



## DESAYUNOS

## PARA EMPEZAR

<b>PLATO CON FRUTA</b>	<b>\$103</b>
<i>Rebanadas de sandía, melón, papaya y piña; acompañado de granola hecha en casa.</i>	
<b>PAN CON REQUESÓN</b>	<b>\$75</b>
<i>Panino con mantequilla y requesón.</i>	
<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$105</b>
<i>Aguacate machacado con pico de gallo, arúgula y rábano sandía; acompañado de totopos.</i>	
<b>PANCAKES DE ELOTE</b>	<b>\$119</b>
<i>5 pancakes de elote acompañados de helado de vainilla, granitos de elote caramelizado y crema de caramelo maple.</i>	
<b>PANCAKES DE FRUTOS ROJOS ORGÁNICOS</b>	<b>\$174</b>
<i>5 pancakes de mantequilla coronados con frutos rojos orgánicos, plátano y crema de queso.</i>	
<b>PAN FRANCÉS MASCABADO</b>	<b>\$140</b>
<i>1 pieza de pan brioche suave azucarado con mascabado; acompañado de crema de queso y compota de frutos rojos orgánicos.</i>	
<b>MACHACA (PARA COMPARTIR)</b>	<b>\$155</b>
<i>Machaca de res tipo mochomos con cebolla y chile verde; acompañada con frijol refrito, queso cotija y tortillas de maíz azul hechas a mano.</i>	

## HUEVOS

<b>HUEVOS BENEDICTINOS BISTROMIA</b>	<b>\$195</b>
<i>2 huevos pochados y jamón serrano sobre pan brioche; bañados con salsa holandesa y guarnición de ensalada orgánica.</i>	
<b>OMELETTE DE ESPINACAS</b>	<b>\$158</b>
<i>Omelette relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados, salsa roja y aderezo de tocino.</i>	
<b>VEGGIE OMELETTE PANELA</b>	<b>\$165</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>	
<b>HUEVOS DIVORCIADOS</b>	<b>\$165</b>
<i>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.</i>	
<b>BRIOCHE DE HUEVO Y JAMÓN</b>	<b>\$188</b>
<i>Pan brioche hecho en casa, 2 huevos revueltos con pierna ahumada; bañado en salsa de queso y acompañado de papas al horno con cebolla.</i>	
<b>CROQUE MADAME SANDWICH</b>	<b>\$198</b>
<i>Pan brioche hecho en casa, jamón de pierna ahumado, queso gratinado, 1 huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.</i>	
.....	
<b>QUESADILLA AHOGADA</b>	<b>\$122</b>
<i>Quesadilla rellena de cochinita; crema, aguacate, cebolla curtida y cilantro; acompañada de caldo ahogado.</i>	
<b>TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.)</b>	<b>\$135</b>
<i>Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.</i>	
<b>BURRITO DE CHICHARRÓN POBLANO</b>	<b>\$255</b>
<i>Tortilla de harina con costra de queso; rellena de chicharrón a la mexicana y papa; acompañado de ensalada orgánica y salsa poblana.</i>	
<b>BISTROBIRRIA</b>	<b>\$260</b>
<i>Carne de costilla de res, acompañada de consomé y quesadillas de maíz; cebolla morada, cilantro, limón y salsa picante de chile de árbol.</i>	

## CHILAQUILES

<b>CHILAQUILES ROJOS O MORITA</b>	<b>\$202</b>
<i>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).</i>	
<b>CHILAQUILES POBLANOS</b>	<b>\$208</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>	

## COMBINACIONES

<b>BUENOS DÍAS BISTROMIA</b>	<b>\$198</b>
<i>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).</i>	
<b>SONRÍE BISTROMIA</b>	<b>\$129</b>
<i>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.</i>	
<b>BISTRO AZTECA</b>	<b>\$255</b>
<i>Torrecita de tamal gratinado en salsa poblana y granitos de elote natural; machaca a la mexicana, frijol y guarnición de chilaquiles rojos.</i>	
<b>BISTEC RANCHERO DE CABRERÍA</b>	<b>\$230</b>
<i>Clásico bistec ranchero, huevo con ejotes; acompañado de aguacate, queso panela y frijol.</i>	

## TOAST

<b>AVOCADO CHILI</b>	<b>\$115</b>
<i>Pan de masa madre campesino tostado; con láminas de aguacate, 1 pza. de huevo estrellado, aceite de chile y chili flakes.</i>	
<b>AGUACATE Y SEMILLAS</b>	<b>\$150</b>
<i>Pan de masa madre campesino tostado; con guacamole, queso feta, ajonjolí negro y mezcla de semillas; con guarnición de ensalada orgánica.</i>	
<i>*Huevo extra \$10</i>	
<b>REQUESÓN Y TOCINO</b>	<b>\$160</b>
<i>Pan de masa madre campesino tostado con requesón, tocino, miel de maple, nuez y manzana caramelizada; con guarnición de ensalada orgánica.</i>	
<b>POBLANO</b>	<b>\$185</b>
<i>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.</i>	
<b>SALMÓN AHUMADO</b>	<b>\$240</b>
<i>Pan de masa madre campesino tostado con jocoque, láminas de salmón ahumado, ensalada de alcaparras, pepino persa, cebolla y cilantro; con guarnición de ensalada orgánica.</i>	

## NIÑOS

<b>BISTRO KIDS</b>	<b>\$135</b>
<i>2 piezas de waffles con nutella; plátano, fresa y uvas; acompañados de 2 huevos revueltos y papas a la francesa.</i>	



BISTROMIA

## PANADERÍA

*Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada*

ROL GLASEADO	\$69
ROL GLASEADO CON CARAMELO	\$75
ROL GLASEADO CON AVELLANA	\$79
ROL GLASEADO CON CARDAMOMO	\$79
ROL GLASEADO CON MATCHA	\$79
ROL GLASEADO CON ZARZAMORA	\$85
ROL GLASEADO CON ROSAS	\$75
BABKA	\$65
BABKA CON ESTRAGÓN	\$65

PAN DE ELOTE	\$79
PAN DE CHOCOLATE	\$79
PAN DE CHOCOLATE CON LAVANDA	\$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
CRUFFIN <b>NUEVO</b>	\$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

### 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
TÉ INFUSIÓN	\$49
<i>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón · Manzana Canela</i>	
TIZANAS Frutos de la Pasión · Frutos Rojos	\$69
CAFÉ DE LA OLLA 1 Refill	\$55

### FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$72
MOCHA FRAPPÉ	\$99
CARAMELO FRAPPÉ	\$99
CHAI FRAPPÉ Vainilla · Manzana · Sugar Free	\$99
CHAMOYADA	\$72
COCOA FRAPPÉ	\$72
TARO FRAPPÉ	\$79
ICED COFFEE	\$55
CHOCOMILK <b>NUEVO</b>	\$65
LICUADO DE FRESA <b>NUEVO</b>	\$78
LICUADO DE PLÁTANO <b>NUEVO</b>	\$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 <b>NUEVO</b>	\$95

### SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE	\$78
<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	\$99
<i>Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.</i>	

### JUGOS

ZANAHORIA	\$59
NARANJA	\$68
VERDE	\$79
<i>Naranja, espinaca, piña y apio.</i>	
VIDA EXTRA (JUGO DE TEXTURA ESPESA CON TROCITOS DE ALMENDRA)	\$99
<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	\$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
<i>Licor 43, café, canela.</i>	