

BISTRO

ESPECIALES DE TEMPORADA

| | |
|--|-----|
| Queso Fundido con Chapulines al Mojo de Ajo | 185 |
| Croquetas de Huauzontles con Salsa Cremosa de Pasilla (3) | 145 |
| Ensalada de Palmitos con Jamón Serrano y Chicharron de Parmesano | 160 |
| Linguine Arrabiata con Camarones a la Parrilla | 195 |
| Torta de Romeritos con Mole de Camaron 125gr. | 145 |
| Torta de Bacalao Noruego a la Vizcaina 125gr. | 185 |
| Pescado a la Veracruzana con Arroz y Chiles Gueros | 220 |
| Mejillones al Vino Blanco con Guajillo, Crema y Chorizo Rojo | 250 |
| Salmón a la Talla con Salsa de Mango y Habanero | 285 |
| Medallones de Filete de Res con Jugo de Carne | 265 |
| Tarta Helada de Limoncello | 115 |

ESPECIALES PARA TAQUEAR

| | |
|--|-----|
| Tacos Crujientes de Fideo Seco al Chipotle (3) | 105 |
| Tacos de Pescado Rebosado Estilo Baja (2)* | 140 |
| Tacos de Carnitas de Atún con Pure de Aguacate (2) | 165 |
| Tacos de Chicharrón de Pulpo con Emulsión de Chile Serrano (2) | 195 |
| Tacos Gobernador de Camarón con Poblanos y Queso (2)* | 185 |
| Tacos de Alambre de Pechuga Pollo con Queso (3) | 140 |
| Tacos de Lechón con Chicharrón y Guacamole a la Mexicana (3) | 220 |
| Tacos de Milanesa de Ternera con Ensalada Verde (3) | 165 |
| Tacos de Tripa de Leche Suaves o Crujientes con Guacamole (3) | 195 |
| 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 con Queso (3) | 165 |

*servidos en tortilla de harina

En **BISTRO** nos interesa conocer tu opinión, escríbenos a bistro@lasramblas.mx

BISTRO

PAN DULCE

PARA COMER AQUI O PARA LLEVAR

Croissant, Chocolatin, Conchas, Panque Canario y Orejas 35

Churros de Azúcar y Canela con Chocolate 80

Pan Frances con Manzanas Caramelizadas 115

PAQUETE DE DESAYUNO

De las 08:00 a las 13:30 hrs

Elige tu platillo y por \$75 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 | 100 |
| Plato de Fruta de Temporada con Yogurt y Granola | 95 |

BEBIDAS

| | | |
|---------------------------|-------|-----|
| Jugo Natural Sencillo | 355ml | 45 |
| Jugo Especial o Combinado | 355ml | 50 |
| Clamato Natural | 355ml | 55 |
| Refresco de Lata | 355ml | 45 |
| Limonada o Naranjada | 355ml | 45 |
| Jarra de Agua de Fruta | 1lt. | 110 |
| Agua Natural Bonafont | 600ml | 45 |
| Agua Mineral Peñafiel | 335ml | 45 |
| Agua Evian Mineral | 330ml | 75 |
| Copa de Mimosa | 200ml | 145 |
| Copa de Tinto de Verano | 350ml | 125 |
| Jarra de Clericot | 1lt. | 245 |
| Descorche de Vino de Mesa | | 250 |

CAFETERIA

| | | |
|----------------------------|-------|-----|
| Café Americano | 6 oz | 45 |
| Café Descafeinado | 6 oz | 45 |
| Café Express | 2 oz | 45 |
| Vaso de Leche | 10 oz | 45 |
| Café Capuchino | 6 oz | 50 |
| Té Chai Latte o Café Latte | 10 oz | 65 |
| Chocolate Caliente | 10 oz | 65 |
| Servicio de Frappé | | 15 |
| Malteada con Helado | 14 oz | 90 |
| Leche de Almendras o Coco | | +10 |
| Leche Deslactosada o Light | | +5 |
| Carga Extra de Cafe | | 10 |
| Tes y Tisanas (Euro Té) | 14 oz | 65 |

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

BISTRO

DESAYUNOS

TRADICIONALES

| | |
|--|-----|
| Huevos al Gusto (con jamón, a la mexicana, divorciados o rancheros) | 95 |
| Huevos Granjeros (estrellados y gratinados con jamón, tocino, cebolla y serrano) | 95 |
| Huevos Ramblas (estrellados sobre sincronizada con salsa mexicana cocida) | 105 |
| Huevos Condesa (estrellados sobre sincronizada con salsa de frijol y rajas) | 105 |
| Huevos Libaneses (estrellados en cazuela con cebollín, zataar y jocoque) | 105 |
| Huevos Revueltos con Machaca a la Mexicana | 125 |
| Molletes - con Tocino o Chorizo Rojo Artesanal +30 | 100 |
| Burritas con Guacamole (2) | 100 |
| Chilaquiles Verdes, Rojos o Enfrijolados - con Huevo, Pollo o Chorizo +30 | 100 |
| Enchiladas Verdes, Rojas o Enfrijoladas de Pollo o Queso Panela y Chorizo | 135 |
| Tecolotes Ramblas (molletes con chilaquiles verdes o rojos) | 150 |
| Chilaquiles Blancos de Habanero con Aguacate (con pollo o huevo +30) | 115 |
| Enchiladas de Mole Rojo Oaxaqueño con Pollo | 145 |

CROSTINIS (pan de hogaza artesanal de la casa)

| | |
|---|-----|
| De Aguacate con Salmón Ahumado - Con Huevo Estrellado +30 | 160 |
| Vegetariano con Queso Panela Asado, Láminas de Calabaza y Zanahoria | 130 |
| De Huevo Revuelto con Queso de Cabra y Jitomates Confitados | 130 |
| De Huevo Revuelto con Jamón Serrano y Queso Brie | 140 |
| De Huevo Revuelto con Salmón Ahumado, Jocoque y Alcaparras | 160 |
| De Huevo Revuelto con Chorizo Artesanal y Queso Provolone | 140 |

WAFFLES BELGAS

| | |
|--|-----|
| Waffle con Frutos Rojos y Crema Batida | 150 |
| Waffle S'Mores de Nutella | 140 |
| Waffle de Tocino con Huevo Estrellado | 140 |

DEL HORNO

| | |
|---|-----|
| Quiche Lorraine | 105 |
| Huevos Benedict (con salmón ahumado o lomo canadiense) | 195 |
| Croque Monsieur de Jamón (con huevo +30) | 140 |
| Croque Monsieur de Espárragos con Jitomates Secos (con huevo +30) | 140 |
| Torta de Chilaquiles con Huevo Estrellado | 125 |

* 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 \$75 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) | 210 |
| Terrina de Pato con Ciruelas, Mostazas de Dijon y Cornichons | 195 |
| Carpaccio de Salmón Ahumado Rasurado 80gr. | 210 |
| Carpaccio de Filete de Res con Aderezo de Alcaparras 80gr. | 165 |
| Provoletta con Chileajo de Tomates Secos 150gr. | 160 |
| Jocoque Preparado con Queso Azul 150gr. | 140 |
| Tostada Won Ton de Atún Fresco con Soya y Mayonesa de Chipotle | 95 |
| Jamón Serrano, Arugulas, Fresas y Queso Feta 80gr. | 160 |
| Ceviche de Pulpo Asado con Tomate Verde y Aceite de Cacahuate | 210 |
| Ceviche Rojo de Pescado con Chile Morita y Aceite de Ajonjoli | 140 |
| Fondue de Queso en Pan de Canasta Europeo 400gr. | 340 |
| 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 |
| Fideos Secos al Chipotle con Chorizo, Huevo y Aguacate | 140 |
| Fetuccini al Oleo con Ajo, Guajillo y Parmesano | 165 |

ENSALADAS Y VEGETALES

| | |
|---|-----|
| Alcachofa al Horno Gratinada con Fondue de Queso (en temporada) | 220 |
| Ensalada de Pera y Queso de Cabra con Aderezo de Frambuesas | 140 |
| Carpaccio de Berenjenas a la Vinagreta con Aceitunas Kalamatas | 140 |
| Carpaccio de Betabel con Arúgulas y Crema de Balsámico | 140 |
| Ensalada de Portobellos al Grill con Queso Feta y Chileajo de Tomates Secos | 140 |
| Vegetales al Grill con Aderezo de Citricos | 160 |

* 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 | 140 |
| De Vegetales al Grill con Queso Panela Asado | 140 |
| Sandwich de Pechuga de Pavo y Queso Brie | 140 |
| De Pechuga Parmesana con Aderezo de Queso Azul | 160 |
| De Fish & Chips con Salsa Tártara | 160 |
| De Camarones Empanizados con Mayonesa de Chipotle | 195 |
| De Ternera Empanizada, Provolone y Tomates Secos | 185 |
| De Filete de Res con Cebollitas Caramelizadas y Queso | 185 |
| Hamburguesa de Picaña con Queso y Tocino 200gr. | 210 |

PRINCIPALES

| | |
|--|-----|
| Mejillones al Vino Blanco con Guajillo, Crema y Chorizo Artesanal 500gr. | 250 |
| Fish & Chips con Salsa Tártara 200gr. | 230 |
| Pescado a la Mantequilla Negra con Aceitunas y Alcaparras 200gr. | 220 |
| Steak de Atún Sellado con Espárragos y Soya Toreada 200gr. | 265 |
| Salmón a la Toscana con Salteado de Verduras 200gr. | 285 |
| Brocheta de Camarones al Grill con Aliño de Limón, Ajo y Perejil 150gr. | 315 |
| Pechuga de Pollo y Vegetales a la Parrilla 200gr. | 220 |
| Pechuga Parmesana con Ensalada Verde y Aderezo de Queso Azul 200gr. | 220 |
| Milanesa de Ternera con Papas a la Francesa 200gr. | 265 |
| Tampiqueña de Filete de Res con Enchiladas, Rajas, Frijoles y Papas 200gr. | 265 |
| Filete Mignon con Mantequilla Provenzal y Papa al Horno con Crema 200gr. | 265 |
| Rib Eye al Grill, Jitomates Cherry y Ajos Confitados con Romero 300gr. | 395 |

EXTRAS

| | |
|---|----|
| Guacamole Especial | 75 |
| Orden de Papas a la Francesa | 75 |
| Huevo, Jamón, Pollo, Tocino o Chorizo Extra | 30 |

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

BISTRO

POSTRES

| | |
|--|-----|
| Pan Francés con Manzanas Caramelizadas | 115 |
| Cheese Cake de Queso de Cabra con Maracuyá | 105 |
| Fondante de Chocolate con Frutos Rojos al Vino | 130 |
| Creme Brulée de Vainilla | 105 |
| Strudel de Manzanas | 120 |
| Pastelito de Zanahoria con Queso Crema y Maple | 115 |
| Churros de Azúcar y Canela con Chocolate | 80 |
| Sandwich Brioche de Helado | 125 |
| Helado Artesanal con Crumble de Avena | 95 |
| Bola de Helado Artesanal Extra (vainilla, fresa o chocolate) | 30 |
| Descorche de Postre o Pastel (por persona) | 50 |

CERVEZAS

| | | |
|---|-------|-----|
| Cerveza Corona o Victoria | 355ml | 50 |
| Cerveza Corona Light o Cero | 355ml | 50 |
| Cerveza Modelo (Especial o Negra) | 355ml | 55 |
| Stella Artois | 330ml | 70 |
| Michelob Ultra Light | 330ml | 70 |
| Bruna Cerveza Artesanal de la Casa (IPA, Porter o Amber Ale) | 355ml | 95 |
| Michelada | | +10 |
| Cubana | | +10 |
| Clamato con Cerveza | | 25 |

VINO EN LATA

| | | |
|---|-------|-----|
| Giardini Tinto - Merlot - Veneto, Italia | 250ml | 180 |
| Giardini Blanco - Pinot Grigio - Veneto, Italia | 250ml | 180 |
| Giardini Rose - Corvina - Veneto, Italia | 250ml | 180 |

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

BISTRO

MEDIAS BOTELLAS

| | | |
|---|-------|------------|
| BRUNA - Tempranillo, Shyra, Cabernet - Valle de Sto. Tomas | 375ml | 380 |
| BRUNA - Chardonnay - Valle de Sto. Tomas | 375ml | 380 |
| Chateau Lauduc - Cabernet, Merlot - Bordeaux, Francia | 375ml | 380 |

VINO ESPUMOSO

| | | |
|--|-------|-----|
| Lambrusco I Quercioli - Lambrusco Tinto - Emilia Romagna, Italia | 750ml | 420 |
| Asti Orloff Dulce - Moscatel - Veneto, Italia | 750ml | 610 |
| Prosecco Orloff Extra Dry - Glera - Veneto, Italia | 750ml | 680 |
| Edmond Thierry Brut - Blanc de Blancs - Bourgogne, Francia | 750ml | 750 |

VINO ROSADO

| | | |
|---|-------|-----|
| Ortega Ezquerro Rosado - Garnacha - Rioja, España | 750ml | 450 |
| Seu Rosato - Neiddera - Valle del Tirso, Italia | 750ml | 490 |
| Luz de Luna Rosé - Garnacha, Maturana Tinta - Rioja, España | 750ml | 560 |

VINO BLANCO

| | | |
|---|--------------|------------|
| Bruna Naranja Dulce - Chenin Blanc - Valle de Sto. Tomas, Méx. | 750ml | 420 |
| Varviglione Bianco 12 e Mezzo - Malvasia - Puglia, Italia | 750ml | 540 |
| Yllera - Verdejo - Rueda, España | 750ml | 540 |
| Monte Xanic - Chenin Colombart - Valle de Guadalupe, México | 750ml | 720 |

VINO TINTO

| | | |
|--|--------------|------------|
| BRUNA - Tempranillo, Shyra, Cabernet - Valle de Sto. Tomas, México | 750ml | 720 |
| Trasiego Selección Tinta - Cabernet, Malbec, Sangiovese - Valle de Guadalupe | 750ml | 690 |
| Monte Xanic Calixa Blend - Cabernet, Merlot y Tempranillo | 750ml | 920 |
| Villa Montefiori - Cabernet, Syrah - Valle de Guadalupe, Mexico | 750ml | 990 |
| Hilo Negro Ric Rac - Cabernet, Syrah, Nebbiolo - Valle de Guadalupe | 750ml | 1080 |
| Varviglione Tinto 12 e Mezzo - Primitivo - Puglia, Italia | 750ml | 540 |
| Cantina Zaccagnini - Montepulciano - Abruzzo, Italia | 750ml | 640 |
| Viñas Elias Mora - Toro, España | 750ml | 740 |
| Ortega Ezquerro Crianza - Tempranillo - Rioja, España | 750ml | 640 |
| Tobia Selección de Autor - Rioja, España | 750ml | 830 |
| Am3 Asenjo y Manso - Tempranillo - Ribera del Duero, España | 750ml | 720 |
| Juan Gil Yellow Label - Monastrell - Jumilla, España | 750ml | 760 |
| C'est La Vie - Pinot Noir, Syrah - Vin de Pays, Francia | 750ml | 790 |

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

BISTRO

DESTILADOS

| | | |
|--------------------------------------|-------|-----|
| Mezcal Meteoro - Espadín | 2 OZ. | 165 |
| Mezcal Marca Negra - Ensemble | 2 OZ. | 195 |
| Tequila 7 Leguas Blanco | 2 OZ. | 140 |
| Tequila Centenario Plata | 2 OZ. | 120 |
| Tequila Herradura Reposado | 2 OZ. | 170 |
| Tequila Maestro Dobel Diamante | 2 OZ. | 200 |
| Tequila Don Julio Añejo | 2 OZ. | 190 |
| Oporto Ramos Pinto Tawny o Blanco | 2 OZ. | 150 |
| Aperitivo Campari Bitter | 2 OZ. | 140 |
| Aperitivo Aperol (aperol spritz +40) | 2 OZ. | 140 |
| Vermouth Martini Rosso | 2 OZ. | 100 |
| Ron Bacardi Blanco | 2 OZ. | 120 |
| Ron Matusalem Clasico | 2 OZ. | 130 |
| Ron Bacardi 8 Años | 2 OZ. | 190 |
| Ron Zacapa Centenario 23 años | 2 OZ. | 280 |
| Vodka Absolut | 2 OZ. | 130 |
| Vodka Stolichnaya | 2 OZ. | 130 |
| Ginebra Bombay | 2 OZ. | 170 |
| Ginebra Tanqueray | 2 OZ. | 160 |
| Ginebra Hendricks | 2 OZ. | 230 |
| Whiskey Jack Daniels Old No. 7 | 2 OZ. | 150 |
| Whisky Johnnie Walker Black Label | 2 OZ. | 220 |
| Whisky Buchanans 12 años | 2 OZ. | 220 |
| Whisky Glenfiddich 12 años | 2 OZ. | 220 |
| Brandy Torres 10 | 2 OZ. | 140 |
| Cognac Hennessy VSOP | 2 OZ. | 290 |
| Licor 43 | 2 OZ. | 160 |
| Pacharan Basarana 20 | 2 OZ. | 120 |
| Anis Las Cadenas | 2 OZ. | 130 |
| Amaretto Di Saronno | 2 OZ. | 150 |
| Baileys Crema Irlandesa | 2 OZ. | 140 |
| Vaccari Sambuca Nero | 2 OZ. | 140 |
| Licor Strega | 2 OZ. | 190 |

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