENTES

MATCHA	\$72
HORCHATA MATCHA	\$72

### FRÍOS

MATCHA FRAPPÉ	\$79
HORCHATA MATCHA FRAPPÉ	\$72
ICED MATCHA	\$72
ICED BERRY MATCHA	\$89
CLOUD MATCHA LATTE <small>NUEVO</small>	\$95

## SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE <small>Fresa y moras orgánicas.</small>	\$78
GREEN VITALITY <small>Jengibre, espinaca, piña, pepino y miel de agave.</small>	\$75
CRUNCHY MONKEY <small>Peanut butter, plátano, cacao y miel de agave.</small>	\$79
CARBÓN ACTIVADO <small>Piña, espinaca, coco, carbón activado y miel de agave.</small>	\$75
CACAO BERRY <small>Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.</small>	\$99

## JUGOS

ZAHORIA	\$59
NARANJA	\$68
VERDE	\$79
<small>Naranja, espinaca, piña y apio.</small>	
VIDA EXTRA (JUGO DE TEXTURA ESPESA CON TROCITOS DE ALMENDRA)	\$99
<small>Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de abeja.</small>	

## 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
<small>Jugo de limón, pulpa de fresa y hojas de albahaca.</small>	
LAVANDA LIMÓN	\$55
<small>Jarabe de lavanda, jugo de limón, flor de lavanda y hojas de hierbabuena.</small>	
LIMONADA DE MARACUYÁ	\$55
<small>Pulpa de maracuyá, jugo de limón y hojas de hierbabuena.</small>	

## MIXOLOGÍA

BISTROMIA CARAJILLO	\$140
<small>Licor 43, café, canela.</small>	