

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
-  **BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA** 150g \$175
yogurt griego, granola orgánica
-  **PANCAKES DE MORA AZUL Y CREMA MASCARPONE** 3pzas \$205
buttermilk pancakes, crema de mascarpone, nuez
-  **PAN FRANCÉS BRIOCHE** 2pzas \$215
compota de berries, crema de mascarpone, menta fresca

HUEVOS Y OMELETS

- HUEVOS BENEDICTINOS** 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
-  **HUEVOS RANCHEROS** 2pzas \$175
dos huevos fritos sobre tostada con queso, frijoles, salsa, crema, queso fresco, guacamole y cilantro
- QUICHE LORRAINE** 90g \$210
gruyere, tocino, espinaca, ensalada
-  **CHILAQUILES** 90g \$175
rojos, verdes o con mole, frijoles, aguacate, crema y queso fresco
- un huevo frito \$40
 - pollo, arrachera o carnitas \$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

90g 

\$315

incluye jugo de naranja 5oz y fruta 80g

dos huevos fritos o revueltos, frijoles, aguacate, puntas de res, chilaquiles

ESPECIALIDADES DE LUNCH

11:00 AM - 4:00 PM

-  **GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE COSTILLAR** 180g \$210
-  **ENSALADA NICOISE** 90g \$295
lechuga baby, ejote, papa, aceitunas, alcaparras, huevo cocido, vinagreta de anchoas
- con atún sellado + \$65
 - con pollo + \$55
 - con camarón + \$75
- CEVICHE DE HUACHINANGUITO** 110g \$225
tconsomé de tepache, chile serrano, cebolla morada, pepino, quelites
- HAMBURGUESA WAGYU**
queso mozzarella, pepinillos, lechuga y tomate, papas fritas, pan brioche
- Sencilla 80g \$195
 - Doble 160g \$365
- SÁNDWICH DE FILETE DE RES** 120g \$365
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
-  **FILETE DE PESCADO RELLENO** 210g \$625
relleno de salpicón de cangrejo, salsa meunière, cremoso de papa, ejote francés

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

 Libre de gluten  Opciones vegetarianas

Precios en pesos mexicanos.

Precios totales a pagar.

Precios no incluyen propinas.

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 BOWL** 150g \$175
with greek yogurt, organic granola
-  **BLUEBERRY AND MASCARPONE PANCAKES** 3pcs \$205
buttermilk pancakes, mascarpone cream, pecan
-  **BRIOCHE FRENCH TOAST** 2pcs \$215
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
-  **HUEVOS RANCHEROS** 2pcs \$175
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** 90g \$175
red, green or mole, refried beans, avocado, cream, fresh cheese
- fried egg \$40
chicken or skirt steak \$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 90g \$315

includes orange juice 5oz and seasonal fruit 80g

two eggs, fried or scrambled, black beans, avocado, puntas de res, chilaquiles

LUNCH SPECIALS

11:00 AM - 4:00 PM

-  **GUACAMOLE WITH SHORT RIB CHICHARRON** 180g \$210
-  **NICOISE SALAD** 90g \$295
baby lettuce, green beans, potato, olives, capers, hard boiled eggs, anchovies vinaigrette
- with seared tuna + \$65
with chicken + \$55
with shrimp + \$75
- RED SNAPPER CEVICHE** 110g \$225
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 \$365
house salad, french fries
-  **SHRIMP TACOS** 2pcs \$265
cheese chicharrón, pineapple, bacon, chipotle
-  **BEEF ARRACHERA** 200g \$425
beans, guacamole, cotija cheese, salsa
-  **CRAB STUFFED FISH FILLET** 210g \$625
meuniere sauce, creamy potato, french green beans

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

 *Gluten Free*  *Vegetarian Option*

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