

# BISTRO

Pan de Reyes	35
Hot Chocolate Bombs (con malvaviscos)	75

## ESPECIALES DE DESAYUNOS

Chilaquiles Blancos de Habanero con Aguacate (con pollo o huevo +20)	95
Huevos Rotos con Patatas, Tocino y Pico de Gallo	95
Enchiladas de Mole Rojo Oaxaqueño con Pollo	135

## ESPECIALES DE TEMPORADA

Terrina de Pato con Ciruelas, Mostazas de Dijon y Cornichons	195
Caracoles de Borgoña a la Provenzal 6 pzas	195
Torta de Romeritos en Mole Rojo 125gr.	95
Torta de Pierna al Horno con Queso Manchego	125
Torta de Bacalao a la Vizcaína 125gr.	145
Ensalada de Espinacas, Parmesano, Ate de Membrillo, Arándanos y Nuez	145
Consomé de Res al Jerez con Cebada Perlada	75
Fettuccini Carbonara con Tocino, Crema, Parmesano y Yema de Huevo	185
Romeritos en Mole Rojo con Camaron 250gr	185
Bacalao Noruego a la Vizcaína 250gr.	265
Pierna al Horno 200gr. con salsa de Portobellos y Pera al Vino Tinto	225
Pavo Rostizado 200gr. con relleno de Frutos Secos y Puré de Arandano	225
Filete de Res en Salsa de Pimienta Verde con Queso Azul, Espárragos y Papas	245
Pavlova de Frutos Rojos con Helado de Vainilla	95
Pastelito Red Velvet con Crema de Queso	85

**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, Chocولاتin, Conchas, Panque Canario y Orejas 25

Churros de Azúcar y Canela con Chocolate 75

Pan Frances con Manzanas Caramelizadas 105

## PAQUETE DE DESAYUNO

De las 08:00 a las 13:30 hrs

Elige tu platillo y por \$60 mas te completamos tu desayuno

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

Cambia tu Jugo por Mimosa \$45

## FRUTA

Bowl de Frutos Rojos con Yogurt y Granola 90

Plato de Fruta de Temporada con Yogurt y Granola 85

## BEBIDAS

Jugo Natural Sencillo 355ml 40

Jugo Especial o Combinado 355ml 45

Clamato Natural 355ml 50

Refresco de Lata 355ml 40

Limonada o Naranjada 355ml 40

Jarra de Agua de Fruta 1lt. 95

Agua Bui Mineral o Natural 290ml 40

Agua Bui Mineral o Natural 473ml 70

Soda Italiana St. Pellegrino 330ml 75

Copa de Mimosa 120

Copa de Tinto de Verano 85

Jarra de Clericot 1lt. 185

## CAFETERIA

Café Americano 40

Café Descafeinado 40

Café Express 40

Café Capuchino 45

Té Chai Latte 60

Chocolate Caliente 60

Servicio de Frappé 15

Malteada con Helado 85

Leche de Almendras 10

Leche Deslactosada +5

Carga Extra de Cafe +5

Tes y Tisanas (Euro Té) 500ml 60

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

# BISTRO

## DESAYUNOS

### TRADICIONALES

Huevos al Gusto (con jamón, a la mexicana, divorciados o rancheros)	85
Huevos Granjeros (estrellados y gratinados con jamón, tocino, cebolla y serrano)	85
Huevos Ramblas (estrellados sobre sincronizada con salsa mexicana cocida)	95
Huevos Condesa (estrellados sobre sincronizada con salsa de frijol y rajas)	95
Huevos Libaneses (estrellados en cazuela con cebollín, zataar y jocoque)	95
Huevos Revueltos con Machaca a la Mexicana	110
Molletes - con Tocino o Chorizo Rojo Artesanal +20	90
Chilaquiles Verdes, Rojos o Enfrijolados - con Huevo, Pollo o Chorizo +20	90
Enchiladas Verdes, Rojas o Enfrijoladas de Pollo o Queso Panela y Chorizo	110
Tecolotes Ramblas (molletes con chilaquiles verdes o rojos)	135

### CROSTINIS (pan de hogaza artesanal de la casa)

De Aguacate con Salmón Ahumado - Con Huevo Estrellado +20	145
Vegetariano con Queso Panela Asado, Láminas de Calabaza y Zanahoria	115
De Huevo Revuelto con Queso de Cabra y Jitomates Confitados	115
De Huevo Revuelto con Jamón Serrano y Queso Brie	125
De Huevo Revuelto con Salmón Ahumado, Jocoque y Alcaparras	145
De Huevo Revuelto con Chorizo Artesanal y Queso Provolone	125

### WAFFLES BELGAS

Waffle con Frutos Rojos y Crema Batida	135
Waffle S'Mores de Nutella	125
Waffle de Tocino con Huevo Estrellado	125

### DEL HORNO

Quiche Lorraine	95
Huevos Benedict (con salmón ahumado o lomo canadiense)	175
Croque Monsieur de Jamón (con huevo +20)	125
Croque Monsieur de Espárragos con Jitomates Secos (con huevo +20)	125
Torta de Chilaquiles con Huevo Estrellado	110

\* 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 \$60 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)	195
Carpaccio de Salmón Ahumado Rasurado 80gr.	185
Carpaccio de Filete de Res con Aderezo de Alcaparras 80gr.	145
Provoletta con Chileajo de Tomates Secos 150gr.	145
Jocoque Preparado con Queso Azul 150gr.	125
Tostada Won Ton de Atún Fresco con Soya y Mayonesa de Chipotle	85
Jamón Serrano, Arugulas, Fresas y Queso Feta 80gr.	145
Ceviche de Pulpo Asado con Tomate Verde y Aceite de Cacahuete	185
Ceviche Rojo de Pescado con Chile Morita y Aceite de Ajonjoli	125
Fondue de Queso en Pan de Canasta Europeo 400gr.	320
Consome de Pollo con Arroz Integral y Garbanzos	85
Sopa de Cebolla Francesa Gratinada	95
Crema de Alcachofas con Pistache	85
Arroz Integral con Salteado de Vegetales	125
Fetuccini al Oleo con Ajo, Guajillo y Parmesano	125

### ENSALADAS Y VEGETALES

Alcachofa al Horno Gratinada con Fondue de Queso	165
Ensalada de Pera y Queso de Cabra con Aderezo de Frambuesas	125
Carpaccio de Berenjenas a la Vinagreta con Aceitunas Kalamatas	125
Carpaccio de Betabel con Arúgulas y Crema de Balsámico	125
Ensalada de Portobellos al Grill con Queso Feta y Chileajo de Tomates Secos	125
Vegetales al Grill con Aderezo de Citricos	145

\* 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	125
De Vegetales al Grill con Queso Panela Asado	125
Sandwich de Pechuga de Pavo y Queso Brie	125
De Pechuga Parmesana con Aderezo de Queso Azul	145
De Fish & Chips con Salsa Tártara	145
De Camarones Empanizados con Mayonesa de Chipotle	185
De Ternera Empanizada, Provolone y Tomates Secos	165
De Filete de Res con Cebollitas Caramelizadas y Queso	165
Hamburguesa de Picaña con Queso y Tocino 200gr.	200

## **PRINCIPALES**

Mejillones al Vino Blanco con Guajillo, Crema y Chorizo Artesanal 500gr.	225
Fish & Chips con Salsa Tártara 200gr.	205
Pescado a la Mantequilla Negra con Aceitunas y Alcaparras 200gr.	195
Steak de Atún Sellado con Espárragos y Soya Toreada 200gr.	245
Salmón a la Toscana con Salteado de Verduras 200gr.	265
Brocheta de Camarones al Grill con Aliño de Limón, Ajo y Perejil 150gr.	285
Pechuga de Pollo y Vegetales a la Parrilla 200gr.	195
Pechuga Parmesana con Ensalada Verde y Aderezo de Queso Azul 200gr.	195
Milanesa de Ternera con Papas a la Francesa 200gr.	245
Tampiqueña de Filete de Res con Enchiladas, Rajas, Frijoles y Papas 200gr.	245
Filete Mignon con Mantequilla Provenzal y Papa al Horno con Crema 200gr.	245
Rib Eye al Grill, Jitomates Cherry y Ajos Confitados con Romero 300gr.	365

## **EXTRAS**

Guacamole Especial	65
Orden de Papas a la Francesa	65
Huevo, Jamón, Pollo, Tocino o Chorizo Extra	20

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

# BISTRO

## POSTRES

Pan Francés con Manzanas Caramelizadas	105
Cheese Cake de Queso de Cabra con Maracuyá	95
Fondante de Chocolate con Frutos Rojos al Vino	125
Crema Brulée de Vainilla	95
Strudel de Manzanas	105
Tarta Santiago de Almendras	95
Flan Napolitano	85
Churros de Azúcar y Canela con Chocolate	75
Sandwich Brioche de Helado	125
Helado Artesanal con Crumble de Avena	85
Bola de Helado Artesanal Extra (vainilla, fresa o chocolate)	25

## CERVEZAS

Cerveza Corona o Victoria	355ml	45
Cerveza Corona Light o Cero	355ml	45
Cerveza Modelo (Especial o Negra)	355ml	50
Stella Artois	330ml	65
Michelob Ultra Light	330ml	65
Hilarious (IPA, Porter o Amber Ale)	355ml	90
Michelada		+10
Cubana		+10
Clamato con Cerveza		+20

## VINO PETIT 187ml.

George Duboeuf Blanco - Chardonnay, Francia	187ml	185
George Duboeuf Tinto - Merlot, Francia	187ml	185
Calvet Rose d'Anjou - Francia	200ml	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>
Drappier Carte d'Or Brut - Champagne, Francia	375ml	1530

## VINO ESPUMOSO

Clericot Red - Metepec, Estado de México	750ml	580
Calvet Celebration - Brut Rosé - Rhone Valley, Francia	750ml	580
Edmond Thiery Brut - Blanc de Blancs - Bourgogne, Francia	750ml	680
Drappier Carte d'Or Brut - Champagne, Francia	750ml	2650

## VINO ROSADO

Anécdota Azul Semi Dulce - Chenin Blanc - Valle de Sto. Tomas, Méx.	750ml	540
Calvet - Rose d'Anjou - Rhone Valley, Francia	750ml	580
Izadi Larosa - Garnacha - Rioja, España	750ml	600
L'Ostal Cazes Rosé - Garnacha y Syrah - Pays d'Oc, Francia	750ml	760

## VINO BLANCO

<b>BRUNA - Chardonnay - Valle de Santo Tomas, México</b>	<b>750ml</b>	<b>720</b>
Monte Xanic - Chenin Colombart - Valle de Guadalupe, México	750ml	620
Madera 5 - Sauvignon Blanc, Chardonnay - Valle de Guadalupe, México	750ml	760
Terratlantica - Albariño - Rias Baixas, España	750ml	700
Yllera Barrica - Verdejo - Castilla y Leon, España	750ml	720

## VINO TINTO

<b>BRUNA - Tempranillo, Shyra, Cabernet - Valle de Sto. Tomas, México</b>	<b>750ml</b>	<b>720</b>
Trasiego Selección Tinta - Cabernet, Malbec, Sangiovese - Valle de Guadalupe	750ml	690
Monte Xanic Calixa Blend - Cabernet, Merlot y Tempranillo	750ml	820
Hilo Negro Ric Rac - Cabernet, Syrah, Nebbiolo - Valle de Guadalupe	750ml	950
Mancura Guardian Reserva - Pinot Noir - Valle de Casa Blanca, Chile	750ml	650
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 Seleccion de Autor - Rioja, España	750ml	800
Trus Roble - Ribera del Duero, España	750ml	940
C'est La Vie - Pinot Noir, Syrah - Vin de Pays, Francia	750ml	650
Mr. No Sulfitos - Vino Natural - Beaujolais Villages, Francia	750ml	865

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

# BISTRO

## DESTILADOS

Mezcal Meteoro - Espadín	2 OZ.	145
Mezcal Marca Negra - Ensemble	2 OZ.	175
Tequila 7 Leguas Blanco	2 OZ.	135
Tequila Centenario Plata	2 OZ.	115
Tequila Herradura Reposado	2 OZ.	150
Tequila Maestro Dobel Diamante	2 OZ.	185
Tequila Don Julio Añejo	2 OZ.	175
Oporto Ramos Pinto Tawny o Blanco	2 OZ.	135
Aperitivo Campari Bitter	2 OZ.	125
Aperitivo Aperol (aperol spritz +35)	2 OZ.	135
Vermouth Martini Rosso	2 OZ.	95
Ron Bacardi Blanco	2 OZ.	95
Ron Matusalem Clasico	2 OZ.	125
Ron Bacardi 8 Años	2 OZ.	185
Ron Zacapa Centenario 23 años	2 OZ.	260
Vodka Absolut	2 OZ.	120
Vodka Stolichnaya	2 OZ.	120
Ginebra Bombay	2 OZ.	160
Ginebra Tanqueray	2 OZ.	150
Ginebra Hendricks	2 OZ.	220
Whiskey Jack Daniels Old No. 7	2 OZ.	140
Whisky Johnnie Walker Black Label	2 OZ.	195
Whisky Buchanans 12 años	2 OZ.	195
Whisky Glenfiddich 12 años	2 OZ.	210
Brandy Torres 10	2 OZ.	120
Cognac Hennessy VSOP	2 OZ.	280
Licor 43	2 OZ.	145
Pacharan Basarana 20	2 OZ.	110
Anis Las Cadenas	2 OZ.	120
Amaretto Di Saronno	2 OZ.	145
Baileys Crema Irlandesa	2 OZ.	130
Vaccari Sambuca Nero	2 OZ.	130
Licor Strega	2 OZ.	180

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