



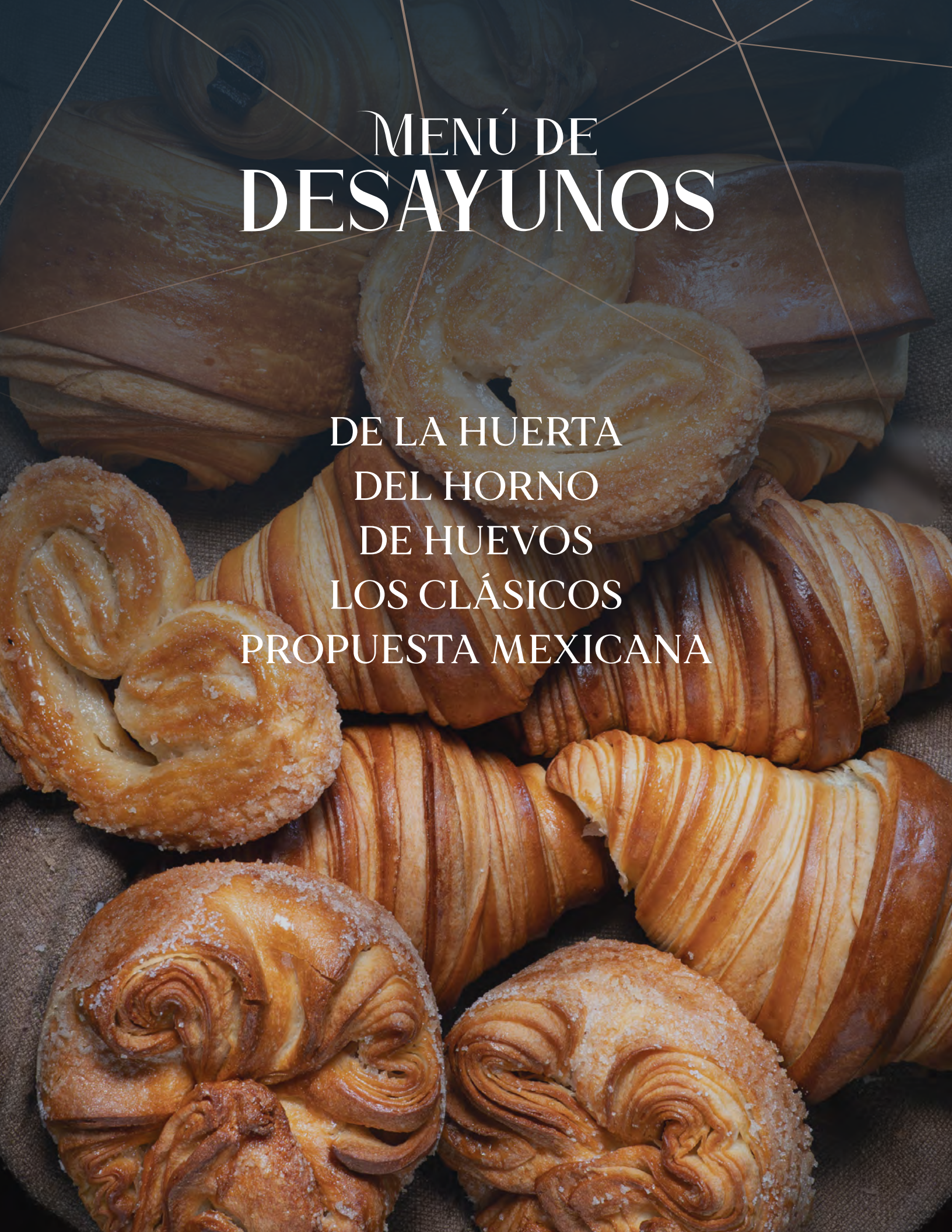
RINCÓN BISTRO®

SABOR DE ORIGEN

♦ COCINA SOSTENIBLE ♦

MENÚ DE DESAYUNOS
MENÚ DE COMIDAS
MENÚ DE POSTRES
DEL BARISTA Y LATTES





MENÚ DE DESAYUNOS

DE LA HUERTA
DEL HORNO
DE HUEVOS
LOS CLÁSICOS
PROPUESTA MEXICANA

♦ DE LA HUERTA ♦

Plato de Frutas (240 g)
Melón, papaya, piña, sandía y fruta selecta de temporada.

\$ 110.00

Con yogurt, miel y granola.

\$ 130.00

Con queso cottage.

\$ 130.00

Jugo alcalino (295 ml)

Piña, apio, pepino, nopal, limón y miel.

\$ 80.00

Jugo verde (295 ml)

Naranja, nopal, apio, pepino y limón.

\$ 80.00

Jugo hawaiano (295 ml)

Naranja, piña, jengibre y mango

\$ 85.00

Jugo tropical (295 ml)

Naranja, plátano y zarzamora.

\$ 85.00

Jugo detox (295 ml)

Naranja, papaya, mango y fresa.

\$ 85.00

Jugo de naranja (295 ml)

\$ 75.00

Jugo de toronja (295 ml)

\$ 70.00

Jugo de zanahoria (295 ml)

\$ 70.00

Jugo mixto (295 ml)

Naranja - zanahoria

Naranja - toronja

Naranja - papaya

\$ 75.00

♦ DEL HORNO ♦

• Todo el pan es horneado al día •

Corona de reina (1 pza) 🏠 🌾
Masa laminada horneada con azúcar y mantequilla.

\$ 60.00

Orejita (1 pza) 🌾
La tradicional en versión pequeña.

\$ 40.00

Chocolatin (1 pza)
De masa laminada a mano, rellena de chocolate

semi-amargo.

\$ 50.00

Croissant (1 pza)
De masa laminada a mano.

Rol de Choco-avellana (1 pza)

Rol de frutos rojos (1 pza)
Pan brioche relleno de queso crema frutos rojos.

\$ 70.00

Pan brioche de chocolate relleno de nutella, avellana y chispas de chocolate.

Rol de manzana (1 pza)
Pan brioche relleno de manzana, canela y queso crema.

\$ 40.00

\$ 70.00

\$ 70.00

Roulette (1 pza) ★ 🌾
Espiral de masa laminada relleno de crema pastelera o crema de café.

\$ 60.00

♦ DE HUEVOS ♦

Omelette Aztlán 🍳 🏠
Tortilla de huevo con flor de huauzontle rellena de queso de cincho, bañado en salsa guajillo y acompañado de frijoles de la olla.

\$ 135.00

Omelette de jocoque 🍳 🏠
Claros con espinaca rellenas de sauté de espárragos, champiñones y jocoque de dos leches.

\$ 195.00

Omelette de chilaquiles 🍳
Relleno de chilaquiles de tu elección, crema y aguacate acompañado de frijoles de la olla.

\$ 190.00

Al gusto 🍳
Revueltos con jamón (40 g), tocino (60 g), a la mexicana, rancheros, con longaniza (120 g) o divorciados con guarnición de frijoles refritos.

\$ 115.00

Huevos navegantes 🍳 ★
Pochados sobre frijoles refritos bañados con salsa ranchera, queso de cincho y nopales.

\$ 130.00

Huevos enchicharronados 🍳
Huevos revueltos en salsa de chicharrón sobre frijoles de la olla.

\$ 160.00

Rancheros a caballo 🍳 🌶️
Huevos estrellados montados sobre filete de res (100 g) o cecina (120 g) y bañados con salsa ranchera asada.

\$ 195.00

Mayas 🍳 🌶️
Huevos estrellados sobre cochinita pibil (100 g), frijoles de la olla y cebolla morada encurtida con habanero.

\$ 190.00



Tiempo Adicional



Picante



Preparación en Mesa



Producto de nuestro rancho Biodinámico



Pza. de Huevo



Creación RB



Nuevo



Pan hecho en casa

Favor de notificar si es alérgico a algún producto, gracias.

ENMOIADAS



♦ LOS CLÁSICOS ♦

Croissant de jamón (1 pza) ★

Jamón de pavo y queso manchego con lechuga y jitomate, acompañado de papas a la francesa o ensalada mixta.

Jamón serrano (40 g)

\$ 175.00

Croissant de huevo (1 pza) ★

Huevo revuelto con jamón de pechuga de pavo, queso manchego, lechuga y jitomate, acompañado de papas a la francesa o ensalada mixta.

\$ 175.00

Benedictinos (2 pzas) ★

Huevos pochados sobre muffin inglés con jamón de pavo (40 g) y bañados con salsa holandesa.

Salmón ahumado (40 g)

\$ 210.00

\$ 240.00

Molletes 3 Marías (2 pzas) ★

De baguette con frijoles negros refritos, queso de cabra SIERRA ENCANTADA, manchego y de oveja.

\$ 250.00

Baguette Bistro ★

Jamón serrano (60 g), jitomate, aguacate, arúgula y queso cottage.

\$ 245.00

Tosta de queso de cabra (1 pza) ★

Tapenade de jitomate deshidratado con queso de cabra SIERRA ENCANTADA, aceite de oliva y brotes de aleva en pan de masa madre.

\$ 210.00

Tosta de aguacate (1 pza) ★

Rebanada de hogaza de masa madre con aguacate, jitomate cherry y huevo pochado.

\$ 185.00

Tosta de trucha salmonada (1 pza) ★

Rebanada de hogaza de masa madre, con queso crema, cebolla, alcaparra y trucha salmonada (60 g).

\$ 215.00

Waffle de Papa (1 pza) ★

A base de papa con queso, montado con huevos estrellados y acompañado de ensalada mixta.

\$ 130.00

♦ PROPUESTA MEXICANA ♦

Chilaquiles

Guajillo, verdes, suizos o frijol

Con huevo

Con pollo (120 g)

Con cecina (120 g)

Con cochinita (100 g)

\$ 145.00

\$ 160.00

\$ 170.00

\$ 225.00

\$ 225.00

Chilaquiles con mole

Mole de la casa con pollo (120 g)

\$ 190.00

Enchiladas Suizas (3 pzas)

Rellenas de pollo (100 g) y gratinadas con queso manchego.

\$ 175.00

Tacos de cecina (3 pzas) ★

Tacos de cecina (200 g) con queso Oaxaca, salsa mexicana, aguacate y chicharrón picado.

\$ 380.00

Enfrijoladas (3 pzas)

De pollo (100 g)

De cochinita (100 g)

De longaniza (150 g)

De cecina (120 g)

\$ 175.00

\$ 225.00

\$ 175.00

\$ 225.00

Enmoladas (3 pzas)

Rellenas de huevo revuelto con quelites, espolvoreadas con ajonjolí y queso fresco.

\$ 190.00

Quesadillas con cecina (2 pzas)

De queso, fritas y montadas sobre ensaladilla de nopal curado y cecina (120 g).

\$ 215.00

Tlayuda Bistro

Tostada artesanal, asiento de frijoles, cecina (120 g), longaniza (80 g), aguacate, jitomate, crema y queso de hebra.

\$ 300.00

TODOS
LOS DÍAS

Mimosas Bistro

\$ 140.00

SÁBADOS
Y DOMINGOS

A partir de 9:00 a.m.
Órdenes limitadas

Quesabirria (1 pza)

Quesadilla grande de harina con Birria (250 g) estilo TJ.

\$ 305.00

Birria estilo TJ

Birria de res (350 g) en caldo de chiles secos.

\$ 265.00



Tiempo Adicional



Picante



Preparación en Mesa



Producto de nuestro rancho Biodinámico



Pza. de Huevo



Creación RB



Nuevo



Pan hecho en casa

Favor de notificar si es alérgico a algún producto, gracias.



MENÚ DE COMIDAS

ENTRADAS

CRUDOS

ENSALADAS

SOPAS

PASTAS

ESPECIALIDADES BISTRO

ENTRE PANES

TACOS

DE LA PARRILLA

GUARNICIONES

POSTRES

DEL BARISTA

LATTES

ENTRADAS

Empanada (1 pza) 🏠

Chorizo español c/queso
Cuatro quesos c/champiñones

\$ 90.00
\$ 100.00

Jocoque Bistro 🏠 🌿

Hecho en casa con dos leches servido con avellanas, mizuna y aceite de oliva extra virgen.

\$ 190.00

Queso provoleta en horno de brasa (150 g) 🌿

Con jitomate cherry confitado, cebolla, aceituna negra y albahaca fresca.

\$ 265.00

Croquetas de alcachofa (6 pzas) 🏠

Montadas sobre cassé de tomate y alioli casero.

\$ 205.00

Flores de calabaza crujientes (5 pzas) (de temporada) 🌿 ★

Rellenas con queso de cabra SIERRA ENCANTADA, arándano, chile serrano, cebolla y aceituna negra.

\$ 195.00

Chicharrón Regio (250 g)

Lajas de chicharrón suave con guacamole.

\$ 305.00

Calamari fritti (200 g) 🌿 ★

Anillas y tentáculos de calamar rebozadas, servidas con una teja de parmesano sobre mayonesa de habanero, chile manzano y cebolla encurtida con limón y sal de mar.

\$ 300.00

CRUDOS

Tiradito de atún (100g) 🇲🇵

Láminas de atún con salsa ponzu, cremoso de aguacate y salsa macha, servido con pepino, chile serrano, cebolla morada y aceite de ajonjolí.

\$ 195.00

Aguachile mixto (250 g) 🇲🇵 🌿 🇲🇵

Camarón blanqueado y láminas de atún en aguachile verde con cebolla morada, pepino, aguacate y ajonjolí negro.

\$ 335.00

Tiradito de res (150 g) 🌿 🇲🇵

Centro de filete sellado con salsa negra, arúgula, cebolla morada, rábano y polvo de chiles secos.

\$ 245.00

Aguachile Sinaloa (150 g) 🇲🇵

Selecciona el nivel de picante 🌿 🔥 🔥
Platillo que honra la cultura gastronómica del estado de Sinaloa.

\$ 250.00

Tiradito de sandía (150 g) ★

Sandía macerada en salsa ponzu hecha en casa servida con cebolla morada, pepino, aguacate, mayonesa de chipotle y poro frito.

\$ 105.00

Tartar de atún (150 g) 🇲🇵

Lomo de atún marinado en salsa ponzu y acompañado de cebolla morada, pepino, aguacate y mayonesa de chipotle.

\$ 270.00

Carpaccio de betabel (150 g) 🌿

Horneado y laminado, con queso de cabra SIERRA ENCANTADA, nuez caramelizada, reducción de balsámico y arúgula baby.

\$ 150.00

Carpaccio de res (100 g) 🇲🇵

Filete curado con jugo de limón, salsas negras, cebolla morada, setas, aceite de oliva, aceite de trufa, arúgula baby y queso de cabra SIERRA ENCANTADA.

\$ 220.00



Tiempo Adicional



Picante



Preparación en Mesa



Producto de nuestro rancho Biodinámico



Pza. de Huevo



Creación RB



Pan hecho en casa

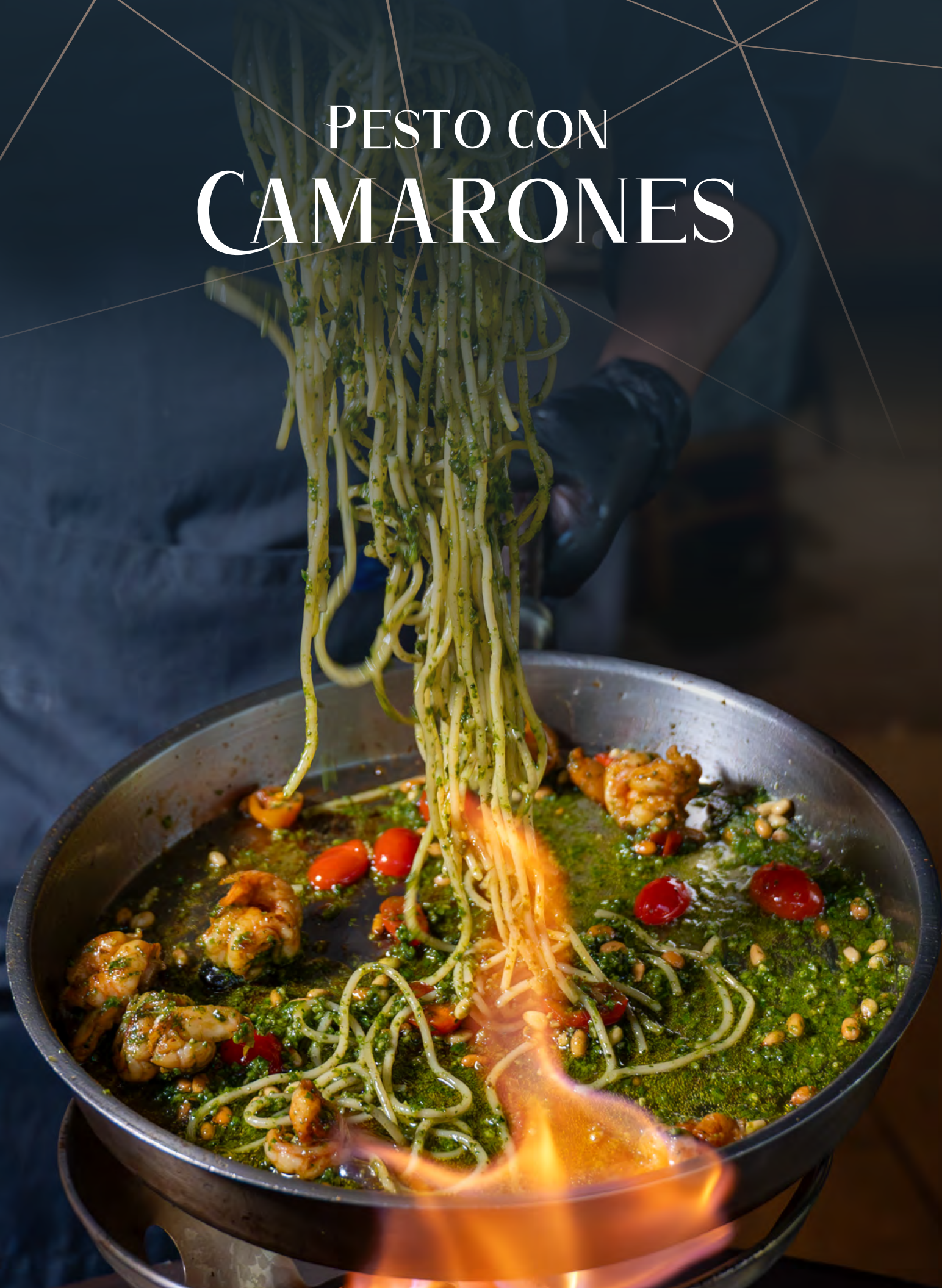


Nuevo

🇲🇵 El ingerir alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

Favor de notificar si es alérgico a algún producto, gracias.

PESTO CON CAMARONES



◆ ENSALADAS ◆

César 🏠🍴🇲🇽

Pollo (120 g)

Camarones (120 g)

\$ 170.00

\$ 190.00

\$ 250.00

Ensalada Heirloom 🏠🍴🌱★

Hortalizas del rancho, jitomate heirloom, cebolleta y queso feta macerado con finas hierbas, kalamatas y aceite de oliva.

\$ 240.00

Ensalada de pera 🌱

Mezcla de hortaliza  higo, nueces y vinagreta de miel.

\$ 200.00

Ensalada Danthe 🏠🌱

Arúgula, lechuga sangría, pepino, aguacate, almendra, queso de cabra SIERRA ENCANTADA, mora azul y durazno asado.

\$ 225.00

A las brasas (para compartir) 🌱

Corazones de lechuga orejona asados, pechuga de pollo (120 g), tocino, aguacate, jitomate cherry, espárrago, nuez, ajonjolí garapiñado y aderezo de queso azul.

\$ 265.00

Brie con higos (para compartir) 🏠🌱

Hortalizas mixtas, queso Brie, higo, almendra y vinagreta tibia de cebolla caramelizada y miel.

\$ 225.00

◆ SOPAS ◆

Sopa de tortilla tatemada 🏠

Serpentina de tortilla, aguacate, chile pasilla, chicharrón, queso panela y crema.

\$ 115.00

Crema de jitomate 🏠

Suntuosa y reconfortante, con queso feta.

\$ 140.00

Sopa del día 🏠

Disfruta de nuestras recetas de temporada.

\$ 115.00

◆ PASTAS ◆

Spaghetti a la Vaccinara 🏠★

Salsa de carne estofada con vino tinto, parmesano laminado y arúgula fresca.

\$ 255.00

Lasagna Florentine

Tradicional relleno de espinaca, champiñón, tocino y crema al gratín.

\$ 240.00

Pesto con camarones 🏠🍴

Spaghetti en pesto casero con camarones (120 g), queso feta, piñones, jitomate cherry y aceituna negra.

\$ 280.00

Pasta trufada 🏠

Spaghetti en salsa cremosa de trufa, hongos de temporada y queso parmesano laminado.

\$ 305.00

En **Grupo Rincón** estamos comprometidos con la calidad de tus alimentos desde su origen.

Conoce más sobre nuestras prácticas sostenibles a través de este código QR.



Tiempo Adicional



Picante



Preparación en Mesa



Producto de nuestro rancho Biodinámico



Pza. de Huevo



Creación RB



Pan hecho en casa



Nuevo



El ingerir alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

Favor de notificar si es alérgico a algún producto, gracias.

LOS DE PATO LAQUEADO



ESPECIALIDADES BISTRO

Pechuga al pipián (170 g) 🏠

Rellena de setas asadas y granos de elote blanco, bañada en nuestro pipián verde, con arroz blanco.

\$280.00

Mole negro con pancetta (200 g) 🏠★

Pancetta de cerdo confitada sobre mole negro, acuyo, zanahorias arcoíris asadas y chícharos salteados.

\$365.00

Pollo Jenabe (250 g) 🏠

Pechuga de pollo en salsa suave de dijón con papa, espinaca, cebolla y arroz blanco.

\$300.00

Filete del abuelo (200 g) 🍷🥩🥑

Solomillo de res flameado al brandy en salsa de frijol bola al chipotle.

\$405.00

Roulade de pavo (250 g) ★

Pechuga enrollada con tocino ahumado, bañada con velouté de dijón sobre puré cremoso de chícharo y serrano.

\$305.00

Cachopo Bistro (160 g) ★

Sábana de filete rellena de queso y empanizada, montada con jamón serrano, arúgula y jitomate cherry, con papa gajo.

\$355.00

Salmón de Dan (200 g) ★

Salmón con piel asado en mantequilla, servido sobre arroz almendrado con aros de chile pasilla, salsa cremosa de chipotle y vegetales a la mantequilla.

\$485.00

Chile relleno de mariscos 🏠

Deliciosa alianza de pulpo y camarón dentro de chile ancho bañado con salsa cremosa de chipotle.

\$325.00

ENTRE PANES

Pepito de arrachera 🥩🌶️🌿★

Baguette con frijoles refritos, arrachera a la parrilla, queso manchego, guacamole, tocino ahumado, jitomate, cebolla RB, kale, cilantro y arúgula con un toque de limón y salsa macha.

\$430.00

Hamburguesa Bistro (250 g) 🍷🥩🌿

Mix de carnes RB hecha en casa, tocino, cebolla RB, queso manchego, huevo frito, en pan brioche.

\$430.00

TACOS

Los de camarón (2 pzas) (80 g)

Camarón en salsa cremosa de chipotle, queso, aguacate y frijoles negros en tortillas de harina.

\$230.00

Los de Ribeye 🥩🌶️🌿 (2 pzas) (200 g)

A la parrilla en tortilla de maíz, queso parmesano, cebolla morada, arúgula, cilantro y salsa macha.

\$370.00

Los de arrachera 🥩🌶️🌿 (2 pzas) (200 g)

A la parrilla en tortilla de maíz con aguacate, cebolla morada, cilantro, rábano sandía, chicharrón de cerdo y salsa macha.

\$370.00

Los de filete con tuétano (3 pzas) (120 g) 🍷🥩🌿

Medallones de centro de filete corte fino con tuétano en canoa (1 pza) y tortillas de maíz.

\$360.00

Los de pato laqueado (2 pzas) (90 g) ★

Servido sobre pan bao (pan de trigo al vapor) con pepino y cebolla encurtidos.

\$195.00



Tiempo Adicional



Picante



Preparación en Mesa



Producto de nuestro rancho Biodinámico



Pza. de Huevo



Creación RB



Pan hecho en casa



Nuevo

🚩 El ingerir alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

Favor de notificar si es alérgico a algún producto, gracias.

JALAPEÑOS RELENOS



Pollito al carbón (370 g) 🏠 ⌚ 🌿 🌾 Medio pollito de leche deshuesado y asado a las brasas, acompañado de ensalada de arúgula, pan pita y jocoque preparado con arándano, cebolla y chile serrano.	\$ 315.00
Pollito relleno (500 g)(para compartir) ★ Deshuesado y relleno de hongos, kale y jamón serrano preparado en horno de brasa y montado sobre papa paja.	\$ 550.00
Pulpo a las brasas (200 g) 🏠 ⌚ 🌿 Tentáculos asados servidos en un mojo de jengibre, soya, vino blanco y cacahuates.	\$ 460.00
Arrachera 🥩 (300 g) 🍖 🍖 ⌚ Corte semi-graso de la falda de res.	\$ 495.00
Short rib sin hueso 🥩 (600 g) 🍖 ★ Corte con alto marmoleo asado al carbón servido con cebollas cambray y chile jalapeño asados.	\$ 705.00
Ribeye 🥩 (350 g) 🍖 🍖 ⌚ Asado a la parrilla acompañado con puré de papa rústico.	\$ 820.00
Picaña 🥩 (200 g) 🍖 ⌚ Cubierta con rub de café, sazónada con sal volcánica y acompañada de puré de papa rústico.	\$ 495.00
Manhattan 🥩 (300 g) 🏠 ⌚ 🍖 🍖 🌿 Asado y servido sobre puré de papa rústico bañado con salsa bordelesa y acompañado de zanahorias aleva cocidas en su jugo con mantequilla.	\$ 720.00
Petite New York 🥩 (300 g) 🏠 ⌚ 🍖 🍖 Corte exclusivo de parte principal del New York bañado con salsa café de París, acompañado de puré de papa rústico.	\$ 705.00

Términos Sugeridos 🍖 1/2 🍖 3/4

♦ GUARNICIONES ♦

Verduras a la parrilla (200 g) Vegetales de temporada.	\$ 75.00
Papas a la francesa (200 g)	\$ 70.00
Costillitas de elote (500 g) Elotes amarillos asados con rub de la casa.	\$ 170.00
Jalapeños rellenos (2 pzas) 🌿 Rellenos de queso y envueltos en tocino (30 g).	\$ 150.00
Guacamole (150 g) Receta de la casa.	\$ 110.00
Espárragos al grill (120 g) Sazonados con aceite de oliva.	\$ 180.00

MENÚ DE POSTRES



Tiramisú Bistro 🏠 ★

El clásico tiramisú reinventado por nuestro chef, con crema de mascarpone y queso de cabra SIERRA ENCANTADA.

\$ 140.⁰⁰**Mousse de pistache** 🏠 🌿 ★

Glaseado con chocolate blanco y matcha, espuma de albahaca y crumble de avena.

\$ 100.⁰⁰**Flan de dulce de leche** 🏠

Servido con dulce de leche y crumble de avena.

\$ 100.⁰⁰**Crème brûlée**

Con azúcar caramelizada y frutos rojos.

\$ 135.⁰⁰**Tibio de dulce de leche** 🏠

Pastelito de relleno suave con helado de vainilla.

\$ 105.⁰⁰**Brownie** (1 pza) 🏠

De chocolate semi-amargo acompañado con helado de vainilla.

\$ 145.⁰⁰**Galleta al sartén** (Para compartir) 🏠 ★

De masa madre con chispas de chocolate y helado de caramelo salado.

\$ 145.⁰⁰**Pastel de Zanahoria** (rebanada) 🏠 🌿

La receta especial de **aleva**.

\$ 145.⁰⁰**Pastel de conejito Turín** (rebanada)

Capas de pastel de vainilla y chocolate con ganache de conejito Turín.

\$ 195.⁰⁰**Gelatto o Sorbete** (1 bola)

Pregunta por nuestros sabores de temporada.

\$ 100.⁰⁰

Entra para descubrir más
acerca de Cacao Trace



♦ DEL BARISTA ♦

Americano (refill) (300 ml)	\$ 70.00	Cold Brew (360 ml)	\$ 70.00
Europeo (una taza) (300 ml) De máquina.	\$ 65.00	Frappé de café (360 ml)	\$ 95.00
Espresso (50 ml)	\$ 60.00	Bicerín Torinense ☕☕☕ Café espresso, baileys, leche espumada, whisky Bushmills y chocolate turín.	\$ 205.00
Espresso doble (100 ml)	\$ 120.00	Irlandés ☕☕☕ Café espresso, whisky irlandés Bushmills, licor de café flameado, crema batida y un toque de canela.	\$ 235.00
Café de olla (300 ml)	\$ 65.00	Affogato Baileys ☑ Espresso con Baileys y helado de vainilla.	\$ 100.00
Cappuccino (240 ml)	\$ 75.00	Affogato Licor 43 ☑ Espresso con licor 43 y helado de vainilla.	\$ 100.00
Latte (170 ml)	\$ 70.00		
Moka latte (240 ml)	\$ 70.00		
Caramel latte (240 ml)	\$ 70.00		

♦ LATTES ♦

Rooibos Tiramisú (240ml) ☐★ Dulce de leche, uva pasa, almendra, flor de cártamo, café y crema.	\$ 105.00	Tentación Divina (240ml) ☐★ Té negro con turrón y almendra.	\$ 95.00
Pink Chai (240ml) ☐★ Cáscara de naranja, canela, jengibre, hinojo, raíz de regaliz, clavo y semilla de anís, polvo de betabel y polvo de rosas.	\$ 95.00	Matcha blue (240ml) ☐★ Té verde japonés en forma de polvo fino de color verde claro y sabor intenso.	\$ 95.00
Tepuccino (240 ml) ☐ Té negro de tu elección con leche espumada.	\$ 60.00	Matcha (240 ml) ☐ Té verde en polvo con la leche de tu elección.	\$ 80.00
Vaso de leche (295 ml)	\$ 40.00	Leche dorada (240 ml) ☐ Cúrcuma, canela, jengibre, clavo, pimienta negra y cardamomo con la leche de tu elección.	\$ 75.00
Choco latte (295 ml)	\$ 65.00		

♦ INFUSIONES ♦

Tisana frutal (240 ml)	\$ 60.00
Tisana herbal (240 ml)	\$ 60.00
Té de pirámide (240 ml)	\$ 60.00

En **Grupo Rincón** estamos comprometidos con la calidad de tus alimentos desde su origen.

Conoce más sobre nuestras prácticas de sostenibilidad a través de este código QR.



DEL BARISTA Y LATTES

