

# COMIDAS Y CENAS

## PARA EMPEZAR

<b>GUACAMOLE</b> <i>Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de totopos.</i>	<b>\$105</b>
<b>TOSTADAS DE ATÚN</b> <i>2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito, reducción de balsámico y salsas negras.</i>	<b>\$110</b>
<b>TOSTADAS DE ATÚN MARACUYÁ</b> <i>2 piezas de tostadas con láminas de aguacate y atún; aderezo de chipotle, chile serrano, poro frito, reducción de balsámico y salsa de maracuyá.</i>	<b>\$110</b>
<b>MACHACA (PARA COMPARTIR)</b> <i>Machaca de res tipo mochos con cebolla y chile verde; acompañada con frijol refrito, queso cotija y tortillas de maíz azul hechas a mano.</i>	<b>\$155</b>

## ENSALADAS

<b>ENSALADA VERDE</b> <i>Mix de lechugas, pepino, ejote salteado, frituras de maíz, queso panela, rábano sandía, pechuga de pollo a la plancha y aderezo de cilantro.</i>	<b>\$166</b>
<b>ENSALADA FARRO</b> <i>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.</i>	<b>\$178</b>
<b>ENSALADA MONFERRATO</b> <i>Mix de lechugas, queso de cabra, nuez, anís, almendras, espárragos asados, vinagreta cítrica, pera en reducción de vino tinto y pétalos de rosas deshidratados.</i>	<b>\$185</b>
<b>ENSALADA CESAR</b> <i>Lechuga sucrine, croutones de pan de masa madre campesino, alcaparras, queso parmesano, pétalos de flores deshidratados, aderezo Cesar de la casa e ingrediente a elegir.</i> <b>*Pollo \$211    *Jamón Serrano \$223</b>	

## PASTAS

*Pasta Artesanal Hecha en Casa*

<b>LASAGNA CON CARNE</b> <i>Pasta de lasagna hecha en casa, rellena de carne de res y mezcla de quesos, salsa pomodoro, queso ricotta, parmesano y albahaca.</i>	<b>\$269</b>
<b>FETUCCINI ALFREDO</b> <i>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.</i>	<b>\$299</b>
<b>FETUCCINI RAGÚ</b> <i>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.</i>	<b>\$299</b>
<b>FETUCCINI ALLA RUOTA</b> <i>Pasta fetuccini hecha en casa; base de crema blanca y queso parmigiano reggiano, arúgula y aceite de oliva; servido en casserole de masa italiana.</i>	<b>\$329</b>
<b>FETUCCINI FRA DIAVOLO</b> <i>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.</i>	<b>\$329</b>

## SOPAS

<b>CREMA DE TOMATE</b> <i>Salsa de tomate y crema con espárragos y pepitas de calabaza; acompañada de croutones de pan de masa madre campesino.</i>	<b>\$125</b>
--	--------------

## PANINI

<b>PANINO JAMÓN Y QUESO</b> <i>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).</i>	<b>\$159</b>
<b>PANINO AL PESTO</b> <i>Pollo marinado con pesto de albahaca y especias italianas, queso chester, rodajas de tomate, pepino, morrón rojo, cebolla caramelizada y lechuga italiana; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).</i>	<b>\$175</b>
<b>PANINO AHOGADO</b> <i>Cochinita y queso, ahogado en salsa; con aguacate, cebolla morada, cilantro y crema arriba.</i>	<b>\$165</b>
<b>PANINO POLLO BBQ</b> <i>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).</i>	<b>\$175</b>
<b>PANINO CABRERÍA</b> <i>Cabrería, mayonesa, cebolla asada, queso gratinado, chile poblano asado; acompañado de guarnición a elegir (ensalada orgánica, papas cambray o a la francesa).</i>	<b>\$198</b>

## TACOS

<b>TACO DE CAMARÓN A LA PLANCHA (2 PZAS.)</b> <i>Camarón salteado a la mantequilla y paprika en tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col y zanahoria.</i>	<b>\$105</b>
<b>TACO DE CAMARÓN ROCA (2 PZAS.)</b> <i>Camarón capeado roca sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico, aderezo habanero y ensalada de col morada.</i>	<b>\$110</b>
<b>TACO DE PULPO AL GRILL (2 PZAS.)</b> <i>Tentáculos de pulpo al grill bañado en salsa macha, sobre tortilla azul con costra de queso, guacamole rústico y aderezo habanero.</i>	<b>\$159</b>
<b>TACO DE PULLED PORK (2 PZAS.)</b> <i>Pulled pork BBQ, costra de queso, ensaladilla de col y zanahoria, cebolla curtida, tocino doradito; decorado con cilantro.</i>	<b>\$110</b>
<b>TACO DE CHICHARRÓN (2 PZAS.)</b> <i>Chicharrón en salsa morita sobre tortilla azul con costra de queso, pico de gallo y cilantro.</i>	<b>\$135</b>
.....	
<b>QUESADILLA AHOGADA</b> <i>Quesadilla rellena de cochinita, crema y aguacate; acompañada de caldo ahogado.</i>	<b>\$122</b>
<b>SMASH BURGER</b> <i>Pan de papa con aderezo cebolla chipotle, carne de res, queso americano y pepinillos; acompañada de papas a la francesa, queso parmesano y mostaza.</i>	<b>\$241</b>

# COMIDAS Y CENAS

## PIZZAS

A PARTIR DE LA 1:00 PM



MEDIANA  
30 CM

### PIZZA 3 QUESOS

\$230

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

### PIZZA MARGARITA

\$260

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

### PIZZA PEPPERONI

\$270

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

### PIZZA BIANCA

\$335

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

### PIZZA BISTROMIA

\$388

*Harina italiana, salsa de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, chorizo, tocino y cebolla caramelizada; con orilla de queso parmesano.*

### PIZZA JAMÓN SERRANO

\$362

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

### PIZZA ROAST BEEF

\$369

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

### CALZONE

\$373

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

## CREPAS DULCES

### CREPA DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA

\$145

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

### CREPA DE FRESA Y CHOCOLATE

\$140

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

## POSTRES

### BROWNIE CON NIEVE

\$125

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

Estimado cliente:

No se puede dividir el pago de la cuenta.



## PANADERÍA

*Horneado Diariamente / Disponibilidad Limitada*

ROL GLASEADO	\$69	PAN DE ELOTE	\$79
ROL GLASEADO CON CAMELO	\$77	PAN DE CHOCOLATE	\$79
ROL GLASEADO CON AVELLANA	\$81	PAN DE CHOCOLATE CON LAVANDA	\$79
ROL GLASEADO CON CARDAMOMO	\$79	PAN DE ZANAHORIA	\$79
ROL GLASEADO CON MATCHA	\$79	PAN DE ROSAS CON ZANAHORIA	\$79
ROL GLASEADO CON ZARZAMORA	\$85	NIDO DE GUAYABA	\$75
ROL GLASEADO CON ROSAS	\$75	CROISSANT ALMENDRADO	\$85
BABKA	\$65	NEW YORK CARAMEL	\$85
BABKA CON ESTRAGÓN	\$65	CONCHA DE VAINILLA	\$35
		CRUFFIN <b>NUEVO</b>	\$79

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 <b>NUEVO</b>	\$99
Leche de avena, nuez, dátil, hojuelas de avena, crema de cacahuete, canela y miel de agave.	
GREEN DETOX <b>NUEVO</b>	\$99
Leche de avena, espinaca, aguacate, mango, piña y miel de agave.	
WELLNESS BLUE <b>NUEVO</b>	\$99
Leche de coco, aguacate, manzana verde, limón y miel de agave.	
PINK FIT PROTEIN <b>NUEVO</b>	\$99
Leche de coco, proteína de vainilla, frambuesa, fresa, jengibre y miel de agave.	
MOKA PROTEIN <b>NUEVO</b>	\$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 <b>NUEVO</b>	\$105
COCONUT BLUE MATCHA CLOUD <b>NUEVO</b>	\$89
DOUBLE MATCHA <b>NUEVO</b>	\$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.	



# M I X O L O G Í A

**BISTROMIA CARAJILLO** \$140

*Licor 43, café, canela.*

**MARTINI DE SANDÍA** \$90

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

**VODKA CHAPETEADO** \$120

*Vodka, uva, fresa, arándano.*

**GIN FRUTOS ROJOS** \$148

*Ginebra, frutos rojos, agua mineral  
y hierbabuena.*

**MEZCAL MARACUYÁ** \$195

*Mezcal, pulpa maracuyá, hierbabuena  
y limón.*

**MEZCAL TAMARINDO** \$195

*Mezcal, pulpa de tamarindo, limón  
y chile habanero.*

## 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