



COMIDAS Y CENAS

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE \$105

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

TOSTADAS DE ATÚN \$100

2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito y salsas negras.

TOSTADAS DE ATÚN MARACUYÁ **NUEVO** \$100

2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito y salsa de maracuyá.

ENSALADAS

ENSALADA VERDE \$166

Mix de lechugas, pepino, ejote salteado, frituras de maíz, queso panela, rábano sandía, pechuga de pollo a la plancha y aderezo de cilantro.

ENSALADA FARRO \$178

Mix de lechugas, manzana verde, queso feta, dátiles, farro, vegetales salteados, col morada y pollo a la plancha; aderezada con vinagreta de miel y manzana.

ENSALADA MONFERRATO \$185

Mix de lechugas, queso de cabra, nuez, almendras, espárragos asados, vinagreta cítrica, pera en reducción de vino tinto y pétalos de rosas deshidratados.

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, croutones de pan de masa madre campesino, alcaparras, queso parmesano, pétalos de rosas deshidratados, aderezo Cesar de la casa e ingrediente a elegir.

*Pollo \$211 *Jamón Serrano \$223

SOPAS

CREMA DE TOMATE \$125

Salsa de tomate y crema con espárragos y pepitas de calabaza; acompañada de croutones de pan de masa madre campesino.

PASTAS

Pasta Artesanal Hecha en Casa

LASAGNA CON CARNE \$269

Pasta de lasagna hecha en casa, rellena de carne de res y mezcla de quesos, salsa pomodoro, queso ricotta, parmesano y albahaca.

FETUCCINI ALFREDO \$299

Salsa Alfredo con pasta fetuccini hecha en casa, pollo a la plancha, tocino crujiente, arúgula y queso parmesano rallado fino; servido en casserole de masa italiana.

FETUCCINI RAGÚ \$299

Pasta fetuccini hecha en casa, bañada en salsa pomodoro, albondigas de carne, tomate deshidratado, parmesano y hojas de albahaca; servido en casserole de masa italiana.

FETUCCINI ALLA RUOTA \$320

Pasta fetuccini hecha en casa; preparada en rueda de queso parmigiano reggiano y servida sobre base de crema blanca y arúgula; servido en casserole de masa italiana.

FETUCCINI FRA DIAVOLO \$358

Pasta fetuccini hecha en casa, bañada con salsa pomodoro; camarones salteados en mantequilla de ajo, espinaca y espárrago, parmesano y arúgula; servido en casserole de masa italiana.

PANINI

PANINO JAMÓN Y QUESO \$159

Jamón de pierna ahumado, queso chester gratinado, lechuga y láminas de aguacate; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).

PANINO AL PESTO \$165

Pollo marinado con pesto de albahaca y especias italianas, queso chester, rodajas de tomate, pepino y lechuga italiana; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).

PANINO AHOGADO \$165

Cochinita y queso, ahogado en salsa; con aguacate, cebolla morada, cilantro y crema arriba.

PANINO POLLO BBQ \$175

Pollo a la plancha con queso chester gratinado, salsa BBQ, tocino y cebolla crujiente; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).

PANINO CABRERÍA \$198

Cabrería, mayonesa, cebolla asada, queso gratinado, chile poblano asado; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).

TACOS

TACO DE CAMARÓN A LA PLANCHA (2 PZAS.) \$105

Camarón salteado a la mantequilla y paprika en tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col y zanahoria.

TACO DE CAMARÓN ROCA (2 PZAS.) \$110

Camarón capeado roca sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col morada.

TACO DE PULPO AL GRILL (2 PZAS.) \$159

Tentáculos de pulpo al grill bañado en salsa macha, sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico y aderezo habanero.

TACO DE PULLED PORK (2 PZAS.) \$110

Pulled pork BBQ, costra de queso, ensaladilla de col y zanahoria, cebolla curtida, tocino doradito; decorado con cilantro.

TACO DE CABRERÍA (2 PZAS.) \$185

Filete suave de res a la parrilla, tortilla azul con costra de queso y guacamole rústico.

TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.) **NUEVO** \$135

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

.....

QUESADILLA AHOGADA **NUEVO** \$122

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

SMASH BURGER **NUEVO** \$203

Pan de papa con aderezo cebolla chipotle, carne de res, queso americano y pepinillos; acompañada de papas a la francesa, queso parmesano y mostaza.

BURRITO POBLANO **POR TIEMPO LIMITADO** \$255

Tortilla de harina rellena de chicharrón en salsa morita, verdura mexicana y papa frita; gratinada con salsa poblana.

COMIDAS Y CENAS

PIZZAS

A PARTIR DE LA 1:00 PM



PIZZA 3 QUESOS

Harina italiana, salsa de tomate, mezcla de quesos de la casa, parmesano y arúgula.

\$230

PIZZA MARGARITA

Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, hojas de albahaca y aceite de olivo.

\$260

PIZZA PEPPERONI

Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella y rodajas de pepperoni.

\$270

PIZZA BIANCA

Harina italiana, salsa de queso ricotta, tocino, salchicha de ajo rostizado, cebolla caramelizada, queso mozzarella y miel de maple.

\$335

PIZZA BISTROMIA

Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, chorizo, tocino y cebolla caramelizada.

\$340

PIZZA JAMÓN SERRANO

Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano prosciutto, arúgula y aceite de olivo.

\$362

PIZZA ROAST BEEF

Harina italiana, salsa de tomate, roast beef, queso mozzarella, tomate deshidratado, cebolla caramelizada y parmesano rallado.

\$369

CALZONE

Harina italiana, relleno de ricotta, queso mozzarella y albahaca; horneado con salsa de tomate, jamón serrano, arúgula, parmesano y reducción de balsámico.

\$373

CREPAS DULCES

CREPA DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA

3 piezas de crepas rellenas de plátano, cajeta, nuez caramelizada y azúcar glass.

\$145

CREPA DE FRESA Y CHOCOLATE

3 piezas de crepas rellenas de fresas, crema de avellana, láminas de almendra tostada y azúcar glass.

\$140

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE

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

\$125



PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

PAN DE ELOTE	\$79
ROL GLASEADO	\$66
ROL DE CANELA CON CARDAMOMO	\$66
BABKA	\$55
BABKA CON ESTRAGÓN	\$55
PAN DE CHOCOLATE	\$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

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
MATCHA		\$72
HORCHATA MATCHA		\$72
TÉ INFUSIÓN		\$49
Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón		
TIZANAS	Frutos de la Pasión · Frutos Rojos	\$69
CAFÉ DE LA OLLA	1 Refill	\$55

FRÍOS

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

SMOOTHIES

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

JUGOS

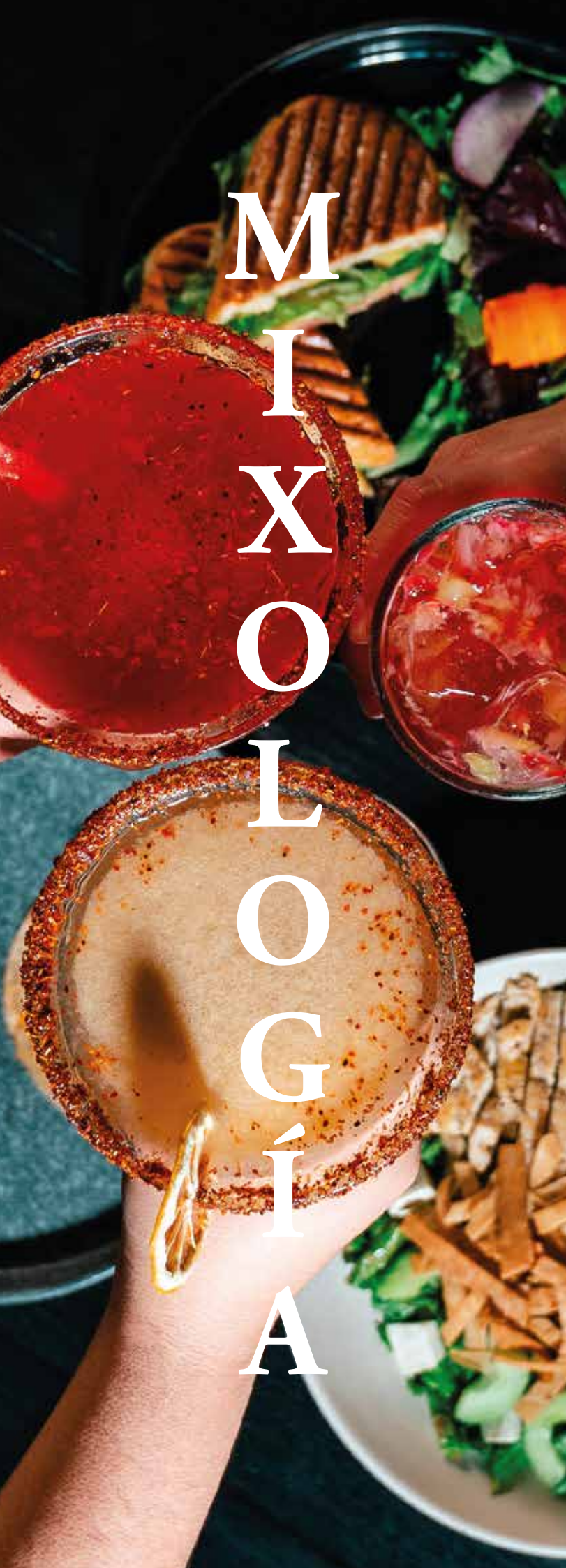
VERDE	\$79
Naranja, espinaca, piña y apio.	
VIDA EXTRA	\$99
Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de abeja.	
ZANAHORIA	\$59
NARANJA	\$68

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



MIXOLOGÍA

MARTINI DE SANDÍA \$90

Vodka, sandía, granadina, limón, licor de sandía.

MARTINI DE ARRAYÁN \$190

Vodka, arrayán, jugo de naranja, cointreau.

MEZCAL DE GUAYABA \$190

Mezcal, guayaba, jarabe de fresa, ron, jugo de arándano.

WHISKYRON CON FRESA \$140

Whisky, ron, jarabe de fresa, kiwi, fresa, arándano.

VODKA CHAPETEADO \$120

Vodka, uva, fresa, arándano.

BISTROMIA CARAJILLO \$140

Licor 43, café, canela.

CERVEZAS

MICHELOB ULTRA <i>355 ml</i>	\$49
INDIO <i>355 ml</i>	\$49
CORONA <i>355 ml</i>	\$49

VINOS

TINTOS

	<i>Botella 187 ml</i>	<i>Botella 750 ml</i>
LA CETTO CAB SAUV	\$110	
STELLA ROSSO		\$490
DOMAINE BOUSQUET CAB SAUV		\$490
BERINGER PINOT GRINIO		\$590
CASA MADERO 3V		\$950

BLANCOS

LA CETTO BLANC DE BLANCS	\$110
--------------------------	-------

ROSADOS

LA CETTO BLANC DE ZINFANDEL	\$110
-----------------------------	-------

ESPUMOSOS

MICHELLE BRUT ROSE	\$850
ASOLO PROSECCO	\$690
RICCADONNA PROSECCO	\$690

SHOTS

VODKA <i>2 oz</i>	\$60
MEZCAL JOVEN <i>2 oz</i>	\$95
KAHLÚA <i>1.5 oz</i>	\$40
FRANGELICO <i>1.5 oz</i>	\$70
LICOR 43 <i>1.5 oz</i>	\$75
BAILEYS <i>1.5 oz</i>	\$85