

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO (cafetera Bistro).	\$36,00
CAFÉ DE GRANO.	\$34,00
EXPRESSO.	\$33,00
DOBLE EXPRESSO.	\$40,00
LECHERO.	\$44,00
CAPUCCINO.	\$40,00
CHOCOLATE CALIENTE CON BOMBÓN.	\$48,00
CHOCOLATE CALIENTE.	\$40,00
CHOCOLATE FRÍO.	\$40,00
AFFOGATO.	\$59,00
NESPRESSO LUNGO.	\$46,00
NESPRESSO RISTRETTO.	\$44,00
NESPRESSO ESPRESSO FORTE.	\$46,00
NESPRESSO DOBLE ESPRESSO.	\$51,00
NESPRESSO CAPUCCINO.	\$56,00
VASO DE LECHE.	\$30,00
CHAI.	\$41,00
CAPPUCCINO SABORIZADO (vainilla, avellana o crema irlandesa).	\$42,00

Cambia tú leche entera por de almendra, leche de soya o leche de coco +\$15.00

TÉ Y TISANAS.	\$36,00
BUI NATURAL 473 ml.	\$46,00
BUI MINERAL BURBUJA CLÁSICA 290 ml.	\$44,00

**“Un desayuno sin
jugo de naranja,
es como un día sin sol”**

Todos nuestros platillos incluyen una taza de café (cafetera bistro) o un vaso de jugo de 400 ml.

JUGO RECIEN EXPRIMIDO:

NARANJA (400 ml)	\$42.00
TORONJA (400 ml)	\$42.00
ZANAHORIA (400 ml)	\$42.00
JUGO DEL DÍA (400 ml)	\$42.00

TÉ HELADO	\$39.00
REFRESCOS	\$39.00
NARANJADA NATURAL O MINERAL	\$42.00
LIMONADA NATURAL O MINERAL	\$42.00

MIMOSA (copa)	\$50.00
VINO TINTO (copa)	\$65.00
VINO BLANCO (copa)	\$65.00
VINO ESPUMOSO (copa)	\$65.00
MIMOSA	\$50.00
VINO TINTO	\$65.00
VINO BLANCO	\$65.00
VINO ESPUMOSO	\$65.00
CLERICOT (vaso)	\$55.00
CLERICOT (jarra)	\$250.00
CERVEZA (Heineken, Indio, XX ámbar, XX lager, Tecate light)	\$45.00
CERVEZA (Osadía, Saga clara)	\$72.00

ALTERNATIVA SALUDABLE

1. *BOWL DE AÇAÍ	\$135.00
Base de açaí, leche de coco y frutas.	
2. *BOWL DE MATCHA	\$135.00
Antioxidante elaborado a base de matcha, leche de coco y frutas.	
3. *BOWL DE CARBÓN ACTIVADO	\$140.00
Con topping de fresa, amaranto y granola de la casa.	
4. *BOWL ANTIOXIDANTE	\$105.00
Con topping de piña, granola de la casa y amaranto.	
5. *COPA ENERGÉTICA	\$130.00
Prueba nuestra copa energética de granola de la casa, yogur natural, miel de agave y bayas de goji berry.	
6. *HOT CAKES DE PLÁTANO	\$105.00
Tres piezas de hot cakes de plátano, servido con frutos rojos acompañado con miel de agave.	
7. *BURRITO VEGETARIANO	\$135.00
Tres tortillas de harina rellenas de frijoles refritos, verdura salteada, acompañado de una cama de lechuga y jitomate cherry.	
8. *PLATO DE FRUTAS	\$50.00
La selección de su agrado con granola hecha en casa y miel de abeja.	
CON YOGURT.	\$59.00
CON QUESO COTTAGE.	\$65.00

PAQUETE 702

POR \$69.00 MÁS, AGREGA A TU PLATILLO FAVORITO (*) UNA PIEZA DE PAN DE DULCE Y UN PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN.

HUEVOS

- *HUEVOS BISTRO 702:** Dos piezas de huevos estrellados o revueltos servidos en cazuela de barro con una base de salsa de frijol y tortilla, salsa roja o verde, gratinados con queso. \$120,00
- *HUEVOS AL GUSTO:** Dos piezas de huevo a elegir entre rancheros, divorciados, a la mexicana, con jamón, tocino, chorizo campestre, queso manchego, queso panela, tirados, champiñones o pimientos. \$120,00
- *HUEVOS A LA LIBANESA:** Dos piezas de huevo estrellado acompañado con jocoque seco, pan integral o árabe, aceite de romero, cebolla y chile serrano. \$140,00
- *HUEVOS CON MACHACA:** Huevos revueltos a la mexicana acompañados de machaca norteña, bañadas con salsa roja y acompañados con tortillas de harina. \$155,00
- *HUEVOS BENEDICTINOS CON JAMÓN HORNEADO:** Dos huevos pochados, servidos sobre una pieza de bísquet tostado, pan integral o muffin inglés 702, jamón horneado, bañados con salsa holandesa. \$180,00
- *HUEVOS FLORENTINOS CON SALMÓN AHUMADO:** Dos huevos pochados, servidos sobre una pieza de bísquet tostado, pan integral o muffin inglés 702, acompañado de salmón ahumado (50 gr), espinacas a la italiana con un toque de anchoas, bañados con salsa holandesa. \$265,00
- *HUEVOS JALISCIENSES:** Dos piezas de huevos estrellado sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo campestre, salsa verde cruda y pico de gallo. \$140,00

Omelettes

- *OMELETTE AL GUSTO:** Huevo a elegir (con claras o huevo completo) con jamón, tocino, chorizo campestre, queso manchego, queso panela, champiñones o pimientos. \$160.00
- *OMELETTE LIGERO:** Claras rellenas de nopal, jitomate y queso cottage, bañado en salsa verde, acompañado de champiñones al ajillo y ensalada de jitomate y queso. \$160.00
- *OMELETTE POBLANO:** Huevo completo relleno de rajas poblanas y queso manchego, bañado en salsa poblana, acompañado con frijoles refritos y queso panela. \$160.00
- *HUEVOS PERICO:** Dos piezas de huevo revuelto con jitomate, cebolla finamente picada y perejil, acompañado con frijoles refritos y totopos. \$110.00
- *VERDURAS SALTEADAS:** Verduras salteadas con aceite de oliva, calabaza, cebolla morada, champiñón, jitomate, pimiento rojo y verde con huevo revuelto o en omelette, acompañado con frijoles refritos y totopos. \$130.00

MÁS...

- *PICADITAS “DOÑA MARY”:** Trilogía de picaditas servidas con exquisita chistorra, acompañadas con salsa verde y de almendra, terminadas con cebolla encurtida. \$165.00
- *ENFRIJOLADAS “DON OCTAVIO”:** Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de frijol con chorizo asado, rajas de chile cuaresmeño, queso, crema y aguacate. \$150.00
- Panela..... \$175.00
- Pollo..... \$170.00
- *ENCHILADAS 702:** Tres piezas rellenas de huevo, bañadas con salsa de cacahuete con chile morita y queso panela asado. \$145.00
- Panela..... \$160.00
- Pollo..... \$150.00
- *CHILAQUILES AL GUSTO:** Los tradicionales servidos con salsa roja o verde. \$165.00
- Pollo (50 grs.) o huevo (2 Pza)..... \$175.00
- Cecina (120 grs)..... \$190.00
- Arrachera marinada (150 grs)..... \$190.00
- *TACOS DE ARRACHERA (150 GRS)** \$200.00
- Fajitas de arrachera servidas sobre tortilla de maíz y gratinadas con queso gouda, acompañadas de guacamole, frijoles refritos y chiles toreados.
- *HOT CAKES 702:** Tres piezas de hot cakes servidos con frutos rojos, acompañados con miel de maple, mantequilla y mermelada. \$105.00
- Con huevo..... \$125.00
- Con jamón..... \$180.00
- Con tocino..... \$165.00
- *BAGEL DE SALMÓN AHUMADO:** Delicioso bagel hecho en casa con cremoso de alcaparras, salmón ahumado, aguacate, cebolla morada encurtida y pepita tostada. \$155.00

ENSALADAS FRESCAS

- *ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y NUEZ:** Combinación de lechugas, nuez troceada, frutos secos, rociado con aderezo de zarzamora. \$85.00
- *ENSALADA DE JAMÓN SERRANO:** Mix de lechugas, queso mozzarella, tomate cherry, jamon serrano con vinagreta italiana. \$105.00
- *ENSALADA GRIEGA:** Mix de lechugas, queso feta, pimiento morrón verde, aceitunas negras, tomate cherry, huevo duro, rociado con vinagreta de alcaparra. \$139.00
- *ENSALADA CUATRO ESTACIONES:** Combinación de lechugas, palmitos, corazón de alcachofa, pimiento morrón, aceituna marinada, elote baby con aderezo italiana. \$95.00

EMPAREDADOS GOURMET

Pregunta por **NUESTRO COMBO: MEDIA PORCIÓN DE EMPAREDADO**
+ una sopa del día(*) \$119,00



Elige el pan que más te agrade para hacer tu emparedado:

- De linaza
- Campesino
- Baguette de ajonjolí
- Baguette rústico
- Baguette rústico con ajonjolí
- Focaccia de romero
- Focaccia de tocino

- *DE JAMÓN DE PAVO:** Hecho con queso de cabra, jamón de pavo, jitomate asado con romero, aderezo de mostaza. \$110.00
- *BRISKET HORNEADO:** Relleno de Brisket, ahumado por 6 horas y más de 13 horas en el horno para alcanzar el sabor perfecto, acompañado con cebolla caramelizada y queso gouda. \$160.00
- *QUESOS Y POLLO:** Relleno de pollo, aderezado con un aceite de chiles, queso gruyere, queso gouda, queso roquefort con un cremoso ligero de mostaza y jitomate asado con romero. \$140.00
- *CARNES FRÍAS:** Relleno de jamón serrano, pepperoni, salami italiano, aceituna negra, queso gouda, pepino, lechuga y aderezado con un alioli casero. \$125.00
- *SALUDABLE:** Relleno con salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras. \$140.00
- SÁNDWICH DE PAN PITA:** Dos piezas de pan pita, relleno de jamón de pavo, queso panela, queso gouda, espinacas, pimiento morrón y calabacita. \$140.00
- HAMBURGUESA DE LA GRANJA:** Pan de la casa relleno de pollo, champiñones al ajillo, lechuga, jitomate, dip de chiltepín y cacahuete. \$150.00
- HAMBURGUESA ELYSÉES:** Pan de la casa relleno de carne de res, mayonesa, lechuga francesa, jitomate guaje, aros de cebolla, tocino. \$95.00
- *PANINO DE LA CASA:** Con pan recién horneado, servido con arrachera marinada, chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado. \$95.00

NOTA: La mayoría de nuestros platillos a base de huevo pueden ser preparados con 100% clara de huevo.
Agregar ingredientes adicionales a los platos de este menú se cobrará por aparte.

PORQUE TE MERECE LO MEJOR, NUESTRO PAN ES HORNEADO DIARIAMENTE Y ELABORADO DE FORMA ARTESANAL. LAS GALLETAS Y EMPANADAS SON HORNEADAS AL MOMENTO.

Síguenos en nuestras redes sociales:  /CocinaBistro702  @Bistro_702

BISTRO702.MX

PASTAS

- FETTUCCINE AL POMODORO \$115.00**
Pasta en salsa hecha a base de jitomates frescos, decorado con queso parmesano.
- FETTUCCINE A LOS CUATRO QUESOS \$130.00**
Pasta en salsa de queso gouda, parmesano, gruyere y un toque de roquefort.
- PENNE CON SALMÓN AHUMADO \$160.00**
Pasta con salsa bechamel, alcaparras y salmón ahumado
- LASAÑA AL HORNO \$150.00**
Láminas de pasta intercaladas con salsa de jitomate, salsa boloñesa y salsa bechamel, gratinada con queso parmesano.

SOPA DEL DÍA \$39,00

Sopas del día hechas con ingredientes y vegetales naturales.

- Lunes: Verdura
Martes: Sopa de champiñones con médula
Miércoles: Lenteja
Jueves: Crema de zanahoria
Viernes: Sopa poblana
Sábado: Crema de flor de calabaza
Domingo: Minestrone

Disponible todo el día:
SOPA DE CEBOLLA \$65,00

PANADERÍA Y MÁS

Croissant

TRADICIONAL.....	\$27,00
NUTELLA.....	\$45,00
CHOCOLATE.....	\$55,00
ALMENDRA.....	\$60,00
CHOCOLATE & ALMENDRA.....	\$65,00
JAMÓN Y QUESO.....	\$70,00

GOURMET EMPANADAS.....\$49,00

- Pollo
- Jamón & queso
- Jitomate & queso mozzarella
- Espinacas & queso mozzarella

QUICHE (acompañado con ensalada).....\$115,00

- Vegetariano
- Espinaca
- Jamón

VARIEDAD DE GALLETAS

- Roll de canela.....\$20,00
- Snickerdoodle.....\$14,00
- Kinder.....\$35,00
- Naranja.....\$14,00
- Chispas de chocolate.....\$17,00
- Conejito Turín.....\$35,00
- S'mores cookies.....\$15,00
- Chocolate Turín rallado.....\$30,00

VARIEDAD DE PAN DULCE

- Muffin.....\$22,00
- Concha de vainilla o chocolate.....\$22,00
- Peineta.....\$30,00
- Almendrín.....\$30,00
- Tucán.....\$30,00
- Chocolatín.....\$39,00
- Pan del mes.....\$30,00
- Ojo.....\$27,00
- Lola's.....\$27,00
- Pay de piña.....\$30,00
- Cono de chocolate.....\$30,00
- Rol de canela.....\$30,00
- Chilindrín.....\$22,00
- Borrego.....\$22,00
- Taco.....\$30,00
- Orden de nata.....\$35,00