


BISTRO 

## ENTRADAS FRÍAS • COLD APPETIZERS

Aguachile mixto de camarón y callo, perfumado con chile chiltepín, rizos de cebolla morada, pepino y gel de cebolla morada  
*Shrimp and scallop aguachile scented with chiltepín chile, with curls of red onion, cucumber and red onion gel*

\$166

 Carpaccio de salmón al Pernod y eneldo, con suave encurtido de cebolleta e hinojo, ensalada fresca de espinacas y fresas en olivas, y espuma de limón real

*Carpaccio of salmon with Pernod and dill, soft cured onion and fennel, fresh spinach and strawberry salad with olives, and lemon foam*

\$140

Jardín de tiernas lechugas con frutos deshidratados, jalea dulce de higos, terrina desgranada de foie y croton de pan de especias

*Garden of tender greens with dried fruit, sweet fig jelly, terrine of foie gras and spiced bread crouton*

\$230

Ensalada Niçoise revisitada por el chef, acompañada de atún rojo, huevo, ejotes, papas, olivas negras, alcachofas, crotones de hierbas provenzales y aceite de pimientos


*Salade Niçoise revisited by the chef, with red tuna, egg, green beans, potatoes, black olives, artichokes, Provençal herb croutons and bell pepper oil*

\$180

Ensalada de endibias y hojas tiernas de frisée con manzana verde blanqueada en mantequilla, aderezo de nuez, escalopa de langosta tierna en cocción neutra, papel pimienta y grissini de tocino

*Endive and frisée salad with green apple blanched in butter, pecan dressing, scallop of tender lobster, pepper foil and bacon grissini*

\$210

 Dúo de tártara de salmón y atún rojo sobre crema de aguacate acipicante y fina ensalada, acompañados con pan campesino a la parrilla

*Duo of salmon and red tuna tartar over sour-spicy avocado cream and fine greens, served with grilled peasant bread*

\$180



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT




ORGÁNICO  
ORGANIC




VEGETARIANO  
VEGETARIAN

## ENTRADAS CALIENTES • HOT APPETIZERS

Mejillones "Poulette" y papas fritas  
*Mussels Poulette with French fries*  
\$150

 Sinfonía de vegetales a la parrilla en esencia de ajonjolí con queso tofu y salsa hindú  
*Grilled vegetable symphony in sesame essence with tofu and sauce with Indian flavors*  
\$110

Clásico quiche Lorraine con salsa de vino blanco y ensalada  
*Classic Quiche Lorraine with white wine sauce and salad*  
\$150

 Musaka de vegetales gratinada en tres quesos, acompañada de pulpa de berenjena asada y salsa de espinacas  
*Vegetable moussaka topped with three cheeses, served with roasted eggplant pulp and spinach sauce*  
\$130

## PIZZA

Pizza Bistro: salsa pomodoro, queso de cabra, prosciutto, arúgula baby y aceite de orégano  
*Pizza Bistro: pomodoro sauce, goat cheese, prosciutto, baby arugula and oregano oil*  
\$110

Pizza Margarita: salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry y hojas de albahaca  
*Pizza Margarita: pomodoro sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil leaves*  
\$110

Pizza 4 quesos: salsa pomodoro, queso de cabra, queso azul, queso parmesano y queso mozzarella  
*Four-Cheese Pizza: pomodoro sauce, goat cheese, blue cheese, Parmesan and mozzarella*  
\$130

## SÁNDWICHES ABIERTOS • OPEN SANDWICHES

Sándwich vegetariano: pan pumpernickel tostado con verduras parrilladas con aceite de ajonjolí, aderezo de miel-mostaza y papas fritas  
*Vegetarian sandwich: Toasted pumpernickel bread with grilled vegetables in sesame oil and honey mustard dressing, served with French fries*  
\$116

Sándwich Croque-Bistro: pan blanco tostado con jamón de pierna de pavo, queso Gruyère y papas fritas  
*Croque-Bistro sandwich: Toasted white bread with turkey ham and gruyere cheese, served with French fries*  
\$150

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen I.V.A. más 15% de servicio.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. 15% service gratuity will be added.*

Sándwich de salmón: pan de ajonjolí con crema de limón amarillo y cebollín, láminas de pepinos y papas fritas  
*Salmon sandwich: Sesame bread, lemon cream, chives and sliced cucumbers, served with French fries*  
\$180

## SOPAS • SOUPS

Gazpacho Andaluz confitado de pimientos y virutas de pepino  
*Andalusian gazpacho with bell pepper confit and shavings of cucumber*  
\$120

Sopa de tortilla con pulpo, camarón al ajillo y crujiente de epazote  
*Tortilla soup with octopus, shrimp scampi and crispy epazote*  
\$120

## PESCADOS Y MARISCOS • SEAFOOD

Callos garra de león en costra suave de maíz amarillo con pesto de pistache y fino gratinado de coliflor y poro, acompañado de salsa de mariscos  
*Lion's Paw sea scallops crusted in soft yellow corn with pistachio pesto, fine cauliflower and leek gratin and white seafood sauce*  
\$320

Pesca del día marinada en té de limón, acompañada con risotto de coco y camarón de agua profunda, con jardín de vegetales verdes, vinagreta de piña, echalote y salsa de mejillón  
*Catch of the day marinated in lemongrass, served with coconut and deep-sea shrimp risotto, garden of greens with pineapple and shallot vinaigrette, and mussel sauce*  
\$380

Camarones rellenos de queso en hierbas aromáticas y tocineta, con arroz blanco cremado con piquillo, y salsa de chile blanco con esencia de nuez moscada  
*Shrimp stuffed with cheese in aromatic herbs and bacon, creamy white rice with piquillo pepper and white chile sauce scented with nutmeg*  
\$390

♥ Filete de salmón glaseado a la sartén y sabayón de estragón acompañados de quinoa, choclos, verde peruano y cítricos en natural  
*Glazed filet of salmon with tarragon sabayon, served with quinoa, corn, Peruvian greens and natural citrus*  
\$320



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



ORGÁNICO  
ORGANIC



VEGETARIANO  
VEGETARIAN

## CARNES Y AVES • MEAT AND POULTRY

Vacio de res a la parrilla con hongos salteados en persillade, papas fondantes, salsa Périgord y ensalada de espárragos aromatizados en avellana  
*Grilled vacio flank steak, mushrooms sautéed in Persillade, fondant potatoes, Périgord sauce and asparagus salad flavored with hazelnut*  
\$420

Short rib ahumado y braseado con su jugo almendrado, acompañado de deslice de puré de alubias con esencia de trufa y armonía de vegetales  
*Beef Short Rib (smoked and braised) with almond jus, slide of puréed white beans with truffle essence, and harmony of vegetables*  
\$380

Cordero en piel de citricos con mermelada semiseca de cebolla, hummus con tierra de avellanas y reducción de vino dulce con notas de frutos rojos  
*Lamb covered in citrus, semi-dry onion marmalade, hummus with hazelnut powder and sweet wine reduction with notes of red berries*  
\$406

Magret de pato a la naranja con toques de romero, pudin de higos, puré de papa, naranja deshidratada y espárragos salteados  
*Duck breast with orange and hints of rosemary, fig pudding, mashed potatoes, sautéed asparagus and dried orange*  
\$480

## POSTRES • DESSERTS

La góndola  
\$136

Tarta de manzana con helado de vainilla  
*Apple tart with vanilla ice cream*  
\$136

Milhojas de caramelo y durazno  
*Caramel millefeuille pastry with peach*  
\$136

Pastel de doble chocolate  
*Double chocolate cake*  
\$180

Esfera de queso y maracuyá  
*Sphere of cheese and passion fruit*  
\$140

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen I.V.A. más 15% de servicio.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. 15% service gratuity will be added.*