

# BISTRO

## ESPECIALES DE DESAYUNOS

Chilaquiles Blancos de Habanero con Aguacate (con pollo o huevo +30)	105
Enchiladas de Mole Rojo Oaxaqueño con Pollo	145

## ESPECIALES DE TEMPORADA

Queso Fundido con Chapulines al Mojo de Ajo	185
Tacos de Chicharrón de Pulpo (2) con Emulsión de Chile Serrano	195
Sopecitos de Carnitas de Atún con Pure de Aguacate (2)	145
Croquetas de Huauzontle con Salsa Cremosa de Chile Pasilla (3)	145
Torta de Romeritos en Mole Rojo con Camarón 125gr.	145
Torta de Bacalao Noruego a la Vizcaina 125gr.	165
Ensalada de Hojas Organicas con Palmitos y Aderezo de Cilantro	145
Caldito de Haba Seca con Nopalitos Confitados	95
Fettuccini Arrabiata con Camarones a la Parrilla (3)	220
Pescado a la Veracruzana con Chiles Güeros	220
Pechuga de Pollo con Mole Rojo y Pipian Verde sobre Tamal de Quelites	220
Mejillones al Vino Blanco con Guajillo, Crema y Chorizo Artesanal	250
Salmón al Pastor con Salsa de Mango y Maracuya	285
Medallones de Filete de Res en su Jugo con Jitomate, Cebolla y Serrano	265
Tarta Helada de Limón Eureka	105

En **BISTRO** nos interesa conocer tu opinión, escríbenos a [bistro@lasramblas.mx](mailto: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 Bui Mineral o Natural	290ml	45
Agua Bui Mineral o Natural	473ml	75
Soda Italiana St. Pellegrino	330ml	80
Copa de Mimosa	200ml	120
Copa de Tinto de Verano	350ml	95
Jarra de Clericot	1lt.	200
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

### 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

Quiche Lorraine	105
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 Cacahuete	210
Ceviche Rojo de Pescado con Chile Morita y Aceite de Ajonjoli	140
Fondue de Queso en Pan de Canasta Europeo 400gr.	340
Consome de Pollo con Arroz Integral y Garbanzos	95
Sopa de Cebolla Francesa Gratinada	105
Crema de Alcachofas con Pistaches	95
Arroz Integral con Salteado de Vegetales	140
Fetuccini al Oleo con Ajo, Guajillo y Parmesano	140

### ENSALADAS Y VEGETALES

Alcachofa al Horno Gratinada con Fondue de Queso	185
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
Tarta Santiago de Almendras	105
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
<b>Bruna</b> Cerveza Artesanal de la Casa (IPA, Porter o Amber Ale)	355ml	95
Michelada		+10
Cubana		+10
Clamato con Cerveza		25

## VINO COPEO

Shania Tinto - Monastrel - Jumilla, España	200ml	170
Shania Blanco - Sauvignon Blanc, Malvasia - Jumilla, España	200ml	170
Calvet - Rose d'Anjou - Val de Loire, Francia	187ml	200

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

# BISTRO

## MEDIAS BOTELLAS

<b>BRUNA - Tempranillo, Shyra, Cabernet - Valle de Sto. Tomas</b>	<b>375ml</b>	<b>380</b>
Chateau Lauduc - Cabernet, Merlot - Bordeaux, Francia	375ml	380

## VINO ESPUMOSO

Clericot Red - Metepec, Estado de México	750ml	720
Calvet Celebration - Brut Rosé - Rhone Valley, Francia	750ml	580
Edmond Thierry Brut - Blanc de Blancs - Bourgogne, Francia	750ml	750
Crémant Domaine Luquet - Chardonnay - Bourgogne, Francia	750ml	1150

## VINO ROSADO

Anécdota Azul Semi Dulce - Chenin Blanc - Valle de Sto. Tomas, Méx.	750ml	550
Calvet - Rose d'Anjou - Rhone Valley, Francia	750ml	580
Luz de Luna Rosé - Garnacha, Maturana Tinta - Rioja, España	750ml	560
L'Ostal Cazes Rosé - Garnacha y Syrah - Pays d'Oc, Francia	750ml	880

## VINO BLANCO

Yllera - Verdejo - Rueda, España	750ml	540
<b>BRUNA - Chardonnay - Valle de Santo Tomas, México</b>	<b>750ml</b>	<b>760</b>
Monte Xanic - Chenin Colombart - Valle de Guadalupe, México	750ml	680
Madera 5 - Sauvignon Blanc, Chardonnay - Valle de Guadalupe, México	750ml	880

## VINO TINTO

<b>BRUNA - Tempranillo, Shyra, Cabernet - Valle de Sto. Tomas, México</b>	<b>750ml</b>	<b>760</b>
Trasiego Selección Tinta - Cabernet, Malbec, Sangiovese - Valle de Guadalupe	750ml	690
Monte Xanic Calixa Blend - Cabernet, Merlot y Tempranillo	750ml	900
Hilo Negro Ric Rac - Cabernet, Syrah, Nebbiolo - Valle de Guadalupe	750ml	1060
Pijoan Domenica - Syrah, Garnacha, Carignan - Valle de Guadalupe	750ml	950
Trompo de Juguette - Cabernet, Merlot - Langhorne Creek, Australia	750ml	860
Pozo de Luna - Cabernet, Merlot, Syrah - San Luis Potosi, México	750ml	1080
Viñas Elias Mora - Toro, España	750ml	740
Tobia Selecccion 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
Mr. No Sulfitos - Vino Natural - Beaujolais Villages, Francia	750ml	1080

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

# BISTRO

## DESTILADOS

Mezcal Meteoro - Espadín	2 OZ.	165
Mezcal Marca Negra - Ensemble	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%