



PARA EMPEZAR

PLATO CON FRUTA <i>Rebanadas de sandía, melón, papaya y piña; acompañado de granola hecha en casa.</i>	\$103
PAN CON REQUESÓN <i>Panino con mantequilla y requesón.</i>	\$75
GUACAMOLE <i>Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de totopos.</i>	\$105
PANCAKES DE ELOTE <i>5 pancakes de elote acompañados de helado de vainilla, granitos de elote caramelizado y crema de caramelo maple.</i>	\$119
PANCAKES DE FRUTOS ROJOS ORGÁNICOS <i>5 pancakes de mantequilla coronados con frutos rojos orgánicos, plátano y crema de queso.</i>	\$174
PAN FRANCÉS MASCABADO <i>1 pieza de pan brioche suave azucarado con mascabado; acompañado de crema de queso y compota de frutos rojos orgánicos.</i>	\$140
MACHACA (PARA COMPARTIR) <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>	\$155

HUEVOS

HUEVOS BENEDICTINOS BISTROMIA <i>2 huevos pochados y jamón serrano sobre pan brioche; bañados con salsa holandesa y guarnición de ensalada orgánica.</i>	\$195
OMELETTE DE ESPINACAS 🍴 <i>Omelette relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados, salsa roja y aderezo de tocino.</i>	\$158
VEGGIE OMELETTE PANELA <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>	\$165
HUEVOS DIVORCIADOS 🍴 <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>	\$165
BRIOCHE DE HUEVO Y JAMÓN <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>	\$188
CROQUE MADAME SANDWICH <i>Pan brioche hecho en casa, jamón de pierna ahumado, queso gratinado, 1 huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.</i>	\$198
BLUE WAFFLE POR TIEMPO LIMITADO <i>Waffle de maíz azul, base de guacamole, queso feta, huevo, ceniza de maíz, rábano sandía y eneldo.</i>	\$149
.....	
QUESADILLA AHOGADA <i>Quesadilla rellena de cochinita; crema, aguacate, cebolla curtida y cilantro; acompañada de caldo ahogado.</i>	\$122
TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.) <i>Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.</i>	\$135
BURRITO DE CHICHARRÓN POBLANO <i>Tortilla de harina con costra de queso; rellena de chicharrón a la mexicana y papa; acompañado de ensalada orgánica y salsa poblana.</i>	\$255
BISTROBIRRIA <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>	\$260

CHILAQUILES

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

COMBINACIONES

BUENOS DÍAS BISTROMIA <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>	\$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); acompañado de frijol y 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>	\$230

TOAST

AVOCADO CHILI 🍴 <i>Pan de masa madre campesino tostado; con láminas de aguacate, 1 pza. de huevo estrellado, aceite de chile y chili flakes.</i>	\$125
AGUACATE Y SEMILLAS <i>Pan de masa madre campesino tostado; con guacamole, queso feta, ajonjolí negro y mezcla de semillas; con guarnición de ensalada orgánica. *Huevo extra \$10</i>	\$150
REQUESÓN Y TOCINO <i>Pan de masa madre campesino tostado con requesón, tocino, miel de maple, nuez y manzana caramelizada; con guarnición de ensalada orgánica.</i>	\$160
POBLANO <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>	\$185
SALMÓN AHUMADO <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>	\$240
NIÑOS	
BISTRO KIDS <i>2 piezas de waffles con nutella; plátano, fresa y uvas; acompañados de 2 huevos revueltos y papas a la francesa.</i>	\$135



PANADERÍA

Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada

ROL GLASEADO	\$69
ROL GLASEADO CON CARAMELO	\$77
ROL GLASEADO CON AVELLANA	\$81
ROL GLASEADO CON CARDAMOMO	\$79
ROL GLASEADO CON MATCHA	\$79
ROL GLASEADO CON ZARZAMORA	\$85
ROL GLASEADO CON ROSAS	\$75
BABKA	\$65
BABKA CON ESTRAGÓN	\$65

PAN DE ELOTE	\$79
PAN DE CHOCOLATE	\$79
PAN DE CHOCOLATE CON LAVANDA	\$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
CRUFFIN NUEVO	\$79



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
Chai · Naranja Canela · Frutos Rojos · Té Verde · Limón · Manzana Canela	
TIZANAS Frutos de la Pasión · Frutos Rojos	\$69

WELLNESS SMOOTHIES

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

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
Naranja, espinaca, piña y apio.	
VIDA EXTRA (JUGO DE TEXTURA ESPESA CON TROCITOS DE ALMENDRA)	\$109
Naranja, fresa orgánica, durazno, almendras y miel de abeja.	

MATCHA

CALIENTES

MATCHA	\$79
HORCHATA MATCHA	\$79

FRÍOS

MATCHA FRAPPÉ	\$89
HORCHATA MATCHA FRAPPÉ	\$89
ICED MATCHA	\$89
ICED BERRY MATCHA	\$105
CLOUD MATCHA LATTE NUEVO	\$105
COCONUT BLUE MATCHA CLOUD NUEVO	\$89
DOUBLE MATCHA NUEVO	\$109

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

SMOOTHIES

ANTIOXIDANTE	\$85
Fresa y moras orgánicas.	
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	\$109
Plátano, berries, coco, cacao y miel de agave.	

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

BISTROMIA CARAJILLO	\$140
Licor 43, café, canela.	