

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 Chistorra Española 250gr. | 185 |
| Pulpos a la Gallega 150gr. | 195 |
| Cazuela de Camaroncitos al Ajillo 100gr. | 185 |
| Croquetas de Jamón Serrano (6) con Salsa Brava | 165 |
| Huevos Rotos con Patatas (con jamón serrano 25gr. +50) | 115 |
| Jamón Serrano, Arugulas, Fresas y Queso Feta 80gr. | 160 |
| Ensalada de Hojas Organicas con Cangrejo y Huevo de Codorniz | 195 |
| Crema de Pimientos Tatemados con Queso de Cabra y Nuez | 95 |
| Fettuccini con Almejitas a la Portuguesa 250gr. | 220 |
| Pescado con Angulas al Mojo de Ajo y Perejil 200gr. | 245 |
| Mejillones al Vino Blanco con Guajillo, Crema y Chorizo Artesanal 500gr. | 250 |
| Salmón Rostizado con Salsa de Limón y Pimienta Verde, Ejotes y Papas Bravas | 285 |
| Camarones con Amaranto y Salsa de Mango 150gr | 315 |
| Medallones de Filete de Res con Salsa Mostaza Antigua y Salteado de Hongos | 265 |
| Tarta Santiago de Almendras (con helado +30) | 105 |

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

BISTRO

PAN DULCE

PARA COMER AQUI O PARA LLEVAR

Croissant, Chocولاتin, 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 |
| Bruna 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

| | | |
|---|--------------|------------|
| 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

| | | |
|---|-------|------|
| Clericot Red - Metepec, Estado de México | 750ml | 720 |
| Calvet Celebration - Brut Rosé - Rhone Valley, Francia | 750ml | 580 |
| Edmond Thiery 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 |
| BRUNA - Chardonnay - Valle de Santo Tomas, México | 750ml | 760 |
| Monte Xanic - Chenin Colombart - Valle de Guadalupe, México | 750ml | 680 |
| Madera 5 - Sauvignon Blanc, Chardonnay - Valle de Guadalupe, México | 750ml | 880 |

VINO TINTO

| | | |
|--|--------------|------------|
| BRUNA - Tempranillo, Shyra, Cabernet - Valle de Sto. Tomas, México | 750ml | 760 |
| 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%