

DESAYUNOS TODO EL DÍA



BISTRO | 702

COCINA & PAN

*Estos platillos incluyen café de refill, fruta o un vaso de jugo de naranja de 210 ml
Todos nuestros huevos y omelettes pueden ser preparados sólo con claras de huevo.

Huevos, omelettes y clásicos

* HUEVOS BENEDICTINOS Dos piezas de huevos pochados, servidos sobre una pieza de muffin inglés, jamón horneado, bañados con salsa holandesa. Servido con papas horneadas.	\$229
* HUEVOS NORUEGOS Los tradicionales huevos benedictinos con salmón ahumado (50gr). Servido con papas horneadas.	\$269
* HUEVOS FLORENTINOS Dos piezas de huevos pochados, servidos sobre una pieza de muffin inglés, espinacas a la italiana con un toque de anchoas, bañados con salsa holandesa. Servido con papas horneadas. Salmón (50gr) \$90.00	\$189
* 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.	\$129
* HUEVOS AL GUSTO A elegir entre rancheros, divorciados, a la mexicana. Fritos o revueltos (a elegir una de las siguientes opciones) con jamón, tocino, chorizo campestre, queso manchego, queso panela, tirados, champiñones, pimientos o verdura.	\$139
* HUEVOS A LA LIBANESA Dos piezas de huevos estrellados acompañados con jocoque seco, pan integral o árabe, aceite de romero, cebolla y chile serrano.	\$149
* HUEVOS CON MACHACA Dos piezas de huevos revueltos a la mexicana acompañados de machaca norteña, bañados con salsa roja y acompañados con tortillas de harina.	\$159
* HUEVOS JALISCIENSES Dos piezas de huevos estrellados sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo campestre, salsa verde cruda y pico de gallo.	\$149
* OMELETTE AL GUSTO - A elegir una de las siguientes opciones: con jamón, tocino, chorizo campestre, queso manchego, queso panela, champiñones, pimientos o verduras. -Relleno de rajas poblanas y queso manchego, bañado en salsa poblana, acompañado con frijoles refritos y queso panela.	\$169
* OMELETTE LIGERO Claros rellenos de nopal, jitomate y queso cottage, bañado en salsa verde, acompañado de champiñones al ajillo y ensalada de jitomate y queso.	\$169
* CROQUE MADAME Sándwich elaborado con pan Brioche, salsa mornay, gratinado con queso gruyere y huevo estrellado.	\$169
* WAFFLES 702 Recién hechos acompañados con frutos rojos, betún y miel de maple.	\$129
* PAN FRANCÉS Cuatro triángulos de pan Brioche, cubiertos de azúcar glass, con canela y frutos rojos.	\$129
* HOT CAKES 702 (3pzs) Servidos con frutos rojos, acompañados con miel de maple, mantequilla y mermelada. Con huevo (2 pza) +\$20 / Con tocino (60 gr) +\$40 / Con jamón de pavo (60 gr) +\$45	\$129

EMPAREDADOS

Todos nuestros emparedados incluyen papas a la francesa
Elige el pan que más te agrade para hacer tu emparedado:

- De linaza
- Baguette rústico
- De hogaza
- Baguette gluten free
- Campesino
- Focaccia de romero
- Baguette de ajonjolí
- Focaccia de tocino

* DE JAMÓN Con queso de cabra, jitomate asado al romero, con aderezo de mostaza.	\$149
* DE BRISKET Ahumado por 6 horas, y más de 13 horas en el horno para alcanzar el sabor perfecto, con cebolla caramelizada y queso gouda, en su jugo.	\$249
* DE JAMÓN SERRANO Y MOZARELLA Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.	\$189
* DE CARNES FRÍAS Con jamón serrano, pepperoni, chorizo de pamplona, aceituna negra, queso gouda, pepino y lechuga, con aderezo de mayonesa y mostaza.	\$179
* DE SALMÓN AHUMADO De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.	\$189
* DE ROAST BEEF Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, aguacate y gratinado con queso gouda.	\$209
* DE FILET DE RES Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.	\$229
* DE ARRACHERA MARINADA Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.	\$179

Especialidades Bistro 702

* PICADITAS "DOÑA MARY" Cuatro piezas de picaditas servidas con exquisita chistorra (90 gr), acompañadas con salsa verde, salsa roja y salsa de cacahuate, terminadas con cebolla encurtida.	\$159
* ENFRIJOLADAS "DON OCTAVIO" Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de frijol con chorizo asado, rajas de chile cuaresmeño, queso, crema y aguacate. Panela +\$10 Pollo +\$20	\$169
* ENCHILADAS 702 Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de cacahuate y chile morita, servido con queso panela asado. Relleno de Panela +\$10 Relleno de Pollo +\$20	\$149
* ENCHILADAS DE MOLE POBLANO Tres piezas rellenas de huevo, bañadas con nuestro tradicional mole de la casa, servido con queso panela asado y ajonjolí tostado. Relleno de Panela +\$10 Relleno de Pollo +\$20	\$149
* CHILAQUILES AL GUSTO Los tradicionales servidos con salsa roja o verde. Pollo (100 grs) o huevo (2 Pza) +\$19 Cecina (120 grs) +\$29 Arrachera marinada (120 grs) +\$29	\$170
* TACOS DE ARRACHERA (150 grs) Fajitas de arrachera servidas sobre tortilla de maíz y gratinadas con queso gouda, acompañadas de guacamole, frijoles refritos y chiles toreados.	\$219
* CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO ASIAGO Pan recién horneado con aderezo de mostaza con jamón y queso asiago, acompañado con ensalada clásica de frutos rojos y vinagreta de balsámico.	\$149
* CROISSANT CON RICOTTA Y ESPINACA Pan recién horneado con queso ricotta y espinaca a la italiana.	\$129
* CLUB SÁNDWICH Tres rebanadas de pan Brioche, con jamón de pavo, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate, lechuga, acompañado de papas a la francesa.	\$179
* BAGEL DE SALMÓN AHUMADO Delicioso bagel hecho en casa con queso crema, alcaparras, salmón ahumado, cebolla morada, lechuga y jitomate.	\$229
* MOLLETES 702 (4PZS) Los tradicionales, gratinados con queso gouda y acompañados con salsa mexicana. Con chorizo (50 gr) +\$30 Con huevo (2 pza) +\$20 Con tocino (60 gr) +\$40 Con jamón de pavo (60 gr) +\$45	\$119

PLATILLOS ENERGÉTICOS

• COPA DE GRANOLA Prueba nuestra copa energética de granola de la casa, yogurt natural, miel de agave y bayas de goji berry.	\$139
• PLATO DE FRUTAS La selección de su agrado con granola hecha en casa y miel de abeja. Con yogurt +\$10 / Con queso cottage +\$19	\$59
• HOT CAKES DE PLÁTANO Tres piezas de hot cakes de plátano, servido con kiwi y plátano, acompañado con miel de agave.	\$109
• SALMON AVOCADO TOAST Pan brioche, salmón ahumado sobre aguacate, semillas de girasol y cilantro.	\$169
• BOWL DE AÇAÍ Base de açai y leche con topping de coco rallado, plátano y arándanos.	\$169
• BOWL DE MATCHA Antioxidante elaborado a base de matcha con topping de piña, granola de la casa y amaranto.	\$169
• BOWL DE CARBÓN ACTIVADO Con topping de fresa, amaranto y granola de la casa.	\$149
• BOWL ANTIOXIDANTE Con topping de fresa, piña y chía.	\$129

JUGOS COLD PRESS

• JUGOS RECIÉN EXPRIMIDOS De Naranja, Toronja, Zanahoria o Verde. Chico (250 ml) \$39 Grande (400ml) \$49
• JUGOS COLD PRESS (500 ML) - Jugo de manzana verde, piña, apio, pepino, espinaca y limón \$79 - Jugo de toronja, fresa, manzana y jengibre \$89 - Jugo de naranja, guayaba y jengibre \$69 - Jugo de coco, macadamia y cardamomo \$89 - Jugo de zanahoria, piña y jengibre \$69

SHOTS SALUDABLES

• DETOX Jengibre y limón.	\$39
• FLU SHOT Jengibre, limón, miel y pimienta cayena.	\$39
• CURATIVO Cúrcuma y pimienta negra.	\$39

COMIDAS & CENAS

De 13:30 a 23:00 h



BISTRO | 702

COCINA & PAN

2X1

Emparedados, crepas y hamburguesas.
Lunes y Miércoles a partir de las 14:00

Entradas y Sopas

- **TÁRTARA DE RÉS** \$299
Filete de res (180 grs) preparado con alcaparra, anchoa, aceituna, cebolla y un toque de whisky.
- **ESCARGOTS BOURGUIGNONNE** \$199
Caracoles en mantequilla de hierbas al ajo.
- **PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS** \$399
Selección de jamón serrano, chorizo de pamplona, salami italiano, quesos asiago, raclette y azul.
- **ENSALADA BISTRO 702** \$99
Mix de lechugas, queso mozzarella, tomate cherry con vinagreta italiana.
- Con jamón serrano (50 gr) +\$85
- Con pollo al grill (120 gr) +\$55
- Con salmón al grill (100 gr) +\$99
- **ENSALADA CAPRESE CON QUESO MOZZARELLA** \$139
Ensalada de jitomate y queso mozzarella con aderezo italiano.
- **ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y NUECES** \$119
Combinación de lechugas, nuez troceada y frutos secos, rociado con aderezo de zarzamora.
- **SOPA DE CEBOLLA** \$129
Cebolla lentamente caramelizada, gratinada con queso gruyere. (450 ml)
- **SOPA DE TORTILLA** \$69
Tradicional sopa de tortilla servida con aguacate, julianas de tortilla, queso panela y aros de guajillo.
- **CREMA DE JITOMATE** \$79
Deliciosa crema de jitomate rostizado.

FONDUES

Para 2 personas. **Persona adicional + \$145**

- **TRADICIONAL** \$279
De queso gruyere y raclette, acompañado con pan baguette o vegetales.
- **FINAS HIERBAS** \$299
De queso gruyere y raclette, con un toque de finas hierbas, acompañado con pan baguette o vegetales.
- **QUESO AZUL** \$299
De queso azul, acompañado con pan baguette o vegetales.
- **CAMEMBERT** \$299
De queso camembert, acompañado con pan baguette o vegetales.
- **4 QUESOS** \$299
De queso gruyere, raclette, azul y camembert, acompañado con pan baguette o vegetales.

PASTAS

Elige tu pasta favorita, *penne o fettuccine*.

- **CON SALSAS POMODORO** \$119
Nuestra tradicional salsa de tomate con finas hierbas, acompañada con queso parmesano.
- **CON SALSAS AL PESTO** \$159
Salsa hecha 100% en casa con albahaca fresca y aceite de oliva.
- **CON SALSAS A LA PUTANESCA** \$149
Salsa de tomate con un toque picante, aceituna negra, alcaparras, aceite de oliva y anchoas.

Crepas

- **CREPA 702** \$149
Jamón, tomate asado al romero y queso gruyere.
- **CREPA CAMPOS ELISEOS** \$149
Cebolla caramelizada, tomate asado al romero y queso gruyere.
- **CREPA FLORENTINA** \$139
Espinaca, champiñones, tomate asado al romero, cebolla caramelizada y queso de cabra.

Especialidades Bistro 702

Estos platillos pueden acompañarse con una de las siguientes opciones: papas a la francesa, ratatouille, ensalada de la casa o espinacas a la mantequilla.

- **ENTRECOTE (330 GR)** \$369
Rib eye con mantequilla café de París o salsa bernesa.
- **FILETE MIGNON DU CHEF (200 GR)** \$339
Centro de filete de res con salsa a las tres pimientos.
- **TACOS DE PATO** \$279
Servidos en tortilla de harina, acompañados con cilantro, cebolla fileteada y trilogía de salsas.
- **MOULES ET FRITES (500 GR)** \$429
Mejillones con echalote, vino blanco y hierbas de olor, acompañados de papas a la francesa. ¡Ideal para compartir!
- **HAMBURGUESA BISTRO 702** \$269
De sirloin, lechuga francesa, tocino, cebolla caramelizada, champiñones con aceite de trufa y mayonesa, gratinada con queso gruyere.
- **SALMÓN AL GRILL (200 GR)** \$289
Acompañado de Salsa holandesa al chipotle
- **PECHUGA DE POLLO A LA PROVENZAL (200 GR)** \$209
Empanizada con jamón y gratinada, acompañada con salsa provenzal
- **MOLE POBLANO 702 (200 GR)** \$199
Pechuga de pollo servida con nuestro tradicional mole poblano y espolvoreado con ajonjolí tostado, acompañado con arroz rojo.

EMPAREDADOS

Todos nuestros emparedados incluyen papas a la francesa
Elige el pan que más te agrade para hacer tu emparedado:

- De linaza
- De hogaza
- Campesino
- Baguette de ajonjolí
- Baguette rústico
- Baguette gluten free
- Focaccia de romero
- Focaccia de tocino

- **DE JAMÓN** \$149
Con queso de cabra, jitomate asado al romero, con aderezo de mostaza.
- **DE BRISKET** \$249
Ahumado por 6 horas y más de 13 horas en el horno para alcanzar el sabor perfecto, con cebolla caramelizada y queso gouda, en su jugo.
- **DE JAMÓN SERRANO Y MOZARELLA** \$189
Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.
- **DE CARNES FRÍAS** \$179
Con jamón serrano, pepperoni, chorizo de pamplona, aceituna negra, queso gouda, pepino y lechuga, con aderezo de mayonesa y mostaza.
- **DE SALMÓN AHUMADO** \$189
Salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.
- **DE ROAST BEEF** \$209
Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, aguacate y gratinado con queso gouda.
- **DE FILETE DE RES** \$229
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.
- **DE ARRACHERA MARINADA** \$179
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.

Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo.



BISTRO | 702

COCINA & PAN

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Pan dulce

- \$42 • **CHOCOLATÍN**
- \$16 • **OREJA**
- \$32 • **PEINETA**
- \$32 • **ALMENDRÍN**
- \$24 • **MUFFIN**
- \$32 • **TUCÁN**
- \$29 • **OJO**
- \$32 • **CONO DE CHOCOLATE**
- \$32 • **ROL DE CANELA CON BETÚN**
- \$24 • **ROL DE CANELA TRADICIONAL**
- \$32 • **RIEL DE HIGO**
- \$32 • **TRENZA SUIZA**
- \$16 • **CONCHA DE VAINILLA O CHOCOLATE**
Grande +\$6
- \$53 • **CONCHA CON NATA**
- \$49 • **CONCHA CON FRIJOLES**
- \$37 • **ORDEN DE NATA**

Croissants

- \$29 • **TRADICIONAL**
- \$47 • **NUTELLA**
- \$47 • **CHOCOLATE**
- \$47 • **ALMENDRA**
- \$52 • **CHOCOLATE & ALMENDRA**

Galletas

- **SNICKERDOODLE**
- **NARANJA**
- \$21 • **S'MORES COOKIES**
- **CHISPAS DE CHOCOLATE**
- **ROL DE CANELA**
- **DOBLE CHOCOLATE**
- **CHOCOLATE TURÍN RALLADO**
- **DOBLE CHOCOLATE CON NUTELLA**
- \$31 • **KÍNDER**
- **CONEJITO TURÍN**
- **CHOCOLATE CRUNCH**
- **DOBLE CHOCOLATE CON DULCE GLORIA**
- **GALLETA DE ALMENDRA GLUTEN FREE**
Ideal para todas aquellas personas con alergia o intolerancia al gluten, además de tener un sabor delicioso a arándano y nuez. ¡Te sorprenderá!

Pan Línea Saludable

- \$31 • **MUFFIN KETO**
Ideal para una dieta balanceada hecho a base de nutrientes y bajo en azúcares.
- \$31 • **BAGUETTE GLUTEN FREE**
¡Está irresistible nuestro nuevo baguette! 100% sin gluten.
- \$99 • **PAN DE CAJA SALUDABLE**
Ideal para personas celiacas. ¡Te encantará!
Rinde para 14 rebanadas.

Postres

Todos nuestros helados son Häagen-Dazs

- \$199 • **SUNDAY DE PALOMITAS CARAMELIZADAS**
con cacahuete caramelizado, fudge de chocolate y helado de dulce de leche y vainilla. ¡Crunchy y perfecto para compartir! (2 pers.)
- \$189 • **TARTA TATIN**
Tarta de manzana caliente con helado de vainilla.
- \$99 • **CRÊME BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS**
- \$79 • **ORDEN DE 4 MACARRONES RELLENOS**
Elige tu sabor favorito: Limón, chocolate, café
- \$79 • **PASTEL ÓPERA**
Ganache de chocolate de 70% belga, crema de mantequilla de café, bizcocho de almendra bañado en café y glasé de chocolate.
- \$109 • **COCOAVELLANA**
Delicioso mousse de coco con un bizcocho de chocolate decorado con crujiente avellana.
- \$99 • **CREMOSO DE MANZANA**
Tarta de cúrcuma, jengibre, manzana con mousse de vainilla y blueberry.
- \$99 • **MOUSSE DE CHOCOLATE**
Con cremoso de naranja, crujiente de avellana y bizcocho de chocolate. *Familiar \$420*
- \$99 • **TARTA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS**
Cremoso de limón con compota de frutos rojos.
- \$139 • **CREPA DE NUTELLA**
- \$159 • **FONDUE DE CHOCOLATE** (2 pers.)
- \$99 • **MOUSSE DE MASCARPONE**
Con coulis de fresa, cremoso de fresa y bizcocho de miel y nuez.
- \$99 • **HELADO HÄAGEN-DAZS DE VAINILLA O DULCE DE LECHE**

Café y Chocolate

CAFÉ DE GRANO

- \$34 De Refil

CHOCOLATES

- \$48 **Chocolate frío o caliente 500 ml**
Cambia tu leche entera por de almendra o soya +\$15
- \$58 **Chocolate con bombón 500 ml**
Cambia tu leche entera por de almendra o soya +\$15

NESPRESSO

- \$46 **Americano**
- \$46 **Espresso**
- \$65 **Espresso doble**
- \$46 **Espresso cortado**
- \$56 **Latte frío o caliente**
- \$60 **Capuccino nespresso**

CAPUCCINOS SABORIZADOS

- \$60 **Capuccino frío o caliente 500ml**
- \$66 **Capuccino saborizado 500ml**
Elige tu sabor favorito: Vainilla, Avellana, Crema irlandesa o Nuez de macadamia
- \$90 **Affogato**
Espresso con helado de Vainilla
- \$70 **Capuccino frappé de avellana o vainilla**

TÉS Y TISANAS

- \$70 **Chai frappé**
- \$70 **Matcha latte**
- \$35 **Té frío o caliente**
Elige tu sabor favorito: Manzanilla, Te verde, Jazmine, Early Grey, Indian Chai, Frutos rojos, Fresa con mango, English breakfast, Menta.
- \$40 **Tisana fría o caliente**
Elige tu sabor favorito: Moras de la selva, Fresa kiwi, Piña colada, Chabacano, Fantasía tropical, Manzana, Zarzamora, English breakfast, Menta.

- \$75 **Mándolin Kombucha**
Elige tu sabor favorito: Fresa kiwi, Jengibre, Manzana verde.



BISTRO | 702

COCINA & PAN

VINOS

Vinos por copeo

• VINO BLANCO

- \$121 » 34 Chardonnay 150 ml.
- \$184 » Lagar de Cervera Albariño 150 ml.
- \$184 » Muga Rioja 150 ml.
- \$196 » Juanito Albariño 150 ml. ▼

• VINO TINTO

- \$100 » 34 Merlot 150 ml.
- \$132 » Monte Real Crianza 150 ml.
- \$184 » Casa Madero Merlot 150 ml.
- \$198 » Casa Madero 3V 150 ml.
- \$232 » Lucas & Lewellen Pinot Noir 150 ml. ▼
- \$261 » Pruno 150 ml. ▼
- \$370 » Six Eight Nine 150 ml.
- \$473 » Intrinsic 150 ml. ▼
- \$575 » Pago de Carraovejas 150 ml. ▼

• VINO ROSADO

- \$150 » Nicole Rosado Nebbiolo 150 ml.
- \$155 » Casa Madero V 150 ml.

▼ El sistema coravin permite extraer el vino de la botella sin necesidad de extraer el corcho.

Vinos Blancos

• MÉXICO

- \$622 » Casa Madero 2 V 750 ml.
- \$622 » Casa Madero Chardonnay 750 ml.
- \$687 » Santo Tomas Sauvignon Blanc 750 ml.
- \$694 » Casa Madero Chenin Blanc 750 ml.

• ARGENTINA

- \$486 » 34 Chardonnay 750 ml.
- \$469 » 34 Sauvignon Blanc 750 ml.
- \$469 » 34 Torrontes 750 ml.

• ESPAÑA

- \$650 » 12 Lunas 750 ml.
- \$491 » Monteabellón Verdejo 750 ml.
- \$737 » Lagar de Cervera Albariño 750 ml.
- \$737 » Muga Rioja 750 ml.
- \$787 » Juanito Albariño 750 ml.

• ESTADOS UNIDOS

- \$646 » Silvia Cellars Chardonnay 750 ml.

Vinos Espumosos

• ITALIA

- \$508 » Asti Santero Docg 750 ml.
- \$620 » Prosecco Nabucco Extra Dry 750 ml.

• ESPAÑA

- \$412 » Cava Flor de Raim Brut 750 ml.
- \$527 » Cava Flor de Raim Rose 750 ml.

• FRANCIA

- \$1,398 » Cremant D'Alsace Cuvée Julien Dopff 750 ml.
- \$1,765 » Moët & Chandon Rosé Imperial 750 ml.
- \$2,224 » Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml.

Vinos Tintos

• MÉXICO

- \$792 » Casa Madero 3V 750 ml.
- \$737 » Casa Madero Cabernet Sauvignon 750 ml.
- \$737 » Casa Madero Merlot 750 ml.
- \$737 » Casa Madero Shiraz 750 ml.
- \$853 » Santo Tomas Cabernet Sauvignon 750 ml.
- \$1,300 » Mariatinto 750 ml.

• ARGENTINA

- \$469 » 34 Cabernet Franc 750 ml.
- \$469 » 34 Cabernet Sauvignon 750 ml.
- \$469 » 34 Malbec 750 ml.
- \$469 » 34 Merlot 750 ml.
- \$469 » 34 Syrah 750 ml.
- \$403 » Finca las Moras Malbec 750 ml.
- \$950 » Salentein Malbec 750 ml.
- \$1,073 » Luigi Bosca Malbec 750 ml.

• ESPAÑA

- \$526 » Monteabellón 5 meses 750 ml.
- \$536 » 12 Lunas Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha y Shyrah 750 ml.
- \$560 » Monte Real Crianza 750 ml.
- \$618 » 12 Lunas Garnacha 750 ml.
- \$660 » Cune Crianza 750 ml.
- \$838 » Monteabellón 14 meses 750 ml.
- \$955 » Pruno 750 ml.
- \$1,022 » Pagos de Quintana Crianza 750 ml.
- \$1,031 » Beronia Reserva 750 ml.
- \$1,152 » Señorío de Otazu Pago 750 ml.
- \$1,344 » Protos Crianza 750 ml.
- \$1,562 » Matarromera Crianza 750 ml.
- \$1,732 » Arzuaga Navarro Crianza 750 ml.
- \$1,942 » Malleolus Emilio Moro 750 ml.
- \$2,210 » Pago de Carraovejas 750 ml.
- \$2,458 » Mauro Cosecha 750 ml.

• ESTADOS UNIDOS

- \$638 » Lucas & Lewellen Pinot Noir 750 ml.
- \$1,398 » Six Eight Nine 750 ml.
- \$1,803 » Intrinsic 750 ml.
- \$2,378 » Abstract 150 ml.
- \$2,378 » Austin Hope 750 ml.

• FRANCIA

- \$695 » Felúns Petit 750 ml.
- \$953 » Felúns Domaine 750 ml.

Vinos Rosados

• MÉXICO

- \$601 » Nicole Rosado Nebbiolo 750 ml.
- \$622 » Casa Madero V 750 ml.

• ESPAÑA

- \$395 » Avaniel 750 ml.
- \$588 » 12 Lunas 750 ml.

Aguas y Refrescos

- \$39 **Refrescos** 355 ml. Coca-cola, Coca-cola sin azúcar, Coca-cola Light, Sidral, Sprite, Sprite sin azúcar, Delaware, Squirt.
- \$34 **Agua mineral** 350 ml.
- \$30 **Agua natural Ciel**
- \$65 **Agua mineral Perrier** 330 ml.
- \$130 **Agua de Piedra natural** 650 ml
- \$130 **Agua de Piedra mineral** 650 ml
- \$140 **Agua Panna Natural** 1 L
- \$42 **Limonada** Mineral o Natural 400 ml.
- \$42 **Naranjada** Mineral o Natural 400 ml.
- \$56 **Limonada de Rosas** 325 ml.
- \$69 **Soda Italiana** 325 ml
Frutos Rojos, Maracuyá, Pepino con Limón

HAPPY HOUR

2x1 en Destilados y Coctelería
Lunes a miércoles de 4:00 pm a 6:30 pm

Destilados x copeo

BRANDY

- \$81 **Magno**
- \$86 **Terry**

GINEBRA

- \$94 **Tanqueray**
- \$89 **Beefeater**
- \$141 **Hendriks**
- \$114 **Bombay**

VODKA

- \$75 **Smirnoff**
- \$91 **Absolut azul**
- \$93 **Absolut citron**
- \$91 **Stolichnaya**

RON

- \$65 **Matusalem Platino**
- \$65 **Bacardí Blanco**
- \$69 **Ron Malibú**
- \$63 **Matusalem Clásico**
- \$83 **Havana 7 Años**
- \$159 **Zacapa 23**
- \$90 **Flor de Caña 4 años añejo**

WHISKY

- \$91 **Johnnie Walker Etiqueta Roja**
- \$117 **Chivas Regal 12 Años**
- \$125 **Buchanan's 12 Años**
- \$141 **Johnnie Walker Etiqueta Negra**
- \$142 **Glenfiddich 12**
- \$192 **Macallan 12**

TEQUILA

- \$79 **José Cuervo Tradicional Reposado**
- \$86 **Gran Centenario Plata**
- \$86 **Gran Centenario Reposado**
- \$103 **Herradura Reposado**
- \$119 **Maestro Dobel Diamante**
- \$147 **Don Julio 70**
- \$147 **Herradura Ultra**
- \$151 **Patrón Reposado**

MEZCAL

- \$83 **Promesa Mezcal Artesanal Espadín**
- \$139 **Promesa Mezcal Artesanal Tobalá**
- \$139 **Promesa Mezcal Artesanal Cuishe**
- \$179 **Promesa Mezcal Artesanal Tepeztate**
- \$99 **400 Conejos**
- \$112 **Amores Reposado**
- \$125 **Zignum Plata**
- \$135 **Alipus San Miguel**

MEZCAL BOTELLA

- \$599 **Promesa Mezcal Artesanal Espadín**
- \$1,219 **Promesa Mezcal Artesanal Tobalá**
- \$1,219 **Promesa Mezcal Artesanal Cuishe**
- \$1,499 **Promesa Mezcal Artesanal Tepeztate**



BISTRO | 702

COCINA & PAN

BEBIDAS

TÉS Y TISANAS

- \$70 **Chai frappé**
- \$70 **Matcha latte**
- \$35 **Té frío o caliente**
Elige tu sabor favorito
Manzanilla, Te verde, Jazmine, Early Grey, Indian Chai, Frutos rojos, Fresa con mango, English breakfast, Menta.
- \$40 **Tisana fría o caliente**
Elige tu sabor favorito:
Moras de la selva, Fresa kiwi, Piña colada, Chabacano, Fantasía tropical, Manzana, Zarzamora, English breakfast, Menta.
- \$75 **Mándolin Kombucha**
Elige tu sabor favorito:
Fresa kiwi, Jengibre, Manzana verde.

Coctelería

- \$118 **APEROL SPRITZ**
Aperol, vino espumoso y un toque de agua mineral, con una cáscara de naranja para decorar.
- \$93 **APPLE FIRE**
Whiskey manzana, fireball, jarabe de canela y clara de huevo pasteurizada.
- \$110 **BAILEYS COFFEE**
Bailey's, Leche, café y Crema batida.
- \$65 **BELLINI**
Vino espumoso y durazno.
- \$70 **BLOODY MARY**
Vodka, Jugo de tomate, Jugo de Limon y Mix de salsas.
- \$96 **BRAMBLE**
Ginebra, Licor chambord, Jugo de limón y Jarabe natural
- \$119 **CARAJILLO DE MENTA**
Licor 43 y café y fernet de menta.
- \$109 **CARAJILLO**
Licor 43 y Café.
- \$80 **CHOCOLATE MARTINI**
Vodka, Crema de cacao y Chocolate.
- \$115 **CLERICOT**
Vino tinto, Fruta de temporada, Jarabe natural, Jugo de limon y agua mineral.
- \$99 **COCO BAILEYS**
Baileys, Vodka sabor crema batida y crema de coco.
- \$101 **FRENCH 75**
Ginebra, Vino espumoso, Jugo de limón y Jarabe natural.
- \$98 **FRENCH CONNECTION**
Brandy y Amaretto
- \$80 **GINGER PALOMA**
Ginebra, jengibre, jarabe de berries, toronja y michelob ultra hard seltzer de toronja.
- \$85 **GREAT SHINING**
Vodka, campari, limón amarillo, toronja y escarchado con Azúcar de Naranja.
- \$80 **GREEN FRESH**
Midori, jarabe de maracuyá, naranja, limón y cerveza clara.
- \$105 **IRISH COFFEE**
Wiskhy, azucar, café y crema batida.
- \$95 **KIWI COOLER**
Ginebra, jarabe de flor de sauco, kiwi, kombucha fresa-kiwi y limón.
- \$105 **LUCES DE LA HABANNA**
Ron malibú, Midori, Jugo de piña.
- \$96 **MARGARITA**
Tequila, Controy, Jarabe natural y Jugo de limón.
- \$90 **MAZAPAN MARTINI**
Vodka, Frangelico, Leche y Mazapan.
- \$75 **MELONETTO**
Midori, licor de almendras, piña, naranja y limón.

Café y Chocolate

CAFÉ DE GRANO

\$34 De Refill

NESPRESSO

- \$46 **Americano**
- \$46 **Espresso**
- \$65 **Espresso doble**
- \$46 **Espresso cortado**
- \$56 **Latte frío o caliente**
- \$60 **Capuccino nespreso**

CAPUCCINOS SABORIZADOS

- \$60 **Capuccino frío o Caliente** 500 ml.
- \$66 **Capuccino saborizado** 500 ml.
Elige tu favorito:
Vainilla, Avellana, Crema irlandesa o Nuez de macadamia
- \$90 **Affogato**
Espresso con helado de Vainilla
- \$70 **Capuccino frappé de avellana o vainilla**

CHOCOLATES

- \$48 **Chocolate frío o caliente** 500 ml.
Cambia tu leche entera por de almendra o soya +\$15
- \$58 **Chocolate con bombón** 500 ml.
Cambia tu leche entera por de almendra o soya +\$15

MEZCARITA DE JAMAICA

Mezcal Promesa espadín, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe natural y jamaica.

MEZCARITA DE TAMARINDO

Mezcal Promesa espadín, jugo de limón, jarabe natural y tamarindo.

MIMOSA

Vino espumoso y jugo de naranja.

MOJITO DE BLUEBERRY

Ron, hierbabuena, azúcar, limón y blueberry

MOJITO DE FRUTOS ROJOS

Ron, hierbabuena, azúcar, limón y frutos rojos

MOJITO

Ron, Hierba buena, Azucar y Limón.

MOSCOW MULE

Vodka, Hierba buena, Jugo de limón, Jarabe

MULE 702

Vodka, pera, limón y jengibre.

NEGRONI

Ginebra, Campari, y Cinzano Rosso.

PIÑA COLADA

Ron, crema de coco, leche y Jugo de piña.

SANGRÍA

Vino tinto, Jarabe natural, Jugo de limon y agua mineral.

SIDECAR

Brandy, Cointreau, Azúcar y Jugo de Limón natural y Gingerale.

CLAMATO

Natural
\$54
Con Tequila
\$80
Con Vodka
\$80
Con Cerveza
\$80

DIGESTIVOS

\$84 **Oporto Ferreira**
APERITIVOS

\$69 **Cinzano Rojo**

\$86 **Campari**

\$98 **Pernod**

LICORES

\$80 **Chinchón Seco**

\$80 **Chinchón Dulce**

\$85 **Licor De Café Kahlúa**

\$95 **Midori**

\$90 **Baileys**

\$100 **Amaretto Disaronno**

\$100 **Frangelico**

\$95 **Vaccari Nero**

\$95 **Licor 43**

\$134 **Grand Marnier**

\$170 **Chartreuse Verde**

\$146 **Licor Strega**

CERVEZA

\$49 **Cerveza Nacional** 355 ml.

Corona, Victoria, Corona Light

\$56 **Negra Modelo / Modelo especial**

Michelob Ultra / Stella Artois