

BISTRO

ESPECIALES DE TEMPORADA

Tartar de Atún con Mango, Jicama y Aguacate	185
Croquetas de Jamón Iberico con Salsa Brava (3)	125
Higos Envueltos en Prosciutto y Rellenos con Mascarpone (3)	160
Buñuelos de Confit de Pato con Mole Rojo y Salsa de Moras (3)	145
Linguine con Corazones de Alcachofa y Cítricos	195
Pechuga de Pollo con Mole Rojo y Pipian Verde con Tamal de Quelites	220
Medallones de Filete de Res con Mantequilla Café de Paris 200gr.	265
Salmón con Emulsión de Naranja y Espárragos Verdes 200gr.	285
Camarones con Amaranto y Salsa de Tamarindo 150gr.	315
Pulpo a la Parrilla con Salsa de Chiltepin y Papas Bravas 200gr.	385
Tarta Helada de Limoncello	115

ESPECIALES PARA TAQUEAR

Tacos Crujientes de Fideo Seco al Chipotle (3)	105
Tacos de Pescado Rebosado Estilo Baja (2)*	140
Tacos de Carnitas de Atún con Pure de Aguacate (2)	165
Tacos de Chicharrón de Pulpo con Emulsión de Chile Serrano (2)	195
Tacos Gobernador de Camarón con Poblanos y Queso (2)*	185
Tacos de Alambre de Pechuga Pollo con Queso (3)	140
Tacos de Lechón con Chicharrón y Guacamole a la Mexicana (3)	220
Tacos de Milanesa de Ternera con Ensalada Verde (3)	165
Tacos de Tripa de Leche Suaves o Crujientes con Guacamole (3)	195
Tacos de Cola de Res Braseada en Adobo (3)	145
Tacos de Barbacoa de Lengua de Res (3)	220
Tacos de Alambre de Filete de Res con Queso (3)	165

*servidos en tortilla de harina

En **BISTRO** nos interesa conocer tu opinión, escríbenos a bistro@lasramblas.mx

BISTRO

PAN DULCE

PARA COMER AQUI O PARA LLEVAR

Croissant, Chocolatin, Conchas, Panque Canario y Orejas 35

Churros de Azúcar y Canela con Chocolate 80

Pan Frances con Manzanas Caramelizadas 115

PAQUETE DE DESAYUNO

De las 08:00 a las 13:30 hrs

Elige tu platillo y por \$75 mas te completamos tu desayuno

Café del Día (refill), Té o Capuchino (1 taza), Jugo Natural y Fruta de Temporada

FRUTA

Bowl de Frutos Rojos con Yogurt y Granola 100

Plato de Fruta de Temporada con Yogurt y Granola 95

BEBIDAS

Jugo Natural Sencillo 355ml 45

Jugo Especial o Combinado 355ml 50

Clamato Natural 355ml 55

Refresco de Lata 355ml 45

Limonada o Naranjada 355ml 45

Jarra de Agua de Fruta 1lt. 110

Agua Natural Bonafont 600ml 45

Agua Mineral Peñafiel 335ml 45

Agua Evian Mineral 330ml 75

Copa de Mimosa 200ml 145

Copa de Tinto de Verano 350ml 125

Jarra de Clericot 1lt. 245

Descorche de Vino de Mesa 250

CAFETERIA

Café Americano 6 oz 45

Café Descafeinado 6 oz 45

Café Express 2 oz 45

Vaso de Leche 10 oz 45

Café Capuchino 6 oz 50

Té Chai Latte o Café Latte 10 oz 65

Chocolate Caliente 10 oz 65

Servicio de Frappé 15

Malteada con Helado 14 oz 90

Leche de Almendras o Coco +10

Leche Deslactosada o Light +5

Carga Extra de Cafe 10

Tes y Tisanas (Euro Té) 14 oz 65

* Todos nuestros precios incluyen impuesto al valor agregado IVA 16%

BISTRO

DESAYUNOS

TRADICIONALES

Huevos al Gusto (con jamón, a la mexicana, divorciados o rancheros)	95
Huevos Granjeros (estrellados y gratinados con jamón, tocino, cebolla y serrano)	95
Huevos Ramblas (estrellados sobre sincronizada con salsa mexicana cocida)	105
Huevos Condesa (estrellados sobre sincronizada con salsa de frijol y rajas)	105
Huevos Libaneses (estrellados en cazuela con cebollín, zataar y jocoque)	105
Huevos Revueltos con Machaca a la Mexicana	125
Molletes - con Tocino o Chorizo Rojo Artesanal +30	100
Burritas con Guacamole (2)	100
Chilaquiles Verdes, Rojos o Enfrijolados - con Huevo, Pollo o Chorizo +30	100
Enchiladas Verdes, Rojas o Enfrijoladas de Pollo o Queso Panela y Chorizo	135
Tecolotes Ramblas (molletes con chilaquiles verdes o rojos)	150
Chilaquiles Blancos de Habanero con Aguacate (con pollo o huevo +30)	115
Enchiladas de Mole Rojo Oaxaqueño con Pollo	145

CROSTINIS (pan de hogaza artesanal de la casa)

De Aguacate con Salmón Ahumado - Con Huevo Estrellado +30	160
Vegetariano con Queso Panela Asado, Láminas de Calabaza y Zanahoria	130
De Huevo Revuelto con Queso de Cabra y Jitomates Confitados	130
De Huevo Revuelto con Jamón Serrano y Queso Brie	140
De Huevo Revuelto con Salmón Ahumado, Jocoque y Alcaparras	160
De Huevo Revuelto con Chorizo Artesanal y Queso Provolone	140

WAFFLES BELGAS

Waffle con Frutos Rojos y Crema Batida	150
Waffle S'Mores de Nutella	140
Waffle de Tocino con Huevo Estrellado	140

DEL HORNO

Huevos Benedict (con salmón ahumado o lomo canadiense)	195
Croque Monsieur de Jamón (con huevo +30)	140
Croque Monsieur de Espárragos con Jitomates Secos (con huevo +30)	140
Torta de Chilaquiles con Huevo Estrellado	125

* Todos nuestros precios incluyen impuesto al valor agregado IVA 16%

BISTRO

COMIDAS COMPLETAS

Lunes a Viernes de 13:30 a 17:00 hrs

Elige tu platillo y por \$75 mas te completamos tu comida
Vaso de Agua Frutal, Sopa, Café del Día o Té y Helado

ENTRADAS

Caracoles de Borgoña con Mantequilla Provenzal (6)	210
Terrina de Pato con Ciruelas, Mostazas de Dijon y Cornichons	195
Carpaccio de Salmón Ahumado Rasurado 80gr.	210
Carpaccio de Filete de Res con Aderezo de Alcaparras 80gr.	165
Provoletta con Chileajo de Tomates Secos 150gr.	160
Jocoque Preparado con Queso Azul 150gr.	140
Tostada Won Ton de Atún Fresco con Soya y Mayonesa de Chipotle	95
Jamón Serrano, Arugulas, Fresas y Queso Feta 80gr.	160
Ceviche de Pulpo Asado con Tomate Verde y Aceite de Cacahuate	210
Ceviche Rojo de Pescado con Chile Morita y Aceite de Ajonjoli	140
Fondue de Queso en Pan de Canasta Europeo 400gr.	340
Consomé de Pollo con Arroz Integral y Garbanzos	95
Sopa de Cebolla Francesa Gratinada	115
Crema o Sopa del Día	105
Arroz Integral con Salteado de Vegetales	140
Fideos Secos al Chipotle con Chorizo, Huevo y Aguacate	140
Linguine al Oleo con Ajo, Guajillo y Parmesano	165

ENSALADAS Y VEGETALES

Alcachofa al Horno Gratinada con Fondue de Queso (en temporada)	220
Ensalada de Pera y Queso de Cabra con Aderezo de Frambuesas	140
Carpaccio de Berenjenas a la Vinagreta con Aceitunas Kalamatas	140
Carpaccio de Betabel con Arúgulas y Crema de Balsámico	140
Ensalada de Portobellos al Grill con Queso Feta y Chileajo de Tomates Secos	140
Vegetales al Grill con Aderezo de Citricos	160

* Todos nuestros precios incluyen impuesto al valor agregado IVA 16%

BISTRO

SANDWICHES (servidos en nuestros bollos artesanales con papas a la francesa)

De Berenjenas a la Vinagreta, Aceitunas y Queso de Cabra	140
De Vegetales al Grill con Queso Panela Asado	140
Sandwich de Pechuga de Pavo y Queso Brie	140
De Pechuga Parmesana con Aderezo de Queso Azul	160
De Fish & Chips con Salsa Tártara	160
De Camarones Empanizados con Mayonesa de Chipotle	195
De Ternera Empanizada, Provolone y Tomates Secos	185
De Filete de Res con Cebollitas Caramelizadas y Queso	185
Hamburguesa de Picaña con Queso y Tocino 200gr.	210

PRINCIPALES

Mejillones al Vino Blanco con Guajillo, Crema y Chorizo Artesanal 500gr.	250
Fish & Chips con Salsa Tártara 200gr.	230
Pescado a la Mantequilla Negra con Aceitunas y Alcaparras 200gr.	220
Steak de Atún Sellado con Espárragos y Soya Toreada 200gr.	265
Salmón a la Toscana con Salteado de Verduras 200gr.	285
Brocheta de Camarones al Grill con Aliño de Limón, Ajo y Perejil 150gr.	315
Pechuga de Pollo y Vegetales a la Parrilla 200gr.	220
Pechuga Parmesana con Ensalada Verde y Aderezo de Queso Azul 200gr.	220
Milanesa de Ternera con Papas a la Francesa 200gr.	265
Tampiqueña de Filete de Res con Enchiladas, Rajas, Frijoles y Papas 200gr.	265
Filete Mignon con Mantequilla Provenzal y Papa al Horno con Crema 200gr.	265
Rib Eye al Grill, Jitomates Cherry y Ajos Confitados con Romero 300gr.	395

EXTRAS

Guacamole Especial	75
Orden de Papas a la Francesa	75
Huevo, Jamón, Pollo, Tocino o Chorizo Extra	30

* Todos nuestros precios incluyen impuesto al valor agregado IVA 16%

BISTRO

POSTRES

Pan Francés con Manzanas Caramelizadas	115
Cheese Cake de Queso de Cabra con Maracuyá	105
Fondante de Chocolate con Frutos Rojos al Vino	130
Creme Brulée de Vainilla	105
Strudel de Manzanas	120
Pastelito de Zanahoria con Queso Crema y Maple	115
Churros de Azúcar y Canela con Chocolate	80
Sandwich Brioche de Helado	125
Helado Artesanal con Crumble de Avena	95
Bola de Helado Artesanal Extra (vainilla, fresa o chocolate)	30
Descorche de Postre o Pastel (por persona)	50

CERVEZAS

Cerveza Corona o Victoria	355ml	50
Cerveza Corona Light o Cero	355ml	50
Cerveza Modelo (Especial o Negra)	355ml	55
Stella Artois	330ml	70
Michelob Ultra Light	330ml	70
Bruna Cerveza Artesanal de la Casa (IPA, Porter o Amber Ale)	355ml	95
Michelada		+10
Cubana		+10
Clamato con Cerveza		25

VINO EN LATA

Giardini Tinto - Merlot - Veneto, Italia	250ml	180
Giardini Blanco - Pinot Grigio - Veneto, Italia	250ml	180
Giardini Rose - Corvina - Veneto, Italia	250ml	180

* Todos nuestros precios incluyen impuesto al valor agregado IVA 16%

BISTRO

MEDIAS BOTELLAS

BRUNA - Tempranillo, Shyra, Cabernet - Valle de Sto. Tomas	375ml	380
BRUNA - Chardonnay - Valle de Sto. Tomas	375ml	380
Chateau Lauduc - Cabernet, Merlot - Bordeaux, Francia	375ml	380

VINO ESPUMOSO

Lambrusco I Quercioli - Lambrusco Tinto - Emilia Romagna, Italia	750ml	420
Asti Orloff Dulce - Moscatel - Veneto, Italia	750ml	610
Prosecco Orloff Extra Dry - Glera - Veneto, Italia	750ml	680
Edmond Thierry Brut - Blanc de Blancs - Bourgogne, Francia	750ml	750

VINO ROSADO

Ortega Ezquerro Rosado - Garnacha - Rioja, España	750ml	450
Seu Rosato - Neiddera - Valle del Tirso, Italia	750ml	490
Luz de Luna Rosé - Garnacha, Maturana Tinta - Rioja, España	750ml	560

VINO BLANCO

Bruna Naranja Dulce - Chenin Blanc - Valle de Sto. Tomas, Méx.	750ml	420
Varvaglione Bianco 12 e Mezzo - Malvasia - Puglia, Italia	750ml	540
Yllera - Verdejo - Rueda, España	750ml	540
Monte Xanic - Chenin Colombart - Valle de Guadalupe, México	750ml	720

VINO TINTO

BRUNA - Tempranillo, Shyra, Cabernet - Valle de Sto. Tomas, México	750ml	720
Trasiego Selección Tinta - Cabernet, Malbec, Sangiovese - Valle de Guadalupe	750ml	690
Monte Xanic Calixa Blend - Cabernet, Merlot y Tempranillo	750ml	920
Villa Montefiori - Cabernet, Syrah - Valle de Guadalupe, Mexico	750ml	990
Hilo Negro Ric Rac - Cabernet, Syrah, Nebbiolo - Valle de Guadalupe	750ml	1080
Varvaglione Tinto 12 e Mezzo - Primitivo - Puglia, Italia	750ml	540
Cantina Zaccagnini - Montepulciano - Abruzzo, Italia	750ml	640
Viñas Elias Mora - Toro, España	750ml	740
Ortega Ezquerro Crianza - Tempranillo - Rioja, España	750ml	640
Tobia Selección de Autor - Rioja, España	750ml	830
Am3 Asenjo y Manso - Tempranillo - Ribera del Duero, España	750ml	720
Juan Gil Yellow Label - Monastrell - Jumilla, España	750ml	760
C'est La Vie - Pinot Noir, Syrah - Vin de Pays, Francia	750ml	790

* Todos nuestros precios incluyen impuesto al valor agregado IVA 16%

BISTRO

DESTILADOS

Mezcal Meteoro - Espadín	2 OZ.	165
Mezcal Marca Negra - Ensamble	2 OZ.	195
Tequila 7 Leguas Blanco	2 OZ.	140
Tequila Centenario Plata	2 OZ.	120
Tequila Herradura Reposado	2 OZ.	170
Tequila Maestro Dobel Diamante	2 OZ.	200
Tequila Don Julio Añejo	2 OZ.	190
Oporto Ramos Pinto Tawny o Blanco	2 OZ.	150
Aperitivo Campari Bitter	2 OZ.	140
Aperitivo Aperol (aperol spritz +40)	2 OZ.	140
Vermouth Martini Rosso	2 OZ.	100
Ron Bacardi Blanco	2 OZ.	120
Ron Matusalem Clasico	2 OZ.	130
Ron Bacardi 8 Años	2 OZ.	190
Ron Zacapa Centenario 23 años	2 OZ.	280
Vodka Absolut	2 OZ.	130
Vodka Stolichnaya	2 OZ.	130
Ginebra Bombay	2 OZ.	170
Ginebra Tanqueray	2 OZ.	160
Ginebra Hendricks	2 OZ.	230
Whiskey Jack Daniels Old No. 7	2 OZ.	150
Whisky Johnnie Walker Black Label	2 OZ.	220
Whisky Buchanans 12 años	2 OZ.	220
Whisky Glenfiddich 12 años	2 OZ.	220
Brandy Torres 10	2 OZ.	140
Cognac Hennessy VSOP	2 OZ.	290
Licor 43	2 OZ.	160
Pacharan Basarana 20	2 OZ.	120
Anis Las Cadenas	2 OZ.	130
Amaretto Di Saronno	2 OZ.	150
Baileys Crema Irlandesa	2 OZ.	140
Vaccari Sambuca Nero	2 OZ.	140
Licor Strega	2 OZ.	190

* Todos nuestros precios incluyen impuesto al valor agregado IVA 16%