

DESAYUNOS

PARA EMPEZAR

PLATO CON FRUTA <i>Rebanadas de sandía, melón, papaya y piña.</i>	\$70
PAN CON REQUESÓN <i>Panino con mantequilla, requesón y pico de gallo.</i>	\$72
PANCAKES DE FRUTOS ROJOS ORGÁNICOS <i>5 pancakes de mantequilla coronados con frutos rojos orgánicos.</i>	\$159
GUACAMOLE <i>Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de totopos.</i>	\$105

HUEVOS

OMELETTE DE ESPINACAS <i>Omelette relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados y aderezo de tocino.</i>	\$155
VEGGIE OMELETTE PANELA <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
HUEVOS DIVORCIADOS <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
CROQUE MADAME SANDWICH <i>Pan brioche hecho en casa, jamón de pierna ahumado, queso chipotle gratinado, 1 huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.</i>	\$186

.....

BURRITO DE CHICHARRÓN <i>Tortilla de harina con costra de queso; rellena de chicharrón a la mexicana y papa; acompañado de ensalada orgánica, aderezo de cilantro y salsa morita.</i>	\$199
---	-------

NIÑOS

BISTRO KIDS <i>2 piezas de waffles decorados con plátano, fresa y nutella; acompañados de 2 huevos revueltos y papas a la francesa.</i>	\$129
---	-------

CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS O MORITA 🍲 <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
CHILAQUILES POBLANOS <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

COMBINACIONES

BUENOS DÍAS BISTROMIA <i>2 huevos estrellados o revueltos, chilaquiles rojos con cebolla morada, queso crema y aguacate, tamal de elote e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork o chilorio).</i>	\$198
SONRÍE BISTROMIA <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 o chilaquiles rojos.</i>	\$129
BISTRO AZTECA <i>Torrecita de tamal gratinado en salsa poblana y granitos de elote natural; machaca a la mexicana, frijol y guarnición de chilaquiles rojos.</i>	\$255
BISTEC RANCHERO DE CABRERÍA <i>Clásico bistec ranchero, huevo con ejotes; acompañado de aguacate, queso panela y frijol.</i>	\$226

TOAST

AGUACATE Y SEMILLAS <i>Pan Sourdough tostado con guacamole, queso feta, ajonjolí negro y mezcla de semillas; con guarnición de ensalada orgánica. *Huevo extra \$10</i>	\$148
REQUESÓN Y TOCINO <i>Pan Sourdough tostado con requesón, tocino, miel de maple, nuez y manzana caramelizada; con guarnición de ensalada orgánica.</i>	\$155
SALMÓN AHUMADO <i>Pan Sourdough tostado con jocoque, láminas de salmón ahumado, ensalada de alcázaras, pepino persa, cebolla y cilantro; con guarnición de ensalada orgánica.</i>	\$260

PANADERÍA

PAN DE ELOTE	\$79
ROL GLASEADO	\$66
BABKA	\$55
PAN DE ZANAHORIA	\$79
PAN DE CHOCOLATE	\$79