

## 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.

Todos los platillos de huevos y omelettes están preparados con dos piezas.

## Huevos, omelettes y clásicos

* <b>HUEVOS BENEDICTINOS</b> Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, jamón horneado, bañados con salsa holandesa. Servido con papas horneadas.	\$229
* <b>HUEVOS NORUEGOS</b> Los tradicionales huevos benedictinos con salmón ahumado (50gr). Servido con papas horneadas.	\$269
* <b>HUEVOS FLORENTINOS</b> 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. <b>Salmón (50gr) +\$90.00</b>	\$189
* <b>HUEVOS BISTRO 702</b> 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
* <b>HUEVOS AL GUSTO</b> 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
* <b>HUEVOS A LA LIBANESA</b> Huevos estrellados acompañados con jocoque seco, pan integral o árabe, aceite de romero, cebolla y chile serrano.	\$149
* <b>HUEVOS CON MACHACA</b> Huevos revueltos a la mexicana acompañados de machaca norteña, bañados con salsa roja y acompañados con tortillas de harina.	\$159
* <b>HUEVOS JALISCIENSES</b> Huevos estrellados sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo campestre, salsa verde cruda y pico de gallo.	\$149
* <b>OMELETTE AL GUSTO</b> - 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
* <b>OMELETTE LIGERO</b> Claros rellenos de nopal, jitomate y queso cottage, bañado en salsa verde, acompañado de champiñones al ajillo y ensalada de jitomate y queso panela.	\$169
* <b>CROQUE MADAME</b> Sándwich elaborado con pan brioche, salsa mornay, gratinado con queso gruyere y una pieza de huevo estrellado.	\$169
* <b>WAFFLES 702 (1pza)</b> Recién hechos acompañados con frutos rojos, betún y miel de maple.	\$129
* <b>PAN FRANCÉS</b> Cuatro triángulos de pan brioche, cubiertos de azúcar glass, con canela y frutos rojos.	\$129
* <b>HOT CAKES 702 (3pzs)</b> Servidos con frutos rojos, acompañados con miel de maple, mantequilla y mermelada. <b>Con huevo (2 pza) +\$20 / Con tocino (60 gr) +\$40 / Con jamón de pavo (60 gr) +\$45</b>	\$129

## EMPAREDADOS

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

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

• <b>DE JAMÓN</b> Con queso de cabra, jitomate asado al romero y aderezo de mostaza.	\$149
• <b>DE BRISKET (100 gr)</b> 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
• <b>DE JAMÓN SERRANO (25 gr) Y MOZZARELLA</b> Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.	\$189
• <b>DE CARNES FRÍAS</b> Con jamón serrano, pepperoni, chorizo de pamploña, aceituna negra, queso gouda, pepino y lechuga, con aderezo de mayonesa y mostaza.	\$179
• <b>DE SALMÓN AHUMADO (50 gr)</b> De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.	\$189
• <b>DE ROAST BEEF (90 gr)</b> Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, aguacate y gratinado con queso gouda.	\$209
• <b>DE FILETE DE RES (100 gr)</b> Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.	\$229
• <b>DE ARRACHERA MARINADA O CECINA (120 gr)</b> Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.	\$179

## Especialidades Bistro 702

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

## PLATILLOS ENERGÉTICOS

• <b>COPA DE GRANOLA</b> Prueba nuestra copa energética de granola de la casa, yogurt natural, miel de agave y bayas de goji berry.	\$139
• <b>PLATO DE FRUTAS</b> Papaya, piña, melón y sandía con granola hecha en casa y miel de abeja. <b>Con yogurt +\$10 / Con queso cottage +\$19</b>	\$59
• <b>HOT CAKES DE PLÁTANO</b> Tres piezas de hot cakes de plátano, servido con kiwi y plátano, acompañado con miel de agave.	\$109
• <b>SALMON AVOCADO TOAST</b> Pan brioche, salmón ahumado sobre aguacate y semillas de girasol. <b>Con aceite de aguacate +\$8.00</b>	\$169
• <b>BOWL DE AÇAÍ</b> Base de açai y leche con topping de coco rallado, plátano y arándanos.	\$169
• <b>BOWL DE MATCHA</b> Antioxidante elaborado a base de matcha con topping de piña, granola de la casa y amaranto.	\$149
• <b>BOWL DE CARBÓN ACTIVADO</b> Con topping de fresa, amaranto y granola de la casa.	\$129
• <b>BOWL ANTIOXIDANTE</b> Con topping de fresa, piña y chía.	\$129

## JUGOS COLD PRESS

• <b>JUGOS RECIÉN EXPRIMIDOS</b> Naranja, toronja, zanahoria, verde o de temporada. <b>Chico (250 ml) \$39 Grande (400ml) \$49</b>
• <b>JUGOS COLD PRESS (400 ml)</b> - 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

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

PREGUNTA  
POR NUESTROS  
PAQUETES DE  
CATERING

# 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  
\*solo consumo en restaurante\*

## Entradas y Sopas

- **TÁRTARA DE RES** \$299  
Filete de res (180 gr) preparado con alcaparra, anchoa, aceituna, cebolla y un toque de whisky.
- **ESCARGOTS BOURGUIGNONNE** \$199  
Caracoles (35 gr) en mantequilla de hierbas al ajo.
- **PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS** \$399  
Selección de jamón serrano (50 gr), chorizo de pamlona (50 gr), pepperoni (50 gr), queso gruyere (30 gr), raclette (30 gr) y azul (30 gr).
- **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** (450 ml) \$129  
Cebolla lentamente caramelizada, gratinada con queso gruyere.
- **SOPA DE TORTILLA** (250 ml) \$69  
Tradicional sopa de tortilla servida con aguacate, julianas de tortilla, queso panela y aros de guajillo.
- **CREMA DE JITOMATE** (250 ml) \$79  
Deliciosa crema de jitomate rostizado con un toque de ginebra.

## 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

Servidas con ensalada de frutos rojos y vinagreta de balsámico.

- **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. (\*)

- **ENTRECOT** \$379 / \$689  
Con mantequilla café de París o salsa bernesa.  
- Rib eye nacional (330 gr) \$379  
- Rib eye choice USA (330 gr) \$689
- **FILETE MIGNON DU CHEF** (200 gr) \$359  
Centro de filete de res con salsa a las tres pimientos, calidad choice USA.
- **CORTES A LA PARRILLA** \$329 / \$669 / \$599  
- Filete mignon choice USA (200 gr) \$329  
- Rib eye choice USA (330 gr) \$669  
- New York choice USA (330 gr) \$599
- **ARRACHERA** (200 gr) \$299  
Arrachera marinada acompañada de frijoles refritos, guacamole y 2 picaditas de mole poblano.
- **TACOS DE PATO** (150 gr) \$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 agrada 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 y aderezo de mostaza.
- **DE BRISKET** (100 gr) \$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** (25 gr) Y **MOZZARELLA** \$189  
Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.
- **DE CARNES FRÍAS** \$179  
Con jamón serrano, pepperoni, chorizo de pamlona, aceituna negra, queso gouda, pepino y lechuga, con aderezo de mayonesa y mostaza.
- **DE SALMÓN AHUMADO** (50 gr) \$189  
De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.
- **DE ROAST BEEF** (90 gr) \$209  
Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, aguacate y gratinado con queso gouda.
- **DE FILETE DE RES** (100 gr) \$229  
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.
- **DE ARRACHERA MARINADA O CECINA** (120 gr) \$179  
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.

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

PREGUNTA POR NUESTROS  
PAQUETES DE CATERING



# BISTRO | 702

COCINA & PAN

## PANADERÍA Y REPOSTERÍA

### Pan dulce

- \$42 • **CHOCOLATÍN**
- \$16 • **OREJA**
- \$22 • **ABANICO DE CHOCOLATE Y NUEZ**
- \$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**
- \$53 • **CONCHA CON NATA**
- \$49 • **CONCHA CON FRIJOLES**
- \$37 • **ORDEN DE NATA (50 gr)**

### 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**
- **GALLETAS 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

- \$199 • **SUNDAY DE PALOMITAS CARAMELIZADAS**  
Con cacahuete caramelizado, helado de dulce de leche y vainilla.  
¡Crunchy y perfecto para compartir! (2 personas)
- \$189 • **TARTA TATIN**  
Tarta de manzana caliente con helado de vainilla.
- \$99 • **CRÈME BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS**
- \$79 • **ORDEN DE 4 MACARONES RELLENOS**  
Pregunta por nuestros sabores.
- \$79 • **PASTEL ÓPERA**  
Ganache de chocolate 70% belga, crema de mantequilla de café, bizcocho de almendra bañado en café y glaseado 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.
- \$99 • **TARTA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS**  
Cremoso de limón con compota de frutos rojos.
- \$139 • **CREPA DE NUTELLA**  
Rellena de nuez y fresa.
- \$159 • **FONDUE DE CHOCOLATE (2 personas)** ¡Ideal para compartir.
- \$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

Cambia tu leche entera por leche de almendra o soya +\$15

#### CAFÉ DE GRANO

- \$34 **De Refill**
- NESPRESSO**
- \$46 **Americano**
- \$46 **Espresso**
- \$65 **Espresso doble**
- \$46 **Espresso cortado**
- \$56 **Latte frío o caliente**
- \$60 **Capuccino nespresso**

#### CHOCOLATES

- \$48 **Chocolate frío o caliente 500 ml**
- \$58 **Chocolate con bombón 500 ml**

#### CAPUCCINOS SABORIZADOS

- \$60 **Capuccino frío o caliente 500ml**
- \$66 **Capuccino saborizado 500ml**  
Elige tu sabor favorito:  
Vainilla, avellana, crema irlandesa, nuez de macadamia, caramelo.
- \$90 **Affogato**  
Espresso con helado de vainilla.
- \$70 **Capuccino frappé**  
Vainilla, avellana, crema irlandesa, nuez de macadamia, caramelo.
- \$60 **Café moka frío o caliente**

#### TÉS Y TISANAS

- \$70 **Chai frappé**
- \$70 **Matcha latte**
- \$35 **Té frío o caliente**  
Elige tu sabor favorito:  
Manzanilla, verde, jasmine, 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.
- \$196 ..... » 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 retirar el corcho.

## Vinos Blancos

### • MÉXICO

- \$639 ..... » Casa Madero 2 V 750 ml.
- \$589 ..... » Casa Madero Chardonnay 750 ml.
- \$569 ..... » Santo Tomás Sauvignon Blanc 750 ml.
- \$719 ..... » Casa Madero Chenin Blanc 750 ml.

### • ARGENTINA

- \$459 ..... » 34 Chardonnay 750 ml.
- \$459 ..... » 34 Sauvignon Blanc 750 ml.
- \$549 ..... » 34 Torrontes 750 ml.

### • ESPAÑA

- \$649 ..... » 12 Lunas 750 ml.
- \$499 ..... » Monteabellón Verdejo 750 ml.
- \$739 ..... » Lagar de Cervera Albariño 750 ml.
- \$739 ..... » Muga Rioja 750 ml.
- \$899 ..... » Juanito Albariño 750 ml.

### • ESTADOS UNIDOS

- \$669 ..... » Silvia Cellars Chardonnay 750 ml.

## Vinos Espumosos

### • ITALIA

- \$609 ..... » Asti Santero Docg 750 ml.
- \$709 ..... » Prosecco Nabucco Extra Dry 750 ml.

### • ESPAÑA

- \$429 ..... » Cava Flor de Raïm Brut 750 ml.
- \$529 ..... » Cava Flor de Raïm Rosé 750 ml.

### • FRANCIA

- \$1,399 ..... » Cremant D'Alsace Cuvée Julien Dopff 750 ml.
- \$2,049 ..... » Moët & Chandon Rosé Imperial 750 ml.
- \$2,519 ..... » Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml.

## Vinos Tintos

### • MÉXICO

- \$779 ..... » Casa Madero 3V 750 ml.
- \$759 ..... » Casa Madero Cabernet Sauvignon 750 ml.
- \$749 ..... » Casa Madero Merlot 750 ml.
- \$729 ..... » Casa Madero Shiraz 750 ml.
- \$899 ..... » Santo Tomás Cabernet Sauvignon 750 ml.
- \$1,299 ..... » Mariatinto 750 ml.

### • ARGENTINA

- \$459 ..... » 34 Cabernet Franc 750 ml.
- \$459 ..... » 34 Cabernet Sauvignon 750 ml.
- \$459 ..... » 34 Malbec 750 ml.
- \$459 ..... » 34 Merlot 750 ml.
- \$459 ..... » 34 Syrah 750 ml.
- \$409 ..... » Finca las Moras Malbec 750 ml.
- \$949 ..... » Salentein Malbec 750 ml.
- \$1,179 ..... » Luigi Bosca Malbec 750 ml.

### • ESPAÑA

- \$539 ..... » Monteabellón 5 meses 750 ml.
- \$549 ..... » 12 Lunas Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha y Shyrah 750 ml.
- \$639 ..... » Monte Real Crianza 750 ml.
- \$669 ..... » 12 Lunas Garnacha 750 ml.
- \$659 ..... » Cune Crianza 750 ml.
- \$879 ..... » Monteabellón 14 meses 750 ml.
- \$929 ..... » Pruno Tempranillo y Cabernet Sauvignon 750 ml.
- \$1,029 ..... » Pagos de Quintana Crianza 750 ml.
- \$1,009 ..... » Beronia Reserva 750 ml.
- \$1,109 ..... » Señorío de Otazu Pago 750 ml.
- \$1,259 ..... » Protos Crianza 750 ml.
- \$1,569 ..... » Matarromera Crianza 750 ml.
- \$1,699 ..... » Arzuaga Navarro Crianza 750 ml.
- \$2,079 ..... » Malleolus Emilio Moro 750 ml.
- \$2,469 ..... » Pago de Carraovejas 750 ml.
- \$2,149 ..... » Mauro Cosecha 750 ml.

### • ESTADOS UNIDOS

- \$739 ..... » Lucas & Lewellen Pinot Noir 750 ml.
- \$1,399 ..... » Six Eight Nine 750 ml.
- \$1,639 ..... » Intrinsic 750 ml.
- \$2,419 ..... » Abstract 150 ml.
- \$2,378 ..... » Austin Hope 750 ml.

### • FRANCIA

- \$639 ..... » Felúns Petit 750 ml.
- \$809 ..... » Felúns Domaine 750 ml.

## Vinos Rosados

### • MÉXICO

- \$649 ..... » Nicole Rosado Nebbiolo 750 ml.
- \$619 ..... » Casa Madero V 750 ml.

### • ESPAÑA

- \$399 ..... » Avaniel 750 ml.
- \$589 ..... » 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** 325 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 por copes

Todos los tragos son servidos con 45 ml.

### RON

- \$65 **Matusalem platino**
- \$65 **Bacardí blanco**
- \$69 **Ron Malibu**
- \$63 **Matusalem clásico**
- \$83 **Havana 7 años**
- \$90 **Flor de Caña 4 años añejo**
- \$159 **Zacapa 23**

### BRANDY

- \$86 **Magno**
- \$91 **Terry**
- \$96 **Torres 10**

### VODKA

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

### GINEBRA

- \$94 **Tanqueray**
- \$89 **Beefeater**
- \$114 **Bombay**
- \$141 **Hendrick's**

### WHISKY

- \$91 **Johnnie Walker Etiqueta Roja**
- \$117 **Chivas Regal 12 años**
- \$125 **Buchanan's 12 años**
- \$140 **Glenfiddich 12**
- \$151 **Johnnie Walker Etiqueta Negra**
- \$198 **Macallan 12**

### TEQUILA

- \$79 **José Cuervo tradicional reposado**
- \$86 **Gran Centenario plata**
- \$86 **Gran Centenario reposado**
- \$103 **Herradura reposado**
- \$119 **Maestro Dobel diamante**
- \$157 **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**
- \$122 **Amarás reposado**
- \$125 **Zignum plata**

### 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 **Tè frío o caliente**  
Elige tu sabor favorito  
Manzanilla, verde, jasmine, 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.
- \$93 **APPLE FIRE**  
Whiskey manzana, fireball, jarabe de canela y clara de huevo pasteurizada.
- \$110 **BAILEYS COFFEE**  
Baileys, leche, café y crema batida.
- \$65 **BELLINI**  
Vino espumoso y durazno.
- \$70 **BLOODY MARY**  
Vodka, jugo de tomate, jugo de limón y mix de salsas.
- \$96 **BRAMBLE**  
Ginebra, licor chambord, jugo de limón y jarabe natural.
- \$129 **CARAJILLO DE MENTA**  
Licor 43, café y fernet de menta.
- \$119 **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 limón y agua mineral.
- \$99 **COCO BAILEYS**  
Baileys, vodka pinnacle whipped 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 agua rífada corona limón-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.
- \$115 **IRISH COFFEE**  
Whisky, azúcar, café y crema batida.
- \$95 **KIWI COOLER**  
Ginebra, jarabe de flor de sauco, kiwi, kombucha fresa-kiwi y limón.
- \$85 **KIR ROYAL**  
Vino espumoso y licor de casis.
- \$105 **LUCES DE LA HABANNA**  
Ron Malibu, midori, jugo de piña.
- \$96 **MARGARITA**  
Tequila, controy, jarabe natural y jugo de limón.
- \$90 **MAZAPÁN MARTINI**  
Vodka, frangelico, leche y mazapán.
- \$75 **MELONETTO**  
Midori, licor de almendras, piña, naranja y limón.

## Café y Chocolate

### CAFÉ DE GRANO

\$34 De Refill

Cambia tu leche entera por leche de almendra o soya +\$15

### CAPUCCINOS SABORIZADOS

- \$60 **Capuccino frío o caliente** 500 ml.
- \$66 **Capuccino saborizado** 500 ml.  
Vainilla, avellana, crema irlandesa, nuez de macadamia, caramelo.
- \$90 **Affogato**  
Espresso con helado de vainilla.
- \$70 **Capuccino frappé**  
Vainilla, avellana, crema irlandesa, nuez de macadamia, caramelo.
- \$60 **Café moka frío o caliente**

### NESPRESSO

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

### CHOCOLATES

- \$48 **Chocolate frío o caliente** 500 ml.
- \$58 **Chocolate con bombón** 500 ml.

- \$113 **MEZCARITA DE JAMAICA**  
Mezcal Promesa espadín, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe natural y jamaica.
- \$103 **MEZCARITA DE TAMARINDO**  
Mezcal Promesa espadín, jugo de limón y tamarindo.
- \$75 **MIMOSA**  
Vino espumoso y jugo de naranja.
- \$119 **MOJITO DE BLUEBERRY**  
Ron, hierbabuena, azúcar, limón y blueberry.
- \$119 **MOJITO DE FRUTOS ROJOS**  
Ron, hierbabuena, azúcar, limón y frutos rojos.
- \$89 **MOJITO**  
Ron, hierbabuena, azúcar y limón.
- \$115 **MOSCOW MULE**  
Vodka, hierbabuena, jugo de limón y ginger ale.
- \$83 **MULE 702**  
Vodka, pera, limón y jengibre.
- \$98 **NEGRONI**  
Ginebra, campari y cinzano rosso.
- \$86 **PIÑA COLADA**  
Ron, crema de coco, leche y jugo de piña.
- \$85 **SANGRÍA**  
Vino tinto, jarabe natural, jugo de limón y agua mineral.
- \$54 **CLAMATO** Natural
- \$85 Con tequila
- \$85 Con vodka
- \$80 Con cerveza

### DIGESTIVOS

- \$94 **Oporto Ferreira**
- \$69 **APERITIVOS**
- \$86 **Cinzano rojo**
- \$98 **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** 355 ml. / **Modelo Especial** 355 ml. **Michelob Ultra** 355 ml.
- \$45 **Stella Artois** 330 ml.
- \$45 **Corona Cero** 355 ml.