



BISTRO | 702

COCINA & PAN

DESAYUNOS TODO EL DÍA

Huevos, omelettes y clásicos

- * HUEVOS BENEDICTINOS** \$239
Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, jamón horneado, bañados con salsa holandesa. Servido con papas horneadas.
- * HUEVOS NORUEGOS** \$279
Los tradicionales huevos benedictinos con salmón ahumado (50g). Servido con papas horneadas.
- * HUEVOS FLORENTINOS** \$199
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 (50 g) +\$90.00**
- * HUEVOS BISTRO 702** \$149
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.
- * HUEVOS AL GUSTO** \$149
- 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.
- * HUEVOS A LA LIBANESA** \$169
Huevos estrellados acompañados con jocoque seco, pan árabe, aceite de romero, cebolla y chile serrano.
- * HUEVOS CON MACHACA** \$209
Huevos revueltos a la mexicana acompañados de machaca norteña, bañados con salsa roja y acompañados con tortillas de harina.
- * HUEVOS MOTULEÑOS** \$169
Huevos fritos bañados con salsa roja, acompañados de chícharo, jamón, queso panela y plátano macho.
- * HUEVOS JALISCIENSES** \$169
Huevos estrellados sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo campestre, salsa verde cruda y pico de gallo.
- * OMELETTE AL GUSTO** \$189
- 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.
- * OMELETTE LIGERO** \$179
Claros rellenos de nopal, jitomate y queso cottage, bañado en salsa verde, acompañado de champiñones al ajillo y ensalada de jitomate y queso panela.
- * CROQUE MADAME** \$189
Sándwich elaborado con pan brioche, salsa mornay, gratinado con queso gruyere y una pieza de huevo estrellado.
- * WAFFLES 702 (1 pza)** \$169
Recién hechos acompañados con frutos rojos, betún y miel de maple.
- * PAN FRANCÉS** \$159
Cuatro triángulos de pan brioche, cubiertos de azúcar glass, con canela y frutos rojos.
- * DESAYUNO EJECUTIVO** \$209
2 piezas de huevo frito o revuelto acompañado de tocino horneado, pan francés, maple y mantequilla.
- * HOT CAKES 702 (3 pzas)** \$159
Servidos con frutos rojos, acompañados con miel de maple, mantequilla y mermelada. **Con huevo (2 pzas) +\$30 / Con tocino (60 g) +\$40 / Con jamón (60 g) +\$30**

EMPAREDADOS

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

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

- CLUB SÁNDWICH** \$209
Tres rebanadas de pan brioche, con jamón, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate y lechuga.
- DE JAMÓN (50 g)** \$169
Con queso de cabra, jitomate asado al romero y aderezo de mostaza.
- DE BRISKET (100 g)** \$269
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 g) Y MOZZARELLA** \$209
Con jitomate, pesto y gratinado con queso gouda.
- DE CARNES FRÍAS (70 g)** \$199
Con jamón serrano, pepperoni, chorizo de pamlona, aceituna negra, queso gouda, pepino y lechuga, con aderezo de mayonesa y mostaza.
- DE SALMÓN AHUMADO (50 g)** \$209
De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con aceite de albahaca y alcaparras.
- DE ROAST BEEF (90 g)** \$229
Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, aguacate y gratinado con queso gouda.
- DE FILETE DE RES (100 g)** \$249
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.
- DE ARRACHERA MARINADA (120 g)** \$209
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.

*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.

Especialidades Bistro 702

- * PICADITAS "DOÑA MARY"** \$199
Cuatro piezas de picaditas servidas con frijoles, queso panela y exquisita chistorra (120 g), acompañadas con salsa verde, salsa roja y salsa de cacahuate, terminadas con cebolla encurtida.
- * ENFRIJOLADAS "DON OCTAVIO"** \$189
Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de frijol con chorizo asado, rajas de chile cuaresmeño, queso, crema y aguacate. **Relleno de Panela +\$20 Pollo +\$30**
- * ENCHILADAS 702** \$159
Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de cacahuate y chile morita, servido con queso panela asado. **Relleno de Panela +\$20 Relleno de Pollo +\$30**
- * ENCHILADAS DE MOLE POBLANO** \$169
Tres piezas rellenas de huevo, bañadas con nuestro tradicional mole de la casa, servido con queso panela asado y ajonjolí tostado. **Relleno de Panela +\$20 Relleno de Pollo +\$30**
- * ENCHILADAS SUIZAS** \$209
Tradicionales enchiladas de pollo con salsa verde cremosa.
- * CHILAQUILES CON MOLE** \$189
Pollo (100 g) o huevo (2 pzas) +\$20
Arrachera marinada (120 g) +\$50
**Cambia tus totopos por salmas +\$40
- * CHILAQUILES AL GUSTO** \$179
Los tradicionales servidos con salsa roja o verde. **Pollo (100 g) o huevo (2 pzas) +\$20**
Arrachera marinada (120 g) +\$50
**Cambia tus totopos por salmas +\$40
- * TACOS DE ARRACHERA (120 g)** \$229
Exquisita arrachera servida sobre tortilla de maíz y gratinada con queso gouda, acompañada de guacamole, frijoles refritos y chiles toreados.
- * MOLLETES 702 (4 pzas)** \$149
Los tradicionales con frijoles, gratinados con queso gouda y acompañados con salsa mexicana. **Con chorizo (50 g) +\$30 Con jamón (60 g) +\$30**
Con tocino (60 g) +\$40 Con huevo (2 pzas) +\$20

CROISSANTS Y BAGELS

- CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO ASIAGO** \$169
Pan recién horneado con aderezo de mostaza, jamón y queso asiago, acompañado con ensalada clásica de frutos rojos y vinagreta de balsámico.
- CROISSANT CON RICOTTA Y ESPINACA** \$139
Pan recién horneado con queso ricotta y espinaca a la italiana, servido con ensalada de frutos rojos y vinagreta de balsámico.
- CROISSANT DE HUEVO CON TOCINO** \$139
2 piezas de huevo frito o revuelto coronado con tocino horneado, queso gratinado, jitomate rostizado y guarnición de ensalada.
- BAGEL DE SALMÓN AHUMADO (100 g)** \$229
Delicioso bagel hecho en casa con queso crema, alcaparras, salmón ahumado, cebolla morada, lechuga y jitomate. Pan a elegir: natural, ajonjolí, chía-avena o ajonjolí y semilla de girasol.

PLATILLOS ENERGÉTICOS

- COPA DE GRANOLA** \$139
Prueba nuestra copa energética de granola de la casa, yogurt natural, miel de agave y bayas de goji berry.
- PLATO DE FRUTAS** \$69
Papaya, piña, melón y sandía con granola hecha en casa y miel de abeja. **Con yogurt +\$20 / Con queso cottage +\$20**
- HOT CAKES DE PLÁTANO** \$109
Tres piezas de hot cakes de plátano, servido con kiwi y plátano, acompañado con miel de agave.
- SALMON AVOCADO TOAST** \$199
Pan de linaza, salmón ahumado sobre aguacate y semillas de girasol. **Con aceite de aguacate +\$8.00**
- EGG SALMON TOAST** \$249
Tosta de linaza con guacamole rústico, salmón ahumado, queso de cabra, huevo pochado y pesto.
- BOWL DE AÇAÍ** \$169
Base de açai y leche con topping de coco rallado, plátano y arándanos.
- BOWL DE MATCHA** \$169
Antioxidante elaborado a base de matcha con topping de piña, granola de la casa y amaranto.
- BOWL DE CARBÓN ACTIVADO** \$149
Con topping de fresa, amaranto y granola de la casa.
- BOWL ANTIOXIDANTE** \$129
Con topping de fresa, piña y chía.

JUGOS COLD PRESS

- JUGOS RECIÉN EXPRIMIDOS**
Naranja, toronja, zanahoria, verde o de temporada.
Chico (250 ml) \$39
Grande (350 ml) \$49
- JUGOS COLD PRESS (350 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 zanahoria, piña y jengibre \$69

SHOTS SALUDABLES

- DETOX (60 ml)** \$39
Jengibre y limón.
- FLU SHOT (60 ml)**
Jengibre, limón, miel y pimienta cayena.
- CURATIVO (60 ml)**
Cúrcuma y pimienta negra.

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 a 18:00 h
solo consumo en restaurante

Entradas y Sopas

- **TÁRTARA DE RES (200 g)** \$319
Filete de res preparado con alcaparra, anchoa, aceituna, cebolla y un toque de whisky.
- **ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (35 g)** \$169
Caracoles en mantequilla de hierbas al ajo.
- **PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS** \$369
Selección de jamón serrano (50 g), chorizo de pamlona (50 g), pepperoni (50 g), queso gruyere (30 g), raclette (30 g) y azul (30 g).
- **TIRADITO DE ATÚN (100 g)** \$239
Lomo de atún laminado y bañado con nuestra salsa 702, acompañado de textura de tortilla, aguacate y cilantro.
- **TARTAR DE SALMÓN (180 g)** \$319
Salmón aliñado con yema de huevo, alcaparras, echalot y acompañado de pan melba y aguacate.
- **ENSALADA DE LA CASA** \$109
Mix de quelites, berros y arúgula con reducción de cítricos, acompañada de requesón y oleaginosas garapiñadas.
Con jamón serrano (50 g) +\$60 / Con pollo (100 g) +\$40 / Con salmón a la parrilla (100 g) +\$100
- **ENSALADA CAPRESE CON QUESO MOZZARELLA** \$159
Ensalada de jitomate y queso mozzarella con aderezo italiano.
- **ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y NUECES** \$159
Combinación de lechugas, nuez troceada y frutos secos, rociado con aderezo de zarzamora. Con jamón serrano (50 g) +\$60 / Con pollo (100 g) +\$40 / Con salmón a la parrilla (100 g) +\$100
- **ENSALADA NORMANDÍA** \$179
Mix de quelites, berros y arúgula con aceite de oliva, salmón ahumado (50 g), jitomate cherry, sésamo y aguacate.
- **SOPA DE CEBOLLA (450 ml)** \$129
Cebolla lentamente caramelizada y gratinada.
- **SOPA DE TORTILLA (250 ml)** \$99
Tradicional sopa de tortilla servida con aguacate, julianas de tortilla, chicharrón, queso panela y aros de guajillo.
- **CREMA DE JITOMATE (250 ml)** \$99
Deliciosa crema de jitomate rostizado con un toque de ginebra.

FONDUES

Para 2 personas. Persona adicional + \$145

- **TRADICIONAL**
De queso gruyere y raclette, acompañado con pan baguette.
- **FINAS HIERBAS**
De queso gruyere y raclette, con un toque de finas hierbas, acompañado con pan baguette.
- **QUESO AZUL** \$319
De queso azul, acompañado con pan baguette.
- **CAMEMBERT**
De queso camembert, acompañado con pan baguette.
- **4 QUESOS**
De queso gruyere, raclette, azul y camembert, acompañado con pan baguette.
- **EXTRA FONDUE** \$60
Verduras (200 g)

PASTAS

Elige tu pasta favorita, penne o fettuccine (200 g)

- **CON SALSAS POMODORO** \$129
Nuestra tradicional salsa de tomate con finas hierbas, acompañada con queso parmesano.
- **CON SALSAS AL PESTO** \$169
Salsa hecha 100% en casa con albahaca fresca y aceite de oliva.
- **CON SALSAS A LA PUTANESCA** \$159
Salsa de tomate con un toque picante, aceituna negra, alcaparras, aceite de oliva y anchoas.
- **CON SALSAS A LOS 4 QUESOS** \$169
Salsa de queso gouda, azul, camembert y parmesano.
- **CON SALSAS POBLANA** \$159
Salsa cremosa de chile poblano acompañada de unas tradicionales rajas poblanas.
*** Acompaña tu plato con:
Pollo (100 g) +\$40 Filete de res (100 g) +\$140
Salmón a la parrilla (100 g) +\$100

Crepas

Servidas con ensalada de frutos rojos y vinagreta de balsámico.

- **CREPA 702**
Jamón, jitomate asado al romero y queso gruyere.
- **CREPA CAMPOS ELISEOS** \$149
Cebolla caramelizada, jitomate asado al romero y queso gruyere.
- **CREPA FLORENTINA**
Espinaca, champiñones, jitomate 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 (330 g)** \$749
Con mantequilla café de París o salsa bernesa.
-Rib eye choice USA
- **FILETE MIGNON DU CHEF (200 g)** \$409
Centro de filete de res con salsa a las tres pimientos, calidad choice USA.
- **CORTES A LA PARRILLA** \$409
-Filete mignon choice USA (200 g)
-Rib eye choice USA (330 g) \$749
- **PECHUGA DE POLLO A LA PROVENZAL (200 g)** \$209
Empanizada con jamón y gratinada, acompañada con salsa provenzal.
- **HAMBURGUESA BISTRO 702** \$289
De sirloin, lechuga francesa, tocino, cebolla caramelizada, champiñones con aceite de trufa y mayonesa, gratinada con queso gruyere.
- **SALMÓN A LA PARRILLA (200 g)** \$369
Acompañado con guarnición de espárragos, zanahoria arcoíris, jitomates y pesto.
- **ATÚN A LA PARRILLA (200 g)** \$329
Lomo de atún sellado en la parrilla, con guarnición de espárragos, zanahoria arcoíris, jitomates y pesto.
- **ARRACHERA (200 g)** \$299
Arrachera marinada acompañada de frijoles refritos, guacamole y 2 picaditas de mole poblano.
- **TACOS DE PATO (150 g)** \$299
Servidos en tortilla de harina, acompañados con cilantro, cebolla fileteada y trilogía de salsas.
- **MEJILLONES AL VINO BLANCO (500 g)** \$349
Mejillones con echalote, vino blanco y hierbas de olor, acompañados de papas a la francesa. ¡Ideal para compartir!
- **TOMAHAWK DE CERDO EN COSTRA DE CHILES (250 g)** \$289
Rebozado en costra de chiles secos con guarnición de espárragos, zanahorias arcoíris, jitomates y pesto.
- **MOLE POBLANO 702 (200 g)** \$209
Pechuga de pollo servida con nuestro tradicional mole poblano y espolvoreado con ajonjolí tostado, acompañado con arroz rojo.
- **ESCALOPA BISTRO 702 (200 g)** \$289
Escalopa de cerdo empanizada con panko, coronada con huevo pochado y mantequilla de trufa.

EMPAREDADOS

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

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

- **CLUB SÁNDWICH** \$209
Tres rebanadas de pan brioche, con jamón, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate y lechuga.
- **DE JAMÓN (50 g)** \$169
Con queso de cabra, jitomate asado al romero y aderezo de mostaza.
- **DE BRISKET (100 g)** \$269
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 g) Y MOZZARELLA** \$209
Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.
- **DE CARNES FRÍAS (70 g)** \$199
Con jamón serrano, pepperoni, chorizo de pamlona, aceituna negra, queso gouda, pepino y lechuga, con aderezo de mayonesa y mostaza.
- **DE SALMÓN AHUMADO (50 g)** \$209
De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.
- **DE ROAST BEEF (90 g)** \$229
Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, aguacate y gratinado con queso gouda.
- **DE FILETE DE RES (100 g)** \$249
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.
- **DE ARRACHERA MARINADA (120 g)** \$209
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.

PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES DE CATERING



BISTRO | 702

COCINA & PAN

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Pan dulce

- \$49 • **CHOCOLATÍN**
- \$19 • **OREJA**
- \$39 • **PEINETA**
- \$49 • **ALMENDRÍN**
- \$39 • **TUCÁN**
- \$39 • **CHINO DE NUEZ**
- \$39 • **ROL DE CANELA CON BETÚN**
- \$29 • **ROL DE CANELA TRADICIONAL**
- \$39 • **RIEL DE HIGO**
- \$39 • **TRENZA SUIZA**
- \$22 • **CONCHA DE VAINILLA O CHOCOLATE**
- \$49 • **CONCHA DE CONEJITO TURÍN**
(Vainilla o chocolate)
- \$29 • **ESPONJOSO DE NARANJA**
- \$64 • **ROL DULCE DE LECHE**
- \$49 • **CONCHA CON NATA**
- \$29 • **ORDEN DE NATA (50 GR)**

Croissants

- \$32 • **TRADICIONAL**
- \$32 • **NUTELLA**
- \$55 • **CHOCOLATE**
- \$55 • **ALMENDRA**
- \$55 • **CHOCOLATE & ALMENDRA**
- \$59 • **CROISSANT ROLL NUTELLA CON NUEZ**
- \$59 • **CROISSANT ROLL CHOCOLATE CON ALMENDRA**

Galletas

- \$33 • **DOBLE CHOCOLATE (110 g)**
- \$33 • **CHISPAS DE CHOCOLATE (110 g)**
- \$33 • **NARANJA (70 g)**
- \$39 • **S'MORES COOKIES (110 g)**
- \$39 • **KÍNDER (110 g)**
- \$59 • **CONEJITO (110 g)**
- \$59 • **GALLETA DE ALMENDRA GLUTEN FREE (110 g)**
Ideal para todas aquellas personas con alergia o intolerancia al gluten, además de tener un sabor delicioso a arándano y nuez. ¡Te sorprenderá!

Panqués

- \$189 • **PANQUÉ DE PLÁTANO**
- \$189 • **PANQUÉ DE QUESO RICOTTA**
- \$189 • **PANQUÉ DE LIMÓN**
- \$209 • **PANQUÉ DE ZANAHORIA**
- \$249 • **PANQUÉ DE CHOCOLATE CON NUEZ**

Pan Línea Saludable

- \$39 • **MUFFIN KETO**
Ideal para una dieta balanceada hecho a base de nutrientes y bajo en azúcares.
- \$39 • **BAGUETTE GLUTEN FREE**
¡Está irresistible nuestro nuevo baguette! 100% sin gluten.
- \$119 • **PAN DE CAJA SALUDABLE**
Ideal para personas celiacas. ¡Te encantará!
Rinde para 14 rebanadas.

Postres

- \$219 • **SUNDAY DE PALOMITAS CARAMELIZADAS** (Solo en restaurante)
Con cacahuete caramelizado, helado de dulce de leche y vainilla.
¡Crunchy y perfecto para compartir! (2 personas)
- \$249 • **TARTA TATIN** (Solo en restaurante)
Tarta de manzana caliente con helado de vainilla. (2 personas)
- \$129 • **CRÊME BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS** (Solo en restaurante)
- \$89 • **ORDEN DE 4 MACARONES RELLENOS**
Elige tus sabores: Limón, café, chocolate, matcha, frutos rojos, coco y maracuyá.
- \$119 • **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 frambuesas.
- \$99 • **CHOCO-NARANJA**
Mousse de chocolate con cremoso de naranja, crujiente de avellanas y bizcocho de chocolate.
- \$99 • **TARTA DE LIMÓN Y BLUEBERRY**
Cremoso de limón con compota de frutos rojos y blueberry.
- \$139 • **CREPA DE NUTELLA**
Rellena de nuez y fresa.
- \$159 • **FONDUE DE CHOCOLATE** (2 personas) ¡Ideal para compartir.
- \$139 • **MOUSSE DE MASCARPONE**
Con coulis y cremoso de fresa y bizcocho de miel y nuez.
- \$99 • **HELADO DE VAINILLA, FRESA, CHOCOLATE Y CARMEL SALTY**

Café y Chocolate

Cambia tu leche entera por leche de almendra o soya +\$25

CAFÉ DE GRANO CAPUCCINOS SABORIZADOS

- | | | |
|------|-----------------------------------|--|
| \$49 | De Refill | Caliente/Frappé |
| \$44 | Americano 200 ml | \$69 \$79 Taro 500 ml |
| \$44 | Espresso 80 ml | \$59 Latte frío o caliente 500 ml |
| | NESPRESSO | \$59 \$69 Capuccino frío o caliente 500 ml |
| \$59 | Americano 150 ml | \$79 \$89 Capuccino saborizado 500 ml
Elige tu sabor favorito:
Vainilla, avellana, crema irlandesa,
nuez de macadamia, caramelo. |
| \$59 | Espresso 80 ml | \$59 \$69 Café moka frío o caliente 500 ml |
| \$79 | Espresso doble 150 ml | \$89 Affogato 250 ml
Espresso con helado de vainilla. |
| \$59 | Espresso cortado 80 ml | |
| \$59 | Capuccino nespresso 145 ml | |

TÉS Y TISANAS

- | | |
|---------------------------------------|---|
| Caliente/Frappé | \$69 \$79 Chai 500 ml
(Tradicional, verde o vainilla) |
| \$69 \$79 Matcha latte 500 ml | |
| \$59 Té Premium | Mightly Leaf Tea 400 ml
Chamomile citrus, green tea tropical, masala chai, ginger twist, organic african nectar, organic spring jasmine, wild berry hibiscus, vanilla bean, organic mint melange. |
| \$39 Té frío o caliente 300 ml | Elige tu sabor favorito:
Manzanilla, verde, jasmine, early grey, indian chai, frutos rojos, fresa con mango, english breakfast, menta. |
| \$79 De Luz Kombucha 340 ml | Elige tu sabor favorito:
Jengibre, moras y maracuyá. |

CHOCOLATES

- | | |
|-----------------|---|
| Caliente/Frappé | \$49 \$59 Chocolate frío o caliente 500 ml |
| | \$59 Chocolate con bombón 500 ml |

MALTEADAS

- | | |
|---|---|
| \$99 Vainilla 500 ml | |
| \$99 Fresa 500 ml | |
| \$119 Chocolate 500 ml | |
| \$119 Cookies & Cream 500 ml | |
| \$119 Ferrero 500 ml | |
| \$49 Tisana fría o caliente 300 ml | Elige tu sabor favorito:
Moras de la selva, fresa kiwi, piña colada, chabacano, fantasía tropical, manzana, zarzamora, english breakfast, menta. |



BISTRO | 702

COCINA & PAN

VINOS

Vinos por copes

• VINO BLANCO

- \$99 » 34 Chardonnay 150 ml
- \$119 » De Cote Bulla blanco 150 ml
- \$189 » Muga Rioja 150 ml
- \$199 » Juanito Albariño 150 ml

• VINO TINTO

- \$99 » 34 Merlot 150 ml
- \$119 » De Cote Bulla tinto 150 ml
- \$139 » Monte Real Crianza 150 ml
- \$189 » Casa Madero Merlot 150 ml
- \$199 » Casa Madero 3V 150 ml
- \$199 » Lucas & Lewellen Pinot Noir 150 ml
- \$259 » Pruno 150 ml
- \$379 » Six Eight Nine 150 ml
- \$579 » Pago de Carraovejas 150 ml

• VINO ROSADO

- \$159 » Nicole Rosado Nebbiolo 150 ml
- \$159 » Ceniza D' Volcan 150 ml
- \$149 » 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
- \$569 » De Cote Bulla Blanco 750 ml

• ARGENTINA

- \$459 » 34 Chardonnay 750 ml

• ESPAÑA

- \$499 » Monteabellón Verdejo 750 ml
- \$759 » Muga Rioja 750 ml
- \$929 » Juanito Albariño 750 ml

• ESTADOS UNIDOS

- \$669 » Silvia Cellars Chardonnay 750 ml

• FRANCIA

- \$449 » Cassiopee Puy 128 White 750 ml

Vinos Espumosos

• MÉXICO

- \$759 » Ceniza Rossato Brut 750 ml

• ITALIA

- \$649 » Asti Santero Docg 750 ml
- \$709 » Prosecco Nabucco Extra Dry 750 ml

• ESPAÑA

- \$429 » Cava Flor de Raïm Brut 750 ml
- \$499 » Cava Flor de Raïm Rosé 750 ml

• FRANCIA

- \$1,399 » Cremant D'Alsace Cuvée Julien Dopff 750 ml
- \$2,290 » Moët & Chandon Rosé Imperial 750 ml
- \$2,080 » Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml

Vinos Rosados

• MÉXICO

- \$619 » Casa Madero V 750 ml
- \$649 » Nicole Rosado Nebbiolo 750 ml
- \$659 » Ceniza D' Volcan 750 ml
- \$749 » Rivero González Scielo NY Rosse 750 ml

• ESPAÑA

- \$459 » Avaniel 750 ml

• FRANCIA

- \$449 » Cassiopee Puy 128 Rose 750 ml

Vinos Tintos

• MÉXICO

- \$729 » Cava Quintanilla Laberinto Blend 750 ml
- \$739 » Rivero González Scielo MX tinto 750 ml
- \$749 » Casa Madero Merlot 750 ml
- \$749 » Casa Madero Shiraz 750 ml
- \$759 » Casa Madero Cabernet Sauvignon 750 ml
- \$799 » Casa Madero 3V 750 ml
- \$849 » Pozo de Luna Ensamble 750 ml
- \$899 » El Cielo Eclipse Cabernet Sauvignon 750 ml
- \$899 » Santo Tomás Cabernet Sauvignon 750 ml
- \$949 » Tribos Ensamble Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc 750 ml
- \$999 » Don Leo Reserva Linde Cabernet y Merlot 750 ml
- \$1,199 » El Cielo Galileo Tempranillo 750 ml
- \$1,399 » Mariatinto 750 ml

• ARGENTINA

- \$459 » 34 Malbec 750 ml
- \$459 » 34 Merlot 750 ml
- \$949 » Salentein Malbec 750 ml
- \$1,179 » Luigi Bosca Malbec 750 ml

• ESPAÑA

- \$579 » Monteabellón 5 meses 750 ml
- \$579 » 12 Lunas Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha y Shryrah 750 ml
- \$639 » Monte Real Crianza 750 ml
- \$679 » 12 Lunas Garnacha 750 ml
- \$929 » Pruno Tempranillo y Cabernet Sauvignon 750 ml
- \$1,029 » Pagos de Quintana Crianza 750 ml
- \$1,049 » Beronia Reserva 750 ml
- \$1,229 » Señorío de Otazu Pago 750 ml
- \$1,359 » Protos Crianza 750 ml
- \$1,649 » Matarromera Crianza 750 ml
- \$1,729 » Arzuaga Navarro Crianza 750 ml
- \$2,049 » Malleolus Emilio Moro 750 ml
- \$2,829 » Pago de Carraovejas 750 ml
- \$2,599 » Mauro Cosecha 750 ml

• ESTADOS UNIDOS

- \$889 » Lucas & Lewellen Pinot Noir 750 ml
- \$1,399 » Six Eight Nine 750 ml
- \$2,419 » Abstract 750 ml
- \$2,419 » Austin Hope 750 ml

• FRANCIA

- \$449 » Cassiopee Puy 128 Rouge 750 ml
- \$509 » Le Petit Claude 750 ml
- \$599 » Felúns Petit 750 ml
- \$669 » Felúns Domaine 750 ml
- \$769 » Chateau Lamohte Vincent Heritage 750 ml
- \$809 » Bayle Carreau Chateau Landreau 750 ml
- \$829 » Bayle Carreau Chateau La Carelle 750 ml
- \$899 » Bayle Carreau Chateau Eyquem 750 ml

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

*Si tienes alguna alergia, favor de notificar a tu mesero.

Aguas y Refrescos

- \$44 **Refrescos** 355 ml Coca-cola, Coca-cola sin azúcar, Coca-cola Light, Sidral, Sprite, Delaware, Squirt y Ginger ale.
- \$39 **Agua natural Ciel** 350 ml
- \$44 **Agua mineral Schweppes** 325 ml
- \$54 **Agua mineral Topo Chico** 355 ml
- \$69 **Agua mineral Perrier** 330 ml
- \$139 **Agua de piedra natural** 650 ml
- \$139 **Agua de piedra mineral** 650 ml
- \$49 **Limonada** Mineral o Natural 350 ml
- \$49 **Naranjada** Mineral o Natural 350 ml
- \$69 **Limonada de Rosas** 500 ml
- \$69 **Soda italiana** 350 ml

HAPPY HOUR

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

Destilados por copes

Todos los tragos son servidos con 45 ml y un mezclador

RON

- \$79 * Bacardí blanco
- \$79 * Havana 3 años
- \$79 * Malibú
- \$79 * Matusalen platino
- \$89 * Flor de caña 4 años añejo
- \$89 * Matusalen clásico
- \$109 Havana 7 años
- \$229 Zacapa 23

BRANDY

- \$89 * Magno
- \$89 * Terry centenario
- \$99 * Torres 10
- \$159 Torres alta luz cristalino
- \$239 Torres 20

VODKA

- \$79 * Smirnoff
- \$99 * Absolut azul
- \$99 * Absolut Citron
- \$99 * Stolichnaya
- \$149 Grey Goose

WHISKY

- \$99 * Johnnie Walker Etiqueta Roja
- \$139 * Chivas Regal 12 años
- \$149 Buchanan's 12 años
- \$159 Johnnie Walker Etiqueta Negra
- \$189 Glenfiddich 12
- \$249 Macallan 12

TEQUILA

- \$99 * Gran Centenario Plata
- \$99 * Gran Centenario Reposado
- \$119 * José Cuervo Tradicional Reposado
- \$129 * Mayorazgo Cristalino
- \$139 Herradura Reposado
- \$149 Maestro Dobel Diamante
- \$159 Patrón Reposado
- \$149 Don Julio Reposado
- \$179 Don Julio 70
- \$179 Herradura ultra

MEZCAL

- \$99 * 400 Conejos Espadín
- \$99 * Promesa mezcal artesanal espadín
- \$125 * Zignum Silver
- \$129 * Me amarás espadín reposado
- \$159 Promesa mezcal artesanal cuishe
- \$159 Promesa mezcal artesanal tobalá
- \$199 Promesa mezcal artesanal tepeztate

MEZCAL BOTELLA 375 ML

- \$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

Coctelería

- \$149 **APEROL SPRITZ** 350 ml
Aperol y vino espumoso.
- \$119 * **BAILEYS COFFEE** 500 ml
Baileys, leche, café y crema batida.
- \$89 * **BELLINI** 250 ml
Vino espumoso y durazno.
- \$79 * **BLOODY MARY** 350 ml
Vodka, jugo de tomate, jugo de limón y mix de salsas.
- \$149 **CARAJILLO DE MENTA** 350 ml
Licor 43, café y fernet de menta.
- \$149 **CARAJILLO DE MAZAPÁN** 350 ml
Licor 43, baileys y mazapán.
- \$139 **CARAJILLO** 350 ml
Licor 43 y café.
- \$89 * **CHOCOLATE MARTINI** 250 ml
Vodka, crema de cacao y chocolate.
- \$119 * **CLERICOT** 350 ml
Vino tinto, fruta de temporada, jarabe natural, jugo de limón y agua mineral.
- \$109 * **COCO BAILEYS** 350 ml
Baileys, vodka y crema de coco.
- \$149 **FRENCH 75** 250 ml
Ginebra, vino espumoso, jugo de limón y jarabe natural.
- \$89 * **GINGER PALOMA** 400 ml
Ginebra, jengibre, jarabe de berries, toronja y agua rifada corona limón-toronja.
- \$89 * **GREEN FRESH** 350 ml
Midori, jarabe de maracuyá, naranja, limón y cerveza clara.
- \$119 * **IRISH COFFEE** 350 ml
Whisky, azúcar, café y crema batida.
- \$109 * **KIWI COOLER** 350 ml
Ginebra, jarabe de flor de sauco, kiwi, kombucha de moras.
- \$109 * **LUCES DE LA HABANA** 350 ml
Ron Malibú, midori, jugo de piña.
- \$99 * **MARGARITA** 250 ml
Tequila, controy, jarabe natural y jugo de limón.
- \$99 * **MAZAPÁN MARTINI** 250 ml
Vodka, frangelico, leche evaporada y mazapán.
- \$99 * **OREO MARTINI** 250 ml
Vodka, licor de cacao blanco y galleta oreo.
- \$99 * **MELONETTO** 350 ml
Midori, licor de almendras, piña, naranja y limón.
- \$119 * **MEZCARITA DE JAMAICA** 250 ml
Mezcal Promesa espadín, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe natural y jamaica.
- \$119 * **MEZCARITA DE TAMARINDO** 250 ml
Mezcal Promesa espadín, jugo de limón y tamarindo.
- \$89 * **MIMOSA** 250 ml
Vino espumoso y jugo de naranja.
- \$149 * **MOJITO DE BLUEBERRY** 450 ml.
Ron, hierbabuena, azúcar, limón y blueberry.
- \$119 * **MOJITO DE FRUTOS ROJOS** 450 ml
Ron, hierbabuena, azúcar, limón y frutos rojos.

BEBIDAS

- \$89 * **MOJITO** 450 ml
Ron, hierbabuena, azúcar y limón.
- \$119 * **MOSCOW MULE** 450 ml
Vodka, hierbabuena, jugo de limón y ginger ale.
- \$99 * **MULE 702** 450 ml
Vodka, pera, limón y jengibre.
- \$149 **BUTTERFLY 702** 350 ml
Ginebra, butterfly syrup y agua quina.
- \$149 **NEGRONI** 250 ml
Ginebra, campari y cinzano rosso.
- \$89 * **PIÑA COLADA** 350 ml
Ron, crema de coco, leche y jugo de piña.
- \$89 * **SANGRÍA** 350 ml
Vino tinto, jarabe natural, jugo de limón y agua mineral.
- * **CLAMATO** 350 ml
Natural
\$59 Con tequila
\$99 Con cerveza
\$89 Con cerveza

Gin & Tonics

Elige tu sabor favorito: naranja, anís estrella y canela, romero con pepino, frutos rojos, pimienta rosa y cardamomo o elige alguna de nuestras tisanas frutales.

- \$89 * **LARIOS LONDON DRY**
- \$129 * **TANQUERAY LONDON DRY**
- \$129 * **BEEFEATER DRY**
- \$129 * **PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY**
- \$139 **BOMBAY SAPPHIRE**
- \$149 **MOM**
- \$179 **BULLDOG**
- \$189 **HENDRICKS**
- \$199 **LONDON NO. 1**
- \$349 **MONKEY 47**

DIGESTIVOS

- \$89 * **Oporto Ferreira**

APERITIVOS

- \$79 * **Cinzano rojo**
- \$79 * **Cinzano extra dry**
- \$89 * **Campari**
- \$119 * **Fernet Branca**
- \$119 * **Fernet Branca Menta**
- \$89 **Tío Pepe**
- \$129 **Pernod**

LICORES

- \$79 * **Chinchón seco**
- \$79 * **Chinchón dulce**
- \$89 * **Licor de café Kahlúa**
- \$89 * **Midori**
- \$89 * **Baileys**
- \$99 * **Frangelico**
- \$99 * **Vaccari nero**
- \$99 * **Licor 43**
- \$109 **Amaretto Disaronno**
- \$139 **Licor Strega**
- \$149 **Grand Marnier**
- \$209 **Chartreuse verde**

CERVEZA

- \$44 **Cerveza Nacional** 355 ml
Corona, Victoria, Corona Light
- \$59 **Negra Modelo** 355 ml / **Modelo Especial** 355 ml **Michelob Ultra** 355 ml
- Stella Artois** 330 ml
- \$49 **Corona Cero** 355 ml