



DESAYUNOS

PARA EMPEZAR

PLATO CON FRUTA

Rebanadas de sandía, melón, papaya y piña; acompañado de un ramekin de granola.

\$103

PAN CON REQUESÓN

Panino con mantequilla, requesón y pico de gallo.

\$75

GUACAMOLE

Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de chicharrón duro.

\$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 mascarpone y compota de frutos rojos orgánicos.

\$140

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 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 curtida, 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

.....

BURRITO DE CHICHARRÓN

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.

\$210

TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.)

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

\$135

QUESADILLA AHOGADA

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

\$122

CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS O MORITA

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).

\$202

CHILAQUILES POBLANOS

Chilaquiles en salsa poblana; acompañados de queso panela desmenuzado, aguacate, crema, rajas 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

Torrecita 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 NUEVO

Pan de masa madre campesino tostado con aguacate machacado, 1 pza. de huevo estrellado y salsa macha con 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

POBLANO

Pan de masa madre campesino tostado con guacamole de albahaca, láminas de aguacate, 2 pzas. de huevo pochado, bañado en salsa poblana y tomate cherry asado.

\$155

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

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.

\$270

NIÑOS

BISTRO KIDS

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

\$135



BISTROMIA

PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

PAN DE ELOTE	\$79	PAN DE ZANAHORIA	\$79
ROL GLASEADO	\$66	PAN DE ROSAS CON ZANAHORIA	\$79
ROL DE CANELA CON CARDAMOMO	\$66	NIDO DE GUAYABA	\$75
BABKA	\$55	CROISSANT ALMENDRADO	\$85
BABKA CON ESTRAGÓN	\$55	NEW YORK CARAMEL	\$85
PAN DE CHOCOLATE	\$79	CONCHA DE VAINILLA	\$35



BISTROMIA

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE

\$125

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

BEBIDAS



BISTROMIA

CALIENTES

AMERICANO <small>1 Refill</small>	\$49
ESPRESSO	\$40
LUNGO	\$49
CAPUCCINO	\$55
LATTE	\$55
MOKA	\$65
CHAI <small>Vainilla · Manzana · Sugar Free</small>	\$89
CAPUCCINO CHAI	\$99
MACCHIATO	\$59
COCOA	\$65
MATCHA	\$72
HORCHATA MATCHA	\$72
TÉ INFUSIÓN	\$49
<small>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón</small>	
TIZANAS <small>Frutos de la Pasión · Frutos Rojos</small>	\$69
CAFÉ DE LA OLLA <small>1 Refill</small>	\$55
■ PEPPERMINT HOT CHOCOLATE <small>POR TIEMPO LIMITADO</small>	\$80
■ MAGIC CITRUS COCOA <small>POR TIEMPO LIMITADO</small>	\$85
■ GINGERBREAD COOKIE <small>POR TIEMPO LIMITADO</small>	\$85

FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$72
MOCHA FRAPPÉ	\$99
CARAMELO FRAPPÉ	\$99
MOKA BLANCO FRAPPÉ	\$72
CHAI FRAPPÉ <small>Vainilla · Manzana · Sugar Free</small>	\$99
CHAMOYADA	\$72
COCOA FRAPPÉ	\$72
TARO FRAPPÉ	\$79
MATCHA FRAPPÉ	\$79
HORCHATA MATCHA FRAPPÉ	\$72
ICED COFFEE	\$55
ICED MATCHA	\$72
ICED BERRY MATCHA	\$89

SMOOTHIES

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

JUGOS

VERDE	\$79
<small>Naranja, espinaca, piña y apio.</small>	
VIDA EXTRA	\$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>	