

Le Bistro

MENÚ DE BRUNCH

8:30 am - 4:30 pm

PARA EMPEZAR

-  **PAN DULCE HECHO EN CASA** 1pz \$30
muffin de elote, roll de canela, hojaldre de queso crema
-   **FRUTA DE TEMPORADA** 150g \$150
con yogurt griego, granola orgánica
-  **PANCAKES DE MORA AZUL** 3pzas \$195
buttermilk pancakes, crema de mascarpone, nuez
-  **PAN FRANCÉS BRIOCHE** 2pzas \$195
compota de berries, crema de mascarpone, menta fresca

HUEVOS Y OMELETS

- HUEVOS BENEDICTOS** 2pzas \$195
lomo canadiense, salmon ahumado o birria
-  **OMELET LE BISTRO** 90g \$195
champiñones, espinacas, tomates deshidratados, queso de cabra
- OMELET DE CAMARÓN** 90g \$210
espinaca, cebolla, queso monterey jack, salsa de queso con champiñones
-  **HUEVOS RANCHEROS** 2pzas \$220
dos huevos fritos sobre tostada con queso, frijoles, salsa, crema, queso fresco, guacamole y cilantro
- QUICHE LORRAINE** 90g \$210
gruyere, tocino, espinaca, ensalada
-  **CHILAQUILES CON FRIJOLES Y AGUACATE** 90g \$145
crema, queso fresco rojo, verdes o con mole
- huevo estrellado + \$40
pollo o arrachera + \$60
-  **ENFRIJOLADAS** 3pzas \$175
rellenas de guiso de pollo o huevo revuelto con chorizo, cebolla al oregano, queso fresco, chile guero y chorizo
-  **MACHACA DE RES** 120g \$185
frijoles refritos, guacamole, tortillas de harina

EL JARDÍN

- \$295
- plato de frutas pequeño o jugo de naranja
- +
- dos huevos fritos o revueltos
- +
- chilaquiles verdes o rojos, puntas de res o carnitas, frijoles negros, aguacate

ESPECIALIDADES DE LUNCH

11:00 AM - 4:00 PM

-  **GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE COSTILLAR** 180g \$210
-  **ENSALADA NICOISE** 90g \$315
lechuga baby, ejote, papa, aceitunas, alcaparras, huevo cocido, vinagreta de anchoas
- con atún sellado + \$65
con pollo + \$55
con camarón + \$75
- TARTLET DE SALMÓN** \$210
espinaca, champiñones, cebolla, gruyere
- CEVICHE DE HUACHINANGO** 90g \$210
tepache, pepino, cebolla y esencia de serrano
- HAMBURGUESA WAGYU**
queso mozzarella, pepinillos, lechuga y tomate, papas fritas, pan brioche
- Sencilla 80g \$195
Doble 160g \$365
- SÁNDWICH DE FILETE DE RES** 120g \$375
ensalada de la casa, papas fritas
pan brioche hecho en casa
-  **TACOS DE CAMARÓN** 2pzas \$265
chicharrón de queso, piña, tocino, chipotle
-  **ARRACHERA DE RES** 200g \$425
frijoles, guacamole, queso cotija y salsa
-  **LONJA DE HUACHINANGO CON SALSAS DE ZARANDEADO** 170g \$465
risotto de champiñones, ensalada

GUARNICIONES

- PAPAS AL ROMERO** 80g \$80
- TOCINO O SALCHICHA DE DESAYUNO** 3pzas \$110
- PAN TOSTADO** 2pzas \$60
con mermelada y mantequilla
- PAPAS FRITAS** 120g \$85
con trufa y parmesano

Precios en pesos mexicanos.
Precios totales a pagar.
Precios no incluyen propinas.

 Libre de gluten  Opciones vegetarianas

Le Bistro

BRUNCH MENU

8:30 am - 4:30 pm

TO START

-  **FRESHLY BAKED PASTRIES** ^{1pc} \$30
corn muffin, cinnamon roll, puff pastry filled with cream cheese
-  **SEASONAL FRUIT** ^{150g} \$150
with greek yogurt, organic granola
-  **BLUEBERRY PANCAKES** ^{3pcs} \$195
buttermilk pancakes, crema de mascarpone, nuez
-  **BRIOCHE FRENCH TOAST** ^{2pcs} \$195
berries compote, mascarpone cream, fresh mint

EGGS & OMELETTES

- EGGS BENEDICT** ^{2pcs} \$195
canadian bacon, smoked salmon or birria
-  **LE BISTRO OMELETTE** ^{90g} \$195
mushroom, spinach, sun dried tomatoes, goat cheese, mushroom cream sauce
- SHRIMP OMELETTE** ^{90g} \$210
spinach, onion, monterey jack cheese, cheese sauce with mushrooms
-  **HUEVOS RANCHEROS** ^{2pcs} \$220
two fried eggs over a corn tostada with cheese, beans, salsa, cream, queso fresco, guacamole and cilantro
- QUICHE LORRAINE** ^{90g} \$210
gruyere, bacon, onions, spinach, salad
-  **CHILAQUILES WITH BEANS AND AVOCADO** ^{90g} \$145
cream, queso fresco
red, green or with mole

fried egg + \$40
chicken, beef arrachera + \$60
-  **ENFRIJOLADAS** ^{3pcs} \$175
filled with chicken or scrambled eggs with chorizo, pickled onion with oregano, queso fresco, chile guero and chorizo
-  **BEEF MACHACA** ^{120g} \$185
refried beans, guacamole, flour tortillas

THE GARDEN

\$295

small fruit plate or orange juice
+
two eggs, fried or scrambled
+
chilaquiles green or red, puntas de res or carnitas, black beans, avocado

LUNCH SPECIALS

11:00 AM - 4:00 PM

-  **GUACAMOLE WITH SHORT RIB CHICHARRON** ^{180g} \$210
-  **NICOISE SALAD** ^{90g} \$315
baby lettuce, green beans, potato, olives, capers, hard boiled eggs, anchovies vinaigrette

with seared tuna + \$65
with chicken + \$55
with shrimp + \$75
- SALMON TARTLET** \$210
spinach, mushrooms, onion, gruyere
- RED SNAPPER CEVICHE** ^{90g} \$210
tepache, serrano pepper, red onion, cucumber, quelites
- WAGYU CHEESEBURGER**
mozzarella cheese, pickles, lettuce and tomato, french fries, brioche bread

Single ^{80g} \$195
Double ^{160g} \$365
- FRENCH DIP SANDWICH** ^{120g} \$375
house salad, french fries
-  **SHRIMP TACOS** ^{2pcs} \$265
cheese chicharrón, pineapple, bacon, chipotle
-  **BEEF ARRACHERA** ^{200g} \$425
beans, guacamole, cotija cheese, salsa
-  **BABY RED SNAPPER FILLET WITH ZARANDEADO SAUCE** ^{170g} \$465
mushroom risotto, salad

SIDES

- ROSEMARY POTATOES** ^{80g} \$80
- BACON OR BREAKFAST SAUSAGE** ^{3pcs} \$110
- TOAST** ^{2pcs} \$60
with butter and jam
- FRENCH FRIES** ^{120g} \$85
truffle and parmesan

Prices in Mexican pesos.
Prices include sales taxes.
Prices do not include gratuity.

 Gluten Free  Vegetarian Option