



# BISTRO | 702

COCINA & PAN

## DESAYUNOS TODO EL DÍA

### Huevos, omelettes y clásicos

- \* HUEVOS BENEDICTINOS** \$249  
Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, jamón de pavo, bañados con salsa holandesa y servidos con papas horneadas.
- \* HUEVOS NORUEGOS** \$299  
Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, bañados con salsa holandesa, salmón ahumado (50 g) y servido con papas horneadas.
- \* HUEVOS FLORENTINOS** \$219  
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** \$169  
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** \$169  
- 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** \$189  
Huevos estrellados acompañados con jocoque seco, pan árabe, aceite de romero, cebolla y chile serrano.
- \* HUEVOS CON MACHACA** \$219  
Huevos revueltos a la mexicana acompañados de machaca norteña, bañados con salsa roja y acompañados con tortillas de harina.
- \* HUEVOS MOTULEÑOS** \$189  
Huevos fritos bañados con salsa roja, acompañados de chícharo, jamón, queso panela y plátano macho.
- \* HUEVOS JALISCIENSES** \$189  
Huevos estrellados sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo campestre, salsa verde cruda y pico de gallo.
- \* OMELETTE AL GUSTO** \$199  
- 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** \$199  
Claras rellenas de nopal, jitomate y queso cottage y bañado en salsa verde. Acompañado de champiñones al ajillo y ensalada de jitomate y queso panela.
- \* CROQUE MADAME** \$219  
Sándwich elaborado con pan brioche, salsa mornay, jamón de pavo, gratinado con queso gruyere y una pieza de huevo estrellado.
- \* WAFFLES 702 (1 pza)** \$199  
Recién hechos acompañados con frutos rojos, betún y miel de maple.
- \* PAN FRANCÉS** \$199  
Cuatro triángulos de pan brioche, cubiertos de azúcar glass, con canela y frutos rojos.
- \* DESAYUNO EJECUTIVO** \$239  
2 piezas de huevo frito o revuelto acompañado de tocino horneado, pan francés, maple y mantequilla.
- \* HOT CAKES 702 (3 pzas)** \$179  
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
- \* HOT CAKES CON PLÁTANO (3 pzas)** \$169  
Tres piezas de hot cakes de plátano, servido con kiwi y plátano, acompañado con miel de agave.

### PLATILLOS ENERGÉTICOS

- \* COPA DE GRANOLA** \$89  
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
- \* SALMON AVOCADO TOAST** \$239  
Pan de linaza, salmón ahumado sobre aguacate y semillas de girasol.
- \* EGG SALMON TOAST** \$279  
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, arándanos y granola de la casa.
- \* BOWL DE CARBÓN ACTIVADO** \$149  
Con topping de fresa, amaranto y granola de la casa.

### 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)**  
**Green Press:** Manzana verde, piña, apio, pepino, espinaca y limón \$79  
**Pink Press:** Toronja, fresa, manzana y jengibre \$89  
**Vitamin Press:** Naranja, guayaba y jengibre \$69  
**Oasis:** Naranja, fresa y piña \$79

### SHOTS SALUDABLES

- \* DETOX (60 ml)** \$39  
Jengibre y limón.
- \* FLU SHOT (60 ml)**  
Jengibre, limón, miel y pimienta cayena.
- \* ANTI-AGE SHOT (60 ml)**  
Limón, jengibre, hierbabuena, canela y miel de agave.

PREGUNTA POR NUESTROS  
PAQUETES DE CATERING

\*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"** \$229  
Cuatro piezas de picaditas servidas con frijoles, queso panela y exquisita chistorra (120 g), acompañadas con salsa verde, salsa roja y salsa de cacahuete, terminadas con cebolla encurtida.
- \* ENFRIJOLADAS "DON OCTAVIO"** \$209  
Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de frijol con chorizo asado, rajas de chile cuaresmeño, queso, crema y aguacate. **Relleno de panela (100 g) +\$20**  
**Relleno de pollo (100 g) +\$35** **Relleno de arrachera (100 g) +\$50**
- \* ENCHILADAS 702** \$189  
Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de cacahuete y chile morita, servido con queso panela asado. **Relleno de panela (100 g) +\$20**  
**Relleno de pollo (100 g) +\$35** **Relleno de arrachera (100 g) +\$50**
- \* ENCHILADAS DE MOLE POBLANO** \$199  
Tres piezas rellenas de huevo, bañadas con nuestro tradicional mole de la casa, servido con queso panela rallado y ajonjolí tostado. **Relleno de panela (100 g) +\$20**  
**Relleno de pollo (100 g) +\$35** **Relleno de arrachera (100 g) +\$50**
- \* ENCHILADAS SUIZAS** \$239  
Tradicionales enchiladas de pollo con salsa verde cremosa.
- \* CHILAQUILES CON MOLE** \$219  
Huevo (2 pzas) o pollo (100 g) +\$35  
Arrachera marinada o cecina (100 g) +\$50  
\*\*Cambia tus totopos por salmas +\$40
- \* CHILAQUILES AL GUSTO** \$199  
Los tradicionales servidos con salsa roja o verde.  
Huevo (2 pzas) o pollo (100 g) +\$35  
Arrachera marinada o cecina (100 g) +\$50  
\*\*Cambia tus totopos por salmas +\$40
- \* TACOS DE ARRACHERA (120 g)** \$249  
Exquisita arrachera servida sobre tortilla de maíz (3 pzas) y gratinada con queso gouda, acompañada de guacamole, frijoles refritos, pico de gallo y chiles toreados.
- \* MOLLETES 702 (4 pzas)** \$169  
Los tradicionales con frijoles, gratinados con queso gouda y acompañados con salsa mexicana.  
Con chorizo (50 g) +\$30 **Con huevo (2 pzas) +\$20**  
Con tocino (60 g) +\$40 **Con jamón (60 g) +\$30**

### CROISSANTS Y BAGELS

- \* CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO ASIAGO** \$219  
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** \$169  
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** \$159  
2 piezas de huevo frito o revuelto coronado con tocino horneado y guarnición de ensalada.
- \* CROISSANT DE JAMÓN SERRANO (25 gr) E HIGOS** \$179  
Pan recién horneado relleno de queso mozzarella y jamón serrano aderezado con una salsa de higos al vino tinto, acompañado de chips de camote.
- \* CROISSANT ITALIANO Nuevo** \$219  
Pan recién horneado con un relleno clásico de queso mozzarella, jitomate rostizado y pesto, acompañado de una reducción de balsámico y chips de camote.
- \* BAGEL DE SALMÓN AHUMADO (100 g)** \$249  
Delicioso bagel hecho en casa con queso crema, alcázaras, salmón ahumado, cebolla morada, lechuga y jitomate.  
Pan a elegir: natural, ajonjolí, chíca-avena o ajonjolí y semilla de girasol.

### 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
- Focaccia de romero
- Baguette rústica
- Baguette gluten free

- \* CLUB SÁNDWICH** \$249  
Tres rebanadas de pan brioche, con jamón, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate y lechuga.
- \* MONTECRISTO Nuevo** \$269  
Sándwich de 3 rebanadas, con jamón serrano, jamón de pavo, queso gruyere y acompañado de una mermelada de moras y tomillo.
- \* 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 SALMÓN AHUMADO (50 g)** \$229  
De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con aceite de albahaca y alcázaras.
- \* DE ROAST BEEF (90 g) Nuevo** \$249  
Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, queso brie y arúgula baby.
- \* DE ARRACHERA MARINADA (120 g)** \$219  
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.



# 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\* \*No aplica en días festivos o fechas especiales\*

## Entradas y Sopas

- **TÁRTARA DE RES (200 g)** \$329  
Filete de res choice USA 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 pamploña (50 g), salami (50 g), queso gruyere (30 g), raclette (30 g) y azul (30 g).
- **TARTAR DE SALMÓN (180 g)** \$249  
Salmón aliñado con yema de huevo, alcaparras, echalot y acompañado de pan melba y aguacate.
- **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!
- **ENSALADA LA VIE EN ROSE Nuevo** \$169  
Mix de lechugas aderezadas con una vinagreta de balsámico de Módena, acompañado de fresa, zarzamora, frambuesa, kiwi, queso de cabra y nuez caramelizada.
- **ENSALADA CAPRESE CON QUESO MOZZARELLA** \$169  
Ensalada de jitomate y queso mozzarella con aderezo italiano.
- **ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y NUECES** \$169  
Mix de lechugas, nuez troceada y frutos secos, rociado con vinagreta de frutos rojos. Con jamón serrano (50 g) +\$60 / Con pollo (100 g) +\$50 / Con salmón a la parrilla (100 g) +\$100
- **ENSALADA NORMANDÍA** \$179  
Mix de lechuga, arúgula y espinaca baby, con aceite de oliva, salmón ahumado (50 g), jitomate cherry, sésamo y aguacate.
- **TOSTADAS DE ATÚN (100 gr) 3 pzas. Nuevo** \$159  
Atún fresco aliñado con salsa de anguila, salsa sweet chili, salsa ponzu y pico de gallo; montado sobre tostadas de maíz y guacamole con jengibre.
- **TOSTADAS DE SALMÓN (100 gr) 3 pzas. Nuevo** \$159  
Salmón fresco aderezado con jugo de limón, miel de abeja, chile serranito, cebolla morada, montado en tostadas de harina, sobre una base de guacamole con jengibre y decoradas con cebolla morada curtida.
- **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** \$329  
De queso gruyere y raclette, con un toque de finas hierbas, 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, fusilli 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 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 rajitas poblanas.  
\*\*\* Acompaña tu plato con:  
Con pollo (100 g) +\$50    Con filete de res (100 g) +\$140  
Con salmón a la parrilla (100 g) +\$100

## Especialidades Bistro 702

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

- **RIB EYE CHOICE USA (330 g)** \$849  
Con mantequilla café de París o salsa bernesa.  
-Rib eye choice USA
- **FILETE MIGNON DU CHEF (200 g)** \$609  
Centro de filete de res con salsa a las tres pimentas, calidad choice USA.
- **CORTES A LA PARRILLA** \$609  
-Filete mignon choice USA (200 g)  
-Rib eye choice USA (330 g) \$849
- **TATAKI DE ATÚN (200 g) Nuevo** \$329  
Atún con ajonjolí negro y blanco, acompañado de un aderezo de miel mostaza y ensalada de quinoas, con mango, jitomate cherry y espárragos.
- **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 perejil, cebolla fileteada y trilogía de salsas.
- **HAMBURGUESA BISTRO 702** \$299  
De sirloin, lechuga francesa, tocino, cebolla caramelizada, champiñones con aceite de trufa y mayonesa, gratinada con queso gruyere.
- **SALMÓN EN SALSAS DE UVAS (200 g) Nuevo** \$309  
Lomo de salmón cocinado a la parrilla acompañado de una salsa rústica de uvas verdes, jitomate cherry y apio; montado sobre una base de espárragos blanqueados, aromatizado con un toque de eneldo y decorado con chips de camote.
- **TOMAHAWK EN COSTRA DE CHILES (250 g) Nuevo** \$339  
Costilla de cerdo con hueso, encostrado en polvo de chiles secos, acompañado de un puré de coliflor rostizada, chips de camote y bañada con un ajillo de la casa.
- **PECHUGA DE POLLO A LA PROVENZAL (200 g)** \$229  
Empanizada con jamón y gratinada, acompañada con salsa provenzal.
- **MOLE POBLANO 702 (200 g)** \$229  
Pechuga de pollo servida con nuestro tradicional mole poblano y espolvoreado con ajonjolí tostado, acompañado con arroz rojo.

## 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.

## 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** \$249  
Tres rebanadas de pan brioche, con jamón, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate y lechuga.
- **MONTECRISTO Nuevo** \$269  
Sándwich de 3 rebanadas, con jamón serrano, jamón de pavo, queso gruyere y acompañado de una mermelada de moras y tomillo.
- **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 SALMÓN AHUMADO (50 g)** \$229  
De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.
- **DE ROAST BEEF (90 g) Nuevo** \$249  
Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, queso brie y arúgula baby.
- **DE ARRACHERA MARINADA (120 g)** \$219  
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)
- \$49 • **PAN SUIZO**
- \$49 • **KOUIGN-AMANN**
- \$64 • **ROL DULCE DE LECHE**
- \$49 • **CONCHA CON NATA**
- \$69 • **LECHUZA CANASTA**
- \$29 • **ORDEN DE NATA (50 GR)**

### Croissants

- \$32 • **TRADICIONAL**
- **NUTELLA**
- \$55 • **CHOCOLATE**
- **ALMENDRA**
- **CHOCOLATE & ALMENDRA**
- **CROISSANT ROLL NUTELLA CON NUEZ**
- **CROISSANT ROLL CHOCOLATE CON ALMENDRA**
- \$59 • **CROISSANT ROLL DE CREMA DE CARAJILLO**
- \$69 • **ROLL CRÈME BRÛLÉE**

### Galletas

- \$33 • **CHISPAS DE CHOCOLATE (110 g)**
- \$39 • **S'MORES COOKIES (110 g)**
- \$39 • **KÍNDER (110 g)**
- \$59 • **CONEJITO (110 g)**
- \$59 • **GALLETAS 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

- **PANQUÉ DE PLÁTANO**
- \$189 • **PANQUÉ DE QUESO RICOTTA**
- **PANQUÉ DE LIMÓN**
- \$239 • **PANQUÉ DE ZANAHORIA**
- \$249 • **PANQUÉ DE CHOCOLATE CON AVELLANA**

### 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 con intolerancia al gluten. ¡Te encantará! Rinde para 14 rebanadas.

### Postres

- \$249 • **TARTA TATIN** (Solo en restaurante)  
Tarta de manzana caliente con helado de vainilla. (2 personas)
- \$129 • **CRÈME BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS** (Solo en restaurante)
- \$89 • **ORDEN DE 4 MACARONES RELLENOS**  
Pregunta por nuestros sabores.
- \$119 • **PASTEL ÓPERA**  
Ganache de chocolate 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 • **TARTA 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.
- \$109 • **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 Y CHOCOLATE**

### Café y Chocolate

Cambia tu leche entera por leche de almendra o coco +\$29

#### CAFÉ DE GRANO CAPUCCINOS SABORIZADOS

- |      |                                   |   |
|------|-----------------------------------|---|
| \$59 | <b>De Refill</b>                  | Caliente/Frappé   |
| \$44 | <b>Americano 200 ml</b>           | \$69 \$79 <b>Taro 500 ml</b>  |
| \$44 | <b>Espresso 45 ml</b>             | \$59 <b>Latte frío o caliente 500 ml</b>  |
|      | <b>NESPRESSO</b>                  | \$59 \$69 <b>Capuccino frío o caliente 500 ml</b>   |
| \$59 | <b>Americano 150 ml</b>           | \$89 \$99 <b>Capuccino saborizado 500 ml</b><br>Elige tu sabor favorito:<br>Vainilla, avellana, crema irlandesa, nuez de macadamia, caramelo. |
| \$59 | <b>Espresso 45 ml</b>             | \$59 \$69 <b>Café moka frío o caliente 500 ml</b>   |
| \$79 | <b>Espresso doble 90 ml</b>       | \$89 <b>Affogato 250 ml</b><br>Espresso con helado de vainilla.   |
| \$59 | <b>Espresso cortado 45 ml</b>     | \$59 <b>Flat white 145 ml</b>   |
| \$59 | <b>Capuccino nespresso 150 ml</b> | \$139 <b>Baileys coffee 500 ml</b><br>Baileys, leche, café y crema batida.  |

#### TÉS Y TISANAS

- Caliente/Frappé
- \$69 \$89 **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

- \$109 **Vainilla 500 ml**
- \$109 **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.

\*Todos nuestros precios incluyen IVA.

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



# BISTRO | 702

COCINA & PAN

VINOS

## Vinos por copeo

### • VINO BLANCO

\$119	» Terra Vega Sauvignon Blanc 150 ml
\$119	» De Cote Bulla blanco 150 ml
\$129	» 6ème Sens Chardonay y Viognier 150 ml
\$199	» Juanito Albariño 150 ml

### • VINO TINTO

\$109	» Vino Bistro 702
\$109	» Adegamäe Red Blend 150 ml
\$119	» De Cote Bulla tinto 150 ml
\$139	» Monte Real Crianza 150 ml
\$149	» 6ème Sens Blend 150 ml
\$199	» Casa Madero Merlot 150 ml
\$199	» Casa Madero 3V 150 ml
\$199	» Lucas & Lewellen Pinot Noir 150 ml
\$379	» Six Eight Nine 150 ml

### • VINO ROSADO

\$149	» 6ème Sens Garnacha y Syrah 150 ml
\$159	» Nicole Rosado Nebbiolo 150 ml
\$159	» Ceniza D' Volcan 150 ml
\$159	» 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 Chardonay 750 ml
\$569	» Santo Tomás Sauvignon Blanc 750 ml
\$569	» De Cote Bulla Blanco 750 ml

### • ESPAÑA

\$549	» Chis Verdejo 750 ml
\$569	» Monteabellón Verdejo 750 ml
\$1099	» Juanito Albariño 750 ml

### • ESTADOS UNIDOS

\$669	» Silvia Cellars Chardonay 750 ml
-------	-----------------------------------

### • FRANCIA

\$649	» 6ème Sens chardonay y viognier 750 ml
-------	---

### • CHILE

\$459	» Terra Vega Sauvignon Blanc 750 ml
-------	-------------------------------------

## Vinos Espumosos

### • MÉXICO

\$649	» Tacuche Brut Blanco 750 ml
\$759	» Ceniza Rossato Brut 750 ml

### • ITALIA

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

### • ESPAÑA

\$449	» Cava Flor de Raïm Brut 750 ml
\$499	» Cava Flor de Raïm Rosé 750 ml

### • FRANCIA

\$2,999	» Moët & Chandon Rosé Imperial 750 ml
\$2,899	» Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml

## Vinos Tintos

### • MÉXICO

\$569	» De Cote Bulla Tinto 750 ml
\$729	» Cava Quintanilla Laberinto Blend 750 ml
\$739	» Rivero González Scielo MX tinto 750 ml
\$849	» Tacuche Blend 750 ml
\$869	» Casa Madero Merlot 750 ml
\$869	» Casa Madero Shiraz 750 ml
\$899	» Casa Madero 3V 750 ml
\$859	» Pozo de Luna Ensamble 750 ml
\$899	» El Cielo Eclipse 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

\$479	» 34 Malbec 750 ml
\$479	» 34 Merlot 750 ml
\$999	» Acordeon Malbec 750 ml
\$1,179	» Luigi Bosca Malbec 750 ml

### • ESPAÑA

\$549	» Vino Bistro 702 Cariñena 750 ml
\$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
\$799	» Demuerte One Monastrell y Cabernet Sauvignon 750 ml
\$809	» Mogollón Tempranillo 750 ml
\$1,029	» Pagos de Quintana Crianza 750 ml
\$1,349	» Demuerte Delux Monastrell, Syrah y Petit Verdot 750 ml
\$1,649	» Matarromera Crianza 750 ml
\$1,729	» Arzuaga Navarro Crianza 750 ml
\$2,829	» Pago de Carraovejas 750 ml

### • ESTADOS UNIDOS

\$889	» Lucas & Lewellen Pinot Noir 750 ml
\$1,399	» Six Eight Nine 750 ml

### • PORTUGAL

\$459	» Adegamäe Red Blend 750 ml
-------	-----------------------------

### • FRANCIA

\$509	» Le Petit Claude 750 ml
\$599	» Felúns Petit 750 ml
\$669	» Felúns Domaine 750 ml
\$649	» 6ème Sens Red Blend 750 ml
\$849	» Prima Nature Syrah 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
\$959	» Eszencia Tempranillo / Merlot 720 ml

### • ESPAÑA

\$459	» Avaniel 750 ml
-------	------------------

### • FRANCIA

\$409	» Cote des Roses 375ml
\$649	» 6ème Sens garnacha y syrah 750 ml
\$999	» Hampton Water Garnacha, Cinsault, Mourvèdre 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 y Fanta.
- \$39 **Agua natural Ciel** 350 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  
Frutos rojos, maracuyá, pepino con limón.

### 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

- \$99 \* Bacardí blanco
- \$99 \* Havana 3 años
- \$99 \* Malibú
- \$99 \* Matusalen platino
- \$99 \* Flor de caña 4 años añejo
- \$99 \* Matusalen clásico
- \$119 Havana 7 años
- \$129 Ron Cihuatán Jade Blanco
- \$249 Zacapa 23

#### BRANDY

- \$99 \* Magno
- \$99 \* Terry centenario
- \$109 \* Torres 10
- \$179 Torres alta luz cristalino
- \$249 Torres 20

#### VODKA

- \$89 \* Smirnoff
- \$99 \* Absolut azul
- \$99 \* Absolut Citron
- \$109 \* Stolichnaya
- \$159 Grey Goose

#### WHISKY

- \$119 \* Johnnie Walker Etiqueta Roja
- \$159 \* Chivas Regal 12 años
- \$169 Buchanan's 12 años
- \$179 Johnnie Walker Etiqueta Negra
- \$199 Glenfiddich 12
- \$259 Macallan 12

#### TEQUILA

- \$119 \* Gran Centenario Plata
- \$119 \* Gran Centenario Reposado
- \$139 \* José Cuervo Tradicional Reposado
- \$149 Herradura Reposado
- \$169 Maestro Dobel Diamante
- \$149 Don Julio Reposado
- \$189 Don Julio 70
- \$189 Herradura ultra

#### MEZCAL

- \$109 \* 400 Conejos Espadín
- \$109 \* Mezcal sacalagrimas divino maguey
- \$109 \* Promesa mezcal artesanal espadín
- \$129 \* Zignum Silver
- \$149 \* Me amarás espadín reposado
- \$179 Promesa mezcal artesanal cuishe
- \$179 Promesa mezcal artesanal tobalá
- \$199 Mezcal entregozos 8 años
- \$209 Promesa mezcal artesanal tepeztate

#### MEZCAL BOTELLA 375 ML

- \$699 Promesa mezcal artesanal espadín
- \$1,319 Promesa mezcal artesanal tobalá
- \$1,319 Promesa mezcal artesanal cuishe
- \$1,599 Promesa mezcal artesanal tepeztate



# BISTRO | 702

COCINA & PAN

## Coctelería

- \$159 **APEROL SPRITZ** 350 ml  
Aperol y vino espumoso.
- \$139 **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, licor de cacao blanco y chocolate.
- \$119 \* **CLERICOT** 350 ml  
Vino tinto, fruta de temporada, jarabe natural, jugo de limón y agua mineral.
- \$119 \* **COCO BAILEYS** 350 ml  
Baileys, vodka y crema de coco.
- \$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.
- \$119 \* **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.
- \$119 \* **PINK MOON** 350 ml  
Ginebra, jugo de limón, crema de coco, frambuesa y jarabe de sauco.
- \$99 \* **OREO MARTINI** 250 ml  
Vodka, licor de cacao blanco y galleta oreo.
- \$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.
- \$99 \* **MIMOSA** 250 ml  
Vino espumoso y jugo de naranja.
- \$149 **MOJITO DE BLUEBERRY O FRUTOS ROJOS** 450 ml.  
Ron, hierbabuena, jarabe de blueberry, limón y blueberry o frutos rojos.
- \$99 \* **MOJITO** 450 ml  
Ron, hierbabuena, azúcar y limón.
- \$119 \* **MOSCOW MULE** 450 ml  
Vodka, hierbabuena, jugo de limón y ginger ale.

## BEBIDAS

- \$99 \* **MULE 702** 450 ml  
Vodka, pera, limón y jengibre.
- \$149 **GIN BUTTERFLY 702** 350 ml  
Ginebra, butterfly syrup y agua quina.
- \$159 **NEGRONI** 250 ml  
Ginebra, campari y cinzano rosso.
- \$139 **PASIÓN MARACUYÁ** 250 ml  
Mezcal, licor ancho reyes, jugo de naranja y maracuyá.
- \$149 **RON EXPRESS** 250 ml  
Ron jade, licor de café Kahlúa y café expresso.
- \$89 \* **PIÑA COLADA** 350 ml  
Ron, crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.
- \$89 \* **SANGRÍA** 350 ml  
Vino tinto, jarabe natural, jugo de limón y agua mineral.
- \* **CLAMATO** 350 ml  
\$59 Natural  
\$99 Con tequila  
\$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.

- \$129 \* **LARIOS LONDON DRY**
- \$159 \* **TANQUERAY LONDON DRY**
- \$149 \* **BEEFEATER DRY**
- \$149 \* **PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY**
- \$149 **BOMBAY SAPPHIRE**
- \$169 **MOM**
- \$199 **BULLDOG**
- \$219 **HENDRICKS**
- \$219 **LONDON NO. 1**
- \$349 **MONKEY 47**

#### DIGESTIVOS

- \$89 \* **Oporto Ferreira**

#### APERITIVOS

- \$89 \* **Cinzano rojo**
- \$89 \* **Cinzano extra dry**
- \$109 \* **Campari**
- \$129 \* **Fernet Branca**
- \$129 \* **Fernet Branca Menta**

#### LICORES

- \$99 \* **Chinchón seco**
- \$99 \* **Chinchón dulce**
- \$99 \* **Licor de café Kahlúa**
- \$99 \* **Midori**
- \$99 \* **Baileys**
- \$99 \* **Frangelico**
- \$99 \* **Vaccari nero**
- \$99 \* **Licor 43**
- \$119 **Amaretto Disaronno**
- \$149 **Licor Strega**
- \$149 **Grand Marnier**
- \$219 **Chartreuse verde**

#### CERVEZA

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