

# DESAYUNOS

## PARA EMPEZAR

**PANCAKES DE FRUTOS ROJOS ORGÁNICOS** \$159  
 5 pancakes de mantequilla coronados con frutos rojos orgánicos.

**GUACAMOLE** \$105  
 Aguacate machacado con pico de gallo y rábano sandía; acompañado de totopos.

## HUEVOS

**OMELETTE DE ESPINACAS** \$155  
 Omelette relleno de champiñones, queso feta y espinaca; acompañado de vegetales asados y aderezo de tocino.

**VEGGIE OMELETTE PANELA** \$159  
 Omelette relleno de queso panela y queso gratinado; con guarnición de rajas, calabaza y granitos de elote; acompañado de pan con mantequilla, ensalada y papas cambray.

**HUEVOS DIVORCIADOS** \$159  
 2 huevos montados sobre tostadas con crema de frijol puerco, divorciados por chicharrón a la mexicana, cebolla curtida, aguacate y salsa roja.

**CROQUE MADAME SANDWICH** \$186  
 Pan brioche hecho en casa, jamón de pierna ahumado, queso chipotle gratinado, 1 huevo estrellado encima y acompañado con ensalada orgánica o papas.

## COMBINACIONES

**BUENOS DÍAS BISTROMIA** \$198  
 2 huevos estrellados o revueltos, chilaquiles rojos con cebolla morada, queso crema y aguacate, tamal de elote e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork o chilorio).

**BISTRO AZTECA** \$229  
 Torrecita de tamal gratinado en salsa poblana y granitos de elote natural; machaca a la mexicana, frijol y guarnición de chilaquiles rojos.

## CHILAQUILES

**CHILAQUILES ROJOS** \$179  
 Chilaquiles en salsa de tomate; acompañados de cebolla morada, crema, queso, aguacate e ingrediente a elegir (machaca a la mexicana, machaca de chicharrón, pulled pork o pollo a la plancha).

**CHILAQUILES POBLANOS** \$189  
 Chilaquiles en salsa poblana; acompañados de queso panela desmenuzado, aguacate, crema, rajas de chile poblano con elote y pollo a la plancha.

## ESPECIALES

**ENCHILADAS PATRIAS** \$129  
 3 tortillas de nopal, rellenas de pollo, montadas sobre salsa roja de chiles; acompañadas de ensalada de nopal y tomate, crema, queso fresco, cebollín y cilantro

## TOAST

**AGUACATE Y SEMILLAS** \$148  
 Pan Sourdough tostado con guacamole, queso feta, ajonjolí negro y mezcla de semillas; con guarnición de ensalada orgánica.  
 \*Huevo extra \$10

## NIÑOS

**BISTRO KIDS** \$129  
 2 piezas de waffles decorados con plátano, fresa y nutella; acompañados de 2 huevos revueltos y papas a la francesa.

# PANADERÍA

PAN DE ELOTE	\$79
ROL GLASEADO	\$66
BABKA	\$55
PAN DE ZANAHORIA	\$79
PAN DE CHOCOLATE	\$79