



PARA EMPEZAR

PLATO CON FRUTA	\$103
<i>Rebanadas de sandía, melón, papaya y piña; acompañado de granola keto hecha en casa.</i>	
PAN CON REQUESÓN	\$75
<i>Panino con masa madre; con mantequilla y requesón.</i>	
GUACAMOLE	\$105
<i>Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de totopos.</i>	
PANCAKES DE ELOTE	\$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 con masa madre, azucarado con mascabado; acompañado de crema de queso y compota de frutos rojos orgánicos.</i>	
MACHACA (PARA COMPARTIR)	\$155
<i>Machaca de res tipo mochosom con cebolla y chile verde; acompañada con frijol refrito, queso cotija y tortillas de maíz azul hechas a mano.</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, salsa roja y aderezo de tocino.</i>	
VEGGIE OMELETTE PANELA	\$165
<i>Omelette relleno de queso panela y queso gratinado; con guarnición de rájatas, 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 morada, ceniza de maíz, aguacate y salsa roja.</i>	
BRIOCHE DE HUEVO Y JAMÓN	\$188
<i>Pan brioche con masa madre 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 con masa madre hecho en casa, jamón de pierna ahumado, queso gratinado, 1 huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.</i>	
BLUE WAFFLE	\$149
<i>Waffle de maíz azul, base de guacamole, queso feta, huevo, ceniza de maíz, rábano sandía y eneldo.</i>	
.....	
QUESADILLA AHOGADA	\$122
<i>Quesadilla rellena de cochinita; crema, aguacate, cebolla curtida y cilantro; acompañada de caldo ahogado.</i>	
TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.)	\$135
<i>Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.</i>	
BURRITO DE CHICHARRÓN POBLANO	\$255
<i>Tortilla de harina con costra de queso; rellena de chicharrón a la mexicana y papa; acompañado de ensalada orgánica y salsa poblana.</i>	
BISTROBIRRIA	\$260
<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

CHILAQUILES ROJOS O MORITA	\$202
<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>	
CHILAQUILES POBLANOS	\$208
<i>Chilaquiles en salsa poblana; acompañados de queso panela desmenuzado, aguacate, crema, rájatas 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

AVOCADO CHILI	\$125
<i>Pan de masa madre campesino tostado; con láminas de aguacate, 1 pza. de huevo estrellado, aceite de chile y chili flakes.</i>	
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>	
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>	
POBLANO	\$185
<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>	
SALMÓN AHUMADO	\$240
<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

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



PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

ELABORADO CON MASA MADRE

ROL GLASEADO	\$70
ROL GLASEADO CON CARAMELO	\$78
ROL GLASEADO CON AVELLANA	\$82
ROL GLASEADO CON CARDAMOMO	\$80
ROL GLASEADO CON ZARZAMORA	\$86
ROL GLASEADO CON ROSAS	\$76
BABKA	\$66
NIDO DE GUAYABA	\$76
CROISSANT ALMENDRADO	\$86
NEW YORK CARAMEL	\$86
CONCHA DE VAINILLA	\$36
CRUFFIN	\$80

TRADICIONAL

PAN DE ELOTE	\$80
PAN DE CHOCOLATE	\$80
PAN DE CHOCOLATE CON LAVANDA	\$80
PAN DE ZANAHORIA	\$80
PAN DE ROSAS CON ZANAHORIA	\$80



BISTROMIA

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE

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

\$125

CALIENTES

AMERICANO 1 Refill	\$54
ESPRESSO	\$45
LUNGO	\$49
CAFÉ DE LA OLLA 1 Refill	\$59
CAPUCCINO	\$59
LATTE	\$59
MOKA	\$72
CHAI Vainilla · Manzana · Sugar Free	\$99
CAPUCCINO CHAI	\$109
MACCHIATO	\$69
COCOA	\$69
TÉ INFUSIÓN	\$49
<i>Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón · Manzana Canela</i>	
TIZANAS Frutos de la Pasión · Frutos Rojos	\$69

WELLNESS SMOOTHIES

MORNING GLORY	\$99
<i>Leche de avena, nuez, dátil, hojuelas de avena, crema de cacahuete, canela y miel de agave.</i>	
GREEN DETOX	\$99
<i>Leche de avena, espinaca, aguacate, mango, piña y miel de agave.</i>	
WELLNESS BLUE	\$99
<i>Leche de coco, aguacate, manzana verde, limón amarillo, salsa de espirulina y miel de agave.</i>	
PINK FIT PROTEIN	\$99
<i>Leche de coco, proteína de vainilla, frambuesa, fresa, salsa de fresa, jengibre y miel de agave.</i>	
MOKA PROTEIN	\$99
<i>Leche de coco, proteína de vainilla, crema de cacahuete, shot de café, salsa de chocolate, canela y miel de agave.</i>	

BEBIDAS

FRÍOS

FRAPPUCCINO	\$79
MOKA FRAPPÉ	\$109
CARAMELO FRAPPÉ	\$109
CHAI FRAPPÉ Vainilla · Manzana · Sugar Free	\$109
CHAMOYADA	\$75
COCOA FRAPPÉ	\$75
TARO FRAPPÉ	\$84
ICED COFFEE	\$59
CHOCOMILK	\$65
LICUADO DE FRESA	\$78
LICUADO DE PLÁTANO	\$79

JUGOS

ZANAHORIA	\$69
NARANJA	\$75
VERDE	\$85
<i>Naranja, espinaca, piña y apio.</i>	
VIDA EXTRA (JUGO DE TEXTURA ESPESA CON TROCITOS DE ALMENDRA)	\$109
<i>Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de abeja.</i>	

MATCHA

CALIENTES

MATCHA	\$79
HORCHATA MATCHA	\$79

FRÍOS

MATCHA FRAPPÉ	\$89
HORCHATA MATCHA FRAPPÉ	\$89
ICED MATCHA LATTE	\$99
ICED BERRY MATCHA	\$115
DOUBLE MATCHA	\$115
CLOUD MATCHA LATTE	\$115
COCONUT BLUE CLOUD MATCHA	\$98
MANGO BLUE MATCHA NUEVO	\$98

REFRESCANTES

FRESA-LIMÓN	\$45
LIMONADA	\$40
NARANJADA	\$45
LIMONADA MINERAL	\$45
NARANJADA MINERAL	\$50
LIMONADA ACTIVADA	\$55
LIMONADA ANIS	\$55
COCA COLA	\$45
COCA COLA ZERO	\$55
COCA COLA LIGHT	\$55
TOPO CHICO	\$59
AGUA MINERAL PERRIER	\$75
AGUA NATURAL	\$45

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>	

SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE	\$85
<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	\$109
<i>Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.</i>	

MIXOLOGÍA

BISTROMIA CARAJILLO	\$140
<i>Licor 43, café, canela.</i>	



BISTRO STORE

Mix de Semillas	\$60	Obleas de Amaranto	\$50
Mango Deshidratado	\$56	Miel Panal Natural	\$155
Mango Enchilado	\$56	Miel Flores del Sol	\$155
Croutones de Masa Madre	\$20	Miel de Mantequilla	\$155
Salsa Macha	\$130	Miel Flor de Aguacate	\$155
Café Regular 250g	\$85	Granola Keto	\$125
Café Regular 500g	\$160	Pan de Masa Madre	\$95
Café Descafeinado 250g	\$85	Pan de Barra de Masa Madre	\$84
Café Descafeinado 500g	\$160		