

BISTRO

BISTRO

JUGOS & SMOOTHIES



EARL GREY 80 NARANJA Y FRESAS

¡Tu dosis de antioxidantes por la mañana! Mantén una sonrisa impecable con esta deliciosa bebida, la combinación de té negro y naranja es ideal para combatir caries y mantener una excelente salud bucal.

CURCUMA 80 NARANJA, ZANAHORIA, MIEL Y JENGIBRE

¡La cúrcuma y el jengibre como aliados para tu salud! Con propiedades antisépticas y protectoras a nuestro sistema inmunológico, este jugo rico en antioxidantes y vitaminas te va a encantar.

BETABEL 80 MANZANA VERDE Y JENGIBRE

Dicen que una manzana al día del doctor te libraría. Agrégale los excelentes beneficios del jengibre y el betabel para cuidar la piel y como protectores contra enfermedades cardiovasculares.

MANZANA VERDE 85 NARANJA, KALE, KIWI Y JENGIBRE

¡No por nada el kale esta tan de moda! Este increíble superfood tiene mas vitaminas y minerales que muchas verduras juntas, además, es rico en hierro y fortalece los huesos por su altísimo contenido de calcio. ¡Empieza tu detox con este delicioso jugo!

ANTIGRIPAL 85 CÍTRICOS, GUAYABA Y MIEL

Los cítricos junto con la miel y el limón son los mejores aliados para prevenir resfriados. ¡La mejor opción para fortalecer las defensas!

DURAZNO 85 PIÑA, PLÁTANO Y JENGIBRE

Excelente para antes o después de hacer ejercicio. Con la piña que es una excelente fruta que promueve la utilización de la grasa como fuente de energía, el plátano para la recuperación muscular, el durazno como protector del corazón y el jengibre para promover la circulación ¡La combinación para el éxito!

MATCHA 90 PLÁTANO Y LECHE DE COCO

El matcha como poderoso antioxidante, diurético, antiinflamatorio y hepatoprotector, combinado con los aminoácidos esenciales en el plátano y su poder para retrasar el envejecimiento celular. ¡Siéntete espectacular por dentro y por fuera!

MORAS 85 PLÁTANO Y LECHE DE COCO

Con los beneficios de las moras como poderoso antioxidante, fortalece tu sistema inmune, evita enfermedades virales y bacterianas gracias al ácido láurico en la leche de coco. ¡Todo en una bebida! Y no olvidemos que además su sabor es delicioso.



PAN DULCE

PARA COMER O PARA LLEVAR

Croissant, Chocolatín, Conchas, Roles, Panqué Canario y Orejas	40
Churros de Azúcar y Canela con Chocolate	90
Pan Francés con Manzanas Caramelizadas	125



PAQUETE DE DESAYUNO

De las 8:00 a las 13:00 hrs

Elige tu platillo y por \$85 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	110
Plato de Fruta de Temporada con Yogurt y Granola +35	105



BEBIDAS

Jugo Natural Sencillo	355ml	50
Jugo Especial o Combinado	355ml	55
Clamato Natural	355ml	60
Refresco de Lata	355ml	50
Limonada o Naranjada	355ml	50
Jarra de Agua de Fruta	1lt.	120
Agua Natural Bonafont	600ml	50
Agua Peñafiel Mineral	355ml	50
Agua Evian Mineral	330ml	75
Copa de Mimosa	200ml	145
Copa de Tinto de Verano	350ml	135
Jarra de Clericot	1lt.	275

Descorche de Vino de Mesa 300

CAFETERÍA

Café Americano	6oz	50
Café Descafeinado	6oz	50
Café Express	2oz	50
Vaso de Leche	10oz	50
Café Capuchino	6oz	55
Té Chai Latte o Café Latte	10oz	70
Chocolate Caliente	10oz	70
Servicio de Frappé		15
Malteada con Helado	14oz	90
Leche de Almendras o Coco		+10
Leche Deslactosada o Light		+5
Carga Extra de Café		10

Tés y Tisanas (Euro Té) 14oz 70

DESAYUNOS

WAFFLES BELGAS



Con Frutos Rojos y Crema Batida 165

De Tocino con Huevo Estrellado o Revuelto 150

Waffle S'Mores de Nutella 150

TRADICIONALES



Tecolotes Ramblas

Huevos al Gusto 105
con jamón, a la mexicana, divorciados o rancheros

Huevos Granjeros 105
Estrellados y gratinados con jamón, tocino, cebolla y serrano

Huevos Ramblas 115
Estrellados sobre sincronizada con salsa mexicana cocida

Huevos Libaneses 115
Estrellados en cazuela con cebollín, zaatar y jocoque

Huevos Condesa 115
Estrellados sobre sincronizada con salsa de frijol y rajas



Huevos Benedict

Huevos Revueltos 135
con Machaca a la Mexicana

Molletes 110
con Tocino o Chorizo Rojo Artesanal +35

Burritas (2) 110
con Guacamole

Chilaquiles 110
Verdes, Rojos o Enfrijolados con Huevo, Pollo o Chorizo +35

Enchiladas 145
Verdes, Rojas o Enfrijoladas de Pollo o Queso Panela y Chorizo

Chilaquiles Blancos 125
de Habanero con Huevo o Pollo +35

Enchiladas 145
de Mole Rojo Oaxaqueño con Pollo

DEL HORNO

Huevos Benedict 215
con Salmón ahumado o Lomo Canadiense

Croque Monsieur de Jamón 150
con huevo +35

Croque Monsieur de Espárragos 150
con Jitomates Secos y huevo +35

Torta de Chilaquiles 135
con Huevo Estrellado

Tecolotes Ramblas 165
Molletes con chilaquiles verdes o rojos

CROSTINIS

Con pan de masa madre artesanal de la Casa



Aguacate con Salmón Ahumado
Con Huevo Estrellado +35

175



Vegetariano con Queso Panela Asado, Láminas de Calabaza y Zanahoria

140



Huevo Revuelto con Queso de Cabra y Jitomates Confitados

150



Huevo Revuelto con Jamón Serrano y Queso Brie

150



Huevo Revuelto con Salmón Ahumado, Jocoque y Alcaparras

175



Huevo Revuelto con Chorizo Artesanal y Queso Provolone

150

COMIDAS COMPLETAS

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

Elige tu platillo y por \$85 más te completamos tu comida
Vaso de Agua Frutal, Sopa, Café del Día o Té y Helado



Jamón Serrano, Arúgulas, Fresas
y Queso Feta 80gr.

160



Tostada Won Ton de Atún Fresco
con Soya y Mayonesa de Chipotle

95

ENTRADAS



Caracoles de Borgoña
con Mantequilla Provenzal (6)

210



Terrina de Pato con Ciruela,
Mostazas de Dijon y Cornichons

195



Carpaccio de Salmón
Ahumado Rasurado 80gr.

210

Carpaccio de Filete de Res
con Aderezo de Alcaparras 80gr.

185

Provoletta
con Chileajo de Tomates Secos 150gr.

165

Jocoque Preparado
con Queso Azul 150gr.

165

Ceviche Rojo de Pescado
con Chile Morita y Aceite de Ajonjolí

145

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 huevo cocido, chorizo y aguacate

140

Fetuccini al Óleo
con Ajo, Guajillo y Parmesano

165



Ceviche de Pulpo Asado
con Tomate Verde y Aceite de Cacahuete

210



Fondue de Queso en Pan de Canasta Europeo 400gr

340

ENSALADAS Y VEGETALES



Ensalada de Pera y Queso de Cabra <i>con Aderezo de Frambuesas</i>	145
Carpaccio de Berenjenas a la Vinagreta <i>con Aceitunas Kalamatas</i>	145
Carpaccio de Betabel <i>con Arúgulas y Crema de Balsámico</i>	145
Ensalada de Portobellos al Grill <i>Queso Feta y Chileajo de Tomates Secos</i>	145
Vegetales al Grill <i>con Aderezo de Cítricos</i>	165
Alcachofa al Horno Gratinada <i>con Fondue de Queso (en temporada)</i>	220

SANDWICHES

Servidos en nuestros bollos artesanales con papas a la francesa



Berenjenas a la Vinagreta,
Aceitunas y Queso de Cabra 150



Vegetales al Grill
con Queso Panela Asado 150



Pechuga de Pavo
y Queso Brie 150



Pechuga Parmesana
con Aderezo de Queso Azul 175



Fish & Chips
con Salsa Tártara 175



Camarones Empanizados
con Mayonesa de Chipotle 215



Ternera Empanizada,
Provolone y Tomates Secos 205



Filete de Res
con Cebollitas Caramelizadas y Queso 205



Hamburguesa de Picaña
con Queso y Tocino 200gr. 230

PRINCIPALES



Fish & Chips con Salsa Tártara 200gr.	230
Pescado a la Mantequilla Negra con Aceitunas y Alcaparras 200gr.	230
Steak de Atún Sellado con Espárragos y Soya Toreada 200gr.	275
Salmón a la Toscana con Salteado de Verduras 200gr.	285
Pechuga de Pollo y Vegetales a la Parrilla 200gr.	230
Mejillones al Vino Blanco 500gr. con Guajillo, Crema y Chorizo Artesanal	250

Pechuga Parmesana 230
con Ensalada Verde y Aderezo de Queso Azul 200gr.

Milanesa de Ternera 285
con Papas a la Francesa 200gr.

Filete Mignon con Mantequilla Provenzal y Papa al Horno con Crema 200gr. 285

Tampiqueña de Filete de Res 285
con Enchiladas, Rajas, Frijoles y Papas 200gr.



Rib Eye al Grill 300gr. 395
con Jitomates Cherry y Ajos Confitados con Romero



Brocheta de Camarones al Grill 315
con Aliño de Limón, Ajo y Perejil 150gr.

ESPECIALES PARA TAQUEAR

Tacos Crujientes de Fideo Seco al Chipotle (3)	105
Tacos de Pescado Rebosado Estilo Baja (2)	140
Tacos de Alambre de Pollo (3)	140
Tacos Gobernador de Camarón con Poblanos y Queso (2)	185
Tacos de Milanesa de Ternera con Mix de Lechugas (3)	165
Tacos de Lechón con Chicharrón y Guacamole a la Mexicana (3)	220
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 (3)	165
Tacos de Carnitas de Atún con Pure de Aguacate (2)	165
Tacos de Tripa de Leche con Guacamole (3)	195
Tacos de Chicharrón de Pulpo con Emulsión de Chile Serrano (2)	195



Orden de Papas a la Francesa 200gr. +75 / Guacamole Especial +75 / Huevo, Jamón, Pollo, Tocino o Chorizo Extra +35

Los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA 16%

POSTRES

Descorche de Postre o Pastel (por persona) 50



Fondante de Chocolate

Pan Francés con Manzanas Caramelizadas	125
Cheese Cake de Queso de Cabra con Maracuyá	115
Fondant de Chocolate con Frutos Rojos al Vino	140
Crema Brulée de Vainilla	115
Strudel de Manzanas	130

Pastelito de Zanahoria con Queso Crema y Maple	125
Churros de Azúcar y Canela con Chocolate	90
Sandwich Brioche de Helado	135
Helado Artesanal con Crumble de Avena	95
Bola de Helado Artesanal Extra (vainilla, fresa o chocolate)	35



Sandwich Brioche

VINO & CERVEZA

BRUNA 355ml Cerveza Artesanal de la Casa (IPA, Porter o Amber Ale) 100

Cerveza Corona o Victoria	355ml	55
Cerveza Premium Mexicana Charro Pilsner, Ámbar o Ultra	355ml	75
Stella Artois	330ml	75



PREPARADA

Michelada	+10
Cubana	+10
Clamato con Cerveza	+25

VERMUT 145
Artesanal de la Casa 4oz

VINO EN LATA

250ml

GIARDINI TINTO Merlot Veneto, Italia	180
GIARDINI BLANCO Pinot Grigio Veneto, Italia	180
GIARDINI ROSE Corvina Veneto, Italia	180

MEDIAS BOTELLAS

375ml

TRUMPETER Malbec Mendoza, Argentina	380
IZADI RESERVA Tempranillo Rioja	570
CHATEAU LAUDUC Cabernet, Merlot Bordeaux, Francia	420