

BISTRO



## ENTRADAS FRIAS • COLD APPETIZERS

**Ensalada de endibias y hojas tiernas de fris  con manzana verde confitada, aderezo de nuez y escalopa de langosta marinada con trufa**

*Endive and tender fris e salad with caramelized green apple, pecan dressing and scallop of lobster marinated in truffle*

\$200mn / \$15.10usd

♥ **Ensalada de hojas tiernas y frutos rojos con queso brie tibio sobre croton de anis negro y vinagreta de frutos de la pasión**

*Salad of tender greens and berries with warm brie cheese, over black anise crouton with passionfruit vinaigrette*

\$190mn / \$14.40usd

♥ **Duo de tártara de salmón y atún rojo sobre cama de salsa de aguacate al aroma de habanero y brotes orgánicos, acompañado con pan campesino braseado**

*Duo of salmon and red tuna tartar over a bed of habanero-scented avocado sauce and organic sprouts; accompanied by grilled country bread*

\$200mn / \$15.10usd

✎ **Carpaccio de corazón de rib eye macerado con Oporto caliente de hierbas finas, marinado con aceite de trufa y acompañado de ensaladita de arúgula baby con viruta de parmesano y echalote**

*Carpaccio of heart of rib eye marinated in warm Port with fine herbs, dressed in truffle oil and accompanied by a small salad of baby arugula with shavings of parmesan and shallot*

\$210mn / \$15.90usd

✎ **Aguachiles de chile chilpiti n mixto con camarón y callo de hacha, rizos de cebolla morada, pepino y brotes de cilantro**

*Aguachiles of mixed chilpiti n chili with shrimp and scallop, curls of red onion, cucumber and sprigs of cilantro*

\$220mn / \$16.70usd

✎ **Ensalada de corazones de palmitos, vinagreta de albahaca con casse, puré de aguacate, lluvia de pepitas de calabaza.**

*Hearts of palm salad, basil vinaigrette with casee, avocado purée, pumpkin seed rain*



\*Todos nuestros platillos est n preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion  
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

## ENTRADAS CALIENTES • HOT APPETIZERS

 **Callo de hacha marinado con aceite de hoja de limón real, sellado y acompañado de cous cous con semillas crocantes, frutos secos y salsa cremosa con pulpa de mejillón negro**

*Scallop marinated in lemon leaf oil, seared and accompanied by cous cous with crispy seeds, nuts and creamy black mussel sauce*

\$260mn / \$19.70usd

**Rollo frito de cordero fusionado con mole y mermelada de tomatillo verde a la menta fresca**

*Fried roll of lamb in mole, with tomatillo-mint jam*

\$220mn / \$16.70usd

 **Cazuela de mejillones negros sobre puré de bulbo de hinojo y salsa cremosa al aroma de chile mulato**

*Casserole of black mussels over fennel root purée with creamy mulato chili sauce*

\$250mn / \$18.90usd

  **Sinfonía de vegetales al grill con queso panela y pesto de pistache**

*Symphony of grilled vegetables with panela cheese and pistachio pesto*

\$200mn / \$15.10usd

 **Portobellos ahumados, salteados con ajo, perejil y reducción balsámica, arroz pilaf, espárragos en salsa del sol**

*Smoked Portobello sautéed with garlic, parsley and balsamic reduction, Pilaf rice, asparagus in sun sauce*

## SOPAS • SOUPS

**Crema parmentier con dos texturas de papa (puré o dado de papa al perejil), aceite de pesto y crocante de queso de cabra**

*Parmentier cream with two textures of potato (purée and potato wedge with parsley), pesto oil and goat cheese crisp*

\$160mn / \$12.10usd

 **Consomé de hongos del bosque y costilla de res confitada en su jugo al aroma del Oporto, acompañado con pan de hojaldre**

*Wild forest mushroom consommé and caramelized beef rib in its own juices scented with Port, accompanied by puff pastry bread*

\$180mn / \$13.60usd



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion  
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

## PESCADOS Y MARISCOS • SEAFOOD

 **Pesca del día, acompañado con risotto de camarón de agua profunda y polen de azafrán con salsa de mejillón ahumado**

*Catch of the day, accompanied by risotto of deep water shrimp and saffron, with smoked mussel sauce*  
\$350mn / \$26.50usd

 **Tataki de atún rojo con pequeña ensalada tibia y bulbo de hinojo con salsa de curry verde y aceite de ajonjolí**

*Red tuna tataki with small warm salad, fennel root in green curry sauce and sesame oil*  
\$390mn / \$29.50usd

**Camarones a la plancha napados con cinco especias, servidos con humus y salsa de semilla de cilantro**

*Grilled shrimp in five spices, served with hummus and coriander sauce*  
\$440mn / \$30.30usd

  **Filete de salmón al vapor acompañado de quinoa real con judías verdes, salsa de vino blanco y brotes orgánicos**

*Filet of steamed salmon accompanied by royal quinoa with green beans, white wine sauce and organic sprouts*  
\$370mn / \$28.00usd

## CARNES Y AVES • MEAT AND POULTRY

 **Filete de res Angus braseado con salsa de vino tinto y papas confitadas, acompañadas de puntas de espárragos salteadas y tomates cherry dulces a la mantequilla de ajo y perejil**

*Filet of Angus beef braised in red wine sauce served with caramelized potatoes; accompanied by sautéed asparagus tips and sweet cherry tomatoes in garlic-parsley butter*  
\$485mn / \$36.70usd

 **Short-rib en su jugo, puré de papas ahumado y textura crocante de pepitas de girasol tostadas con jardín de vegetales**

*Short rib in its own juices, smoked potato purée and crunchy texture of toasted sunflower seeds with garden of vegetables*  
\$450mn / \$34.00usd

**Chuleta de cordero cubierta con mostaza de grano antigua, acompañada de estofado de lenteja verde y vegetales baby con salsa de flor de tomillo**

*Lamb chop covered in old-fashioned mustard, accompanied by green lentil stew and baby vegetables in thyme flower sauce*  
\$490mn / \$37.10usd

**Pollito de leche relleno con mousse de pistache sobre carpaccio de calabacita parrillada y salsa de morillas**

*Rock Cornish game hen filled with pistachio mousse over carpaccio of grilled zucchini and morel mushroom sauce*  
\$400mn / \$30.30usd



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion  
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

## PASTAS Y PIZZAS • PASTAS AND PIZZAS

### **Tagliatelle con camarón de río y crocante de panceta deshidratada con tradicional pesto de pistache**

*Tagliatelle with river shrimp and dried pancetta crisp with traditional pistachio pesto*  
\$250mn / \$18.90usd

### **Canelones rellenos de espinaca salteada a la mantequilla de avellana y queso ricotta, bañados con salsa de queso y tomate deshidratado con viruta de espárragos verdes y polvo de hongo**

*Cannelloni filled with spinach sautéed in hazelnut butter and ricotta cheese, bathed in sundried tomato cheese sauce with shavings of green asparagus and mushroom powder*  
\$200mn / \$15.10usd

### **Pizza Bistro**

**Salsa pomodoro, queso de cabra, prosciutto, arúgula baby y aceite de orégano**  
*Pomodoro sauce, goat cheese, prosciutto, baby arugula and oregano oil*  
\$280mn / \$21.20usd

### **Pizza Vegetariana / Vegetarian pizza**

**Salsa pomodoro, queso mozzarella, corazón de alcachofa y vegetales del huerto**  
*Pomodoro sauce, mozzarella, artichoke hearts and farm-fresh vegetables*  
\$280mn / \$21.20usd

### **Pizza Margarita**

**Salsa pomodoro y queso mozzarella**  
*Pomodoro sauce and mozzarella cheese*  
\$260mn / \$19.70usd



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*  
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

## POSTRES • DESSERTS

### **Mousse de mascarpone y ricotta con frutos cristalizados y manto de almendra flameado en salsa de amaretto**

*Mascarpone and ricotta mousse with crystallized fruit  
and blanket of almonds flambéed in amaretto sauce*

\$220mn / \$16.70usd

### **Peti-gato de chocolate blanco sobre base crujiente y salsa del bosque**

*Petit gateau of white chocolate over crunchy base with forest berry sauce*

\$220mn / \$16.70usd

### **Tarta de limón con merengue flameado y julianas de naranja confitada**

*Lemon tart with flambéed meringue and strips of candied orange*

\$220mn / \$16.70usd

### **Tarta de chocolate semi-amargo con frambuesas y teja de caramelo con avellana**

*Semi-sweet chocolate tart with raspberries  
and tile of caramel with hazelnuts*

\$220mn / \$16.70usd

### **Red fresa con cheesecake y salsa de cacao al Frangelico**

*Strawberry net with cheesecake and cocoa sauce with Frangelico*

\$220mn / \$16.70usd



### **Copa Bistro en compota de frutos rojos al cassis**

*Bistro cup with red fruit-cassis compote*

\$220mn / \$16.70usd



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo,  
la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion  
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar