

BISTRO

BISTRO

JUGOS & SMOOTHIES



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.

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!

ANTIGRI PAL

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!



PAN DULCE

PARA COMER O PARA LLEVAR

Croissant, Chocolatñín, Conchas, Roles, Panqué Canario y Orejas	40
Churros de Azúcar y Canela con Chocolate	80
Pan Francés con Manzanas Caramelizadas	115



PAQUETE DE DESAYUNO

De las 08:00 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	105



BEBIDAS

CAFETERÍA

Jugo Natural Sencillo	355ml	50	Café Americano	6oz	50
Jugo Especial o Combinado	355ml	55	Café Descafeinado	6oz	50
Clamato Natural	355ml	60	Café Express	2oz	50
Refresco de Lata	355ml	50	Vaso de Leche	10oz	50
Limonada o Naranja	355ml	50	Café Capuchino	6oz	55
Jarra de Agua de Fruta	1lt.	120	Té Chai Latte o Café Latte	10oz	70
Agua Natural Bonafont	600ml	50	Chocolate Caliente	10oz	70
Agua Peñafiel Mineral	355ml	50	Servicio de Frappé		15
Agua Evian Mineral	330ml	75	Malteada con Helado	14oz	90
Copa de Mimosa	200ml	145	Leche de Almendras o Coco		+10
Copa de Tinto de Verano	350ml	135	Leche Deslactosada o Light		+5
Jarra de Clericot	1lt.	275	Carga Extra de Café		10
Descorche de Vino de Mesa		300	Tés y Tisanas (Euro Té)	14oz	70

DESAYUNOS			
WAFFLES BELGAS		CROSTINIS	
	Con Frutos Rojos y Crema Batida	165	
	De Tocino <i>con Huevo Estrellado o Revuelto</i>	150	
	Waffle S'Mores de Nutella	150	
TRADICIONALES			
 Tecolotes Ramblas			
Huevos al Gusto <i>con jamón, a la mexicana, divorciados o rancheros</i>	105	Huevos Granjeros <i>Estrellados y gratinados con jamón, tocino, cebolla y serrano</i>	105
Huevos Ramblas <i>Estrellados sobre sincronizada con salsa mexicana cocida</i>	115	Huevos Libaneses <i>Estrellados en cazuela con cebollín, zaatar y jocoque</i>	115
Huevos Condesa <i>Estrellados sobre sincronizada con salsa de frijol y rajas</i>	115	 Huevos Benedict	
Huevos Revueltos <i>con Machaca a la Mexicana</i>	135		
Molletes <i>con Tocino o Chorizo Rojo Artesanal +35</i>	110		
Burritas (2) <i>con Guacamole</i>	110	DEL HORNO	
Chilaquiles <i>Verdes, Rojos o Enfrijolados Con Huevo, Pollo o Chorizo +35</i>	110	Huevos Benedict <i>con Salmón ahumado o Lomo Canadiense</i>	215
Enchiladas <i>Verdes, Rojas o Enfrijoladas de Pollo o Queso Panela y Chorizo</i>	145	Croque Monsieur de Jamón <i>con huevo +35</i>	150
Chilaquiles Blancos <i>de Habanero con Huevo o Pollo +35</i>	125	Croque Monsieur de Espárragos <i>con Jitomates Secos y huevo +35</i>	150
Enchiladas <i>de Mole Rojo Oaxaqueño con Pollo</i>	145	Torta de Chilaquiles <i>con Huevo Estrellado</i>	135
		Tecolotes Ramblas <i>Molletes con chilaquiles verdes o rojos</i>	165

<i>Con Pan de Masa Madre Artesanal de la Casa</i>

Aguacate con Salmón Ahumado <i>Con Huevo Estrellado +35</i>
175

Vegetariano con Queso Panela Asado, Láminas de Calabaza y Zanahoria
140

Huevo Revuelto con Queso de Cabra y Jitomates Confitados
150

Huevo Revuelto <i>con Jamón Serrano y Queso Brie</i>
150

Huevo Revuelto con Salmón Ahumado, Jocoque y Alcaparras
175

Huevo Revuelto con Chorizo Artesanal y Queso Provolone
150

Elige tu platillo y por \$85 mas 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

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 <i>con Salsa Tártara</i> 200gr.	230
Pescado a la Mantequilla Negra <i>con Aceitunas y Alcaparras</i> 200gr.	230
Steak de Atún Sellado <i>con Espárragos y Soya Toreada</i> 200gr.	275
Salmón a la Toscana <i>con Salteado de Verduras</i> 200gr.	285
Pechuga de Pollo <i>y Vegetales a la Parrilla</i> 200gr.	230
Mejillones al Vino Blanco 500gr. <i>con Guajillo, Crema y Chorizo Artesanal</i>	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 <i>Rebosado Estilo Baja</i> (2)	140
Tacos de Alambre de Pollo (3)	140
Tacos Gobernador de Camarón <i>con Poblanos y Queso</i> (2)	185
Tacos de Milanesa de Ternera <i>con Mix de Lechugas</i> (3)	165
Tacos de Lechón con Chicharrón <i>y Guacamole a la Mexicana</i> (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 <i>con Pure de Aguacate</i> (2)	165
Tacos de Tripa de Leche <i>con Guacamole</i> (3)	195
Tacos de Chicharrón de Pulpo <i>con Emulsión de Chile Serrano</i> (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
Creme 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	MEDIAS BOTELLAS	375ml
GIARDINI TINTO Merlot Veneto, Italia	180	BRUNA Tempranillo, Shyra, Cabernet Valle de Sto. Tomas	380
GIARDINI BLANCO Pinot Grigio Veneto, Italia	180	IZADI RESERVA Tempranillo Rioja	380
GIARDINI ROSE Corvina Veneto, Italia	180	CHATEAU LAUDUC Cabernet, Merlot Bordeaux, Francia	380

Los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA 16%