



DESAYUNOS

PARA EMPEZAR

PLATO CON FRUTA	\$103
<i>Rebanadas de sandía, melón, papaya y piña; acompañado de un ramequín de granola.</i>	
PAN CON REQUESÓN	\$75
<i>Panino con mantequilla, requesón y pico de gallo.</i>	
GUACAMOLE	\$105
<i>Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de chicharrón duro.</i>	
PANCAKES DE ELOTE NUEVO	\$119
<i>5 pancakes de elote acompañados de helado de vainilla, granitos de elote caramelizado y crema de caramelo maple.</i>	
PANCAKES DE FRUTOS ROJOS ORGÁNICOS	\$174
<i>5 pancakes de mantequilla coronados con frutos rojos orgánicos, plátano y crema de queso.</i>	
PAN FRANCÉS MASCABADO	\$140
<i>1 pieza de pan brioche suave azucarado con mascabado; acompañado de crema de mascarpone y compota de frutos rojos orgánicos.</i>	

HUEVOS

HUEVOS BENEDICTINOS BISTROMIA	\$195
<i>2 huevos pochados y jamón serrano sobre pan brioche; bañados con salsa holandesa y guarnición de ensalada orgánica.</i>	
OMELETTE DE ESPINACAS	\$158
<i>Omelette relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados y aderezo de tocino.</i>	
VEGGIE OMELETTE PANELA	\$165
<i>Omelette relleno de queso panela y queso gratinado; con guarnición de rájas, calabaza y granitos de elote; acompañado de pan con mantequilla, ensalada y papas cambray.</i>	
HUEVOS DIVORCIADOS	\$165
<i>2 huevos montados sobre tostadas con crema de frijol puerco, divorciados por chicharrón a la mexicana, cebolla cortada, aguacate y salsa roja.</i>	
BRIOCHE DE HUEVO Y JAMÓN	\$188
<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>	
CROQUE MADAME SANDWICH	\$198
<i>Pan brioche hecho en casa, jamón de pierna ahumado, queso gratinado, 1 huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.</i>	

.....

BURRITO POBLANO POR TIEMPO LIMITADO	\$255
<i>Tortilla de harina rellena de chicharrón en salsa morita, verdura mexicana y papa fritas; gratinada con salsa poblana.</i>	
BURRITO DE CHICHARRÓN	\$210
<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>	
TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.) NUEVO	\$135
<i>Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.</i>	
QUESADILLA AHOGADA NUEVO	\$122
<i>Quesadilla rellena de cochinilla, crema y aguacate; acompañada de caldo ahogado.</i>	

CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS O MORITA 	\$202
<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>	
CHILAQUILES POBLANOS	\$208
<i>Chilaquiles en salsa poblana; acompañados de queso panela desmenuzado, aguacate, crema, rájas de chile poblano con elote y pollo a la plancha.</i>	

COMBINACIONES

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

TOAST

AGUACATE Y SEMILLAS	\$150
<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>	
POBLANO NUEVO	\$155
<i>Pan de masa madre campesino tostado con guacamole de albahaca, láminas de aguacate, 2 pzas. de huevo pochado, bañado en salsa poblana, tomate cherry asado y germinado de chícharo.</i>	
ENSALADA DE BETABEL NUEVO	\$160
<i>Pan de masa madre campesino tostado con aguacate machacado, mix de semillas tostadas, ensalada de betabel y germinado de chícharo.</i>	
REQUESÓN Y TOCINO	\$160
<i>Pan de masa madre campesino tostado con requesón, tocino, miel de maple, nuez y manzana caramelizada; con guarnición de ensalada orgánica.</i>	
SALMÓN AHUMADO	\$270
<i>Pan de masa madre campesino tostado con jocoque, láminas de salmón ahumado, ensalada de alcáparas, pepino persa, cebolla y cilantro; con guarnición de ensalada orgánica.</i>	

NIÑOS

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

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE	\$125
<i>Brownie de chocolate con ganache, helado de vainilla, fresa, granola keto y crema de avellana.</i>	



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 <i>1 Refill</i>	\$49
ESPRESSO	\$40
LUNGO	\$49
CAPUCCINO	\$55
LATTE	\$55
MOKA	\$65
CHAI <i>Vainilla · Manzana · Sugar Free</i>	\$89
CAPUCCINO CHAI	\$99
MACCHIATO	\$59
COCOA	\$65
MATCHA	\$72
HORCHATA MATCHA	\$72
TÉ INFUSIÓN	\$49
<i>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón</i>	
TIZANAS <i>Frutos de la Pasión · Frutos Rojos</i>	\$69
CAFÉ DE LA OLLA <i>1 Refill</i>	\$55

FRÍOS

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

SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE	\$78
<i>Fresas, moras orgánicas y miel de agave.</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

VERDE	\$79
<i>Naranja, espinaca, piña y apio.</i>	
VIDA EXTRA	\$99
<i>Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de abeja.</i>	
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
<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>	