

The logo for 'The Bistrot' features the name in a dark brown, elegant cursive script. The text is set against a white, curved banner that has a gold-colored shadow or outline, giving it a three-dimensional appearance. The background of the entire page is a repeating pattern of overlapping diamond shapes in shades of gold and blue.

The Bistrot

COMIDA & CENA



## Entradas

<b>Guacamole Bistro</b>	<b>270</b>
Acompañado de chicharrón, salsa mexicana, salsa tatemada, queso panela y totopos	
<b>Coctel de Camarón</b>	<b>420</b>
Camarones frescos, salsa coctelera y aguacate acompañado con galletas saladas	
<b>Nachos "Pueblo Bonito"</b>	
Totopos, frijoles refritos, queso cheddar y Monterey Jack bajo en grasa, guacamole, pico de gallo y chiles jalapeños	
Clásicos .....	<b>310</b>
Con pechuga pollo a la parrilla .....	<b>390</b>
Con carne de res a la parrilla .....	<b>400</b>
Con camarones salteados .....	<b>390</b>
<b>Carpaccio de Res</b>	<b>395</b>
Filete de res cortado en láminas, arúgula, tomate cherry, alcaparras, queso parmesano, limón y aceite de oliva	
<b>Brusqueta de Hongos</b>	<b>235</b>
Pan tostado con ajo, queso de cabra y mezcla de hongos al tomillo	
<b>Quesadilla de Champiñones y Espinacas</b>	<b>290</b>
Guiso de espinacas, champiñones con poro, vino blanco, queso suizo y queso de cabra	



---

## Ensaladas

<b>Ensalada Cesar con Pollo</b>	<b>330</b>
Lechuga romana picada, 90g. de pechuga de pollo a la parrilla, crotones, queso parmesano y aderezo César hecho en casa	
<b>Ensalada de Lechuga y Arúgula</b>	<b>285</b>
Lechugas mixtas, arúgula, pera, nuez caramelizada, tocino, queso de cabra con aderezo de frambuesa	
<b>Ensalada Louis</b>	<b>340</b>
Mezcla de lechugas con tomate cherry, huevo cocido, tocino dorado, camarón cocido y aderezo Louis	
<b>Ensalada Michoacana</b>	<b>390</b>
Mix de lechugas, fresas, queso de cabra, crocante de ajonjolí con vinagreta de jamaica y chipotle	

## Sopas y Cremas

**Sopa de Tortilla** 220

Guarnición de chicharrón, aguacate, queso panela, crema y chile guajillo

**Sopa de Cebolla** 260

Tradicional receta francesa

**Crema de Almejas** 290

Base de almejas con papa y tocino

**Crema de Tomate con Albahaca y Crotones de Pan** 300

Tomates rostizados perfumados con albahaca y acompañada de crotones

**Gazpacho Andalucía** 290

Mezcla de verduras con tomates frescos, pan seco, huevo, aceite de oliva extra-virgen y jamón serrano



# Sándwich y Paninis

**Bistro Club Sándwich** **360**

Pechuga de pollo a la parrilla, jamón de pavo, queso americano, tocino, lechuga, tomate, huevo duro en rodajas sobre pan blanco o integral hecho en casa servido con papas a la francesa

**Sándwich Rubén Parrillado** **395**

Corned beef, queso suizo, col agria y aderezo ruso en pan agrio de centeno, servido con papas a la francesa

**Sándwich Philly Cheesesteak** **370**

120 g. de carne, queso provolone y cebolla caramelizada. Servido con papas a la francesa

**Hamburguesa con Queso "Pueblo Bonito"** **410**

Res calidad Angus certificada (220 g) queso americano, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos en pan con ajonjolí, servida con papas a la francesa

**Hamburguesa Tropical** **410**

220 g de carne de res, piña asada, tocino, cebolla caramelizada, queso gouda y salsa BBQ

**Club Wrap** **390**

Tortilla de harina, lechuga, tomate, tocino, pollo, jamón y queso, aderezo chipotle y servido con papas a la francesa

**Wrap Baja** **440**

Tortilla de harina, pescado tempura, arroz mexicano, frijoles, salsa mexicana, salsa de aguacate, lechuga y crema agria

**Sándwich de Arrachera** **450**

Pan de cilantro, arrachera (180 grs.) guacamole, queso mozzarella, cebolla caramelizada, aderezo chipotle y papas a la francesa

**Sándwich de Pavo Caliente Abierto** **310**

Rebanadas de pechuga de pavo al horno en pan brioche con su gravy de jalea de arándano acompañado de puré de papa y vegetales del día

**Sándwich de Pollo Empanizado en Pan Bollo** **340**

Dedos de pollo aderezados con tártara, pepinillos, mezcla de lechuga, rábano, cebolla, col, macarrones y acompañado con papas

## Pizzas

<b>Pizza Hamburguesa</b>	<b>370</b>
Carne molida, queso Monterrey Jack, queso cheddar, papas fritas, mayonesa, cátsup y mostaza	
<b>Noé Especial</b>	<b>370</b>
Tomates cherry, champiñones, ajo, pepperoni, queso de cabra, pesto y queso parmesano	
<b>Cinco de Mayo</b>	<b>340</b>
Chorizo, tocino, chiles jalapeños, y queso mozzarella	
<b>Bistro</b>	<b>370</b>
Salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla morada, ajo fresco, aceituna negra, anchoas, queso de cabra y tomate fresco	
<b>Pizza BLT</b>	<b>340</b>
Con salsa BBQ queso mixto, tocino, tomate y lechuga con queso azul	
<b>Rancho</b>	<b>390</b>
Salsa de tomate, aderezo ranch, queso mozzarella, pollo a la parrilla, cebolla y tocino	
<b>Caprichosa</b>	<b>370</b>
Salsa de tomate, prosciutto, panceta, champiñón, aceituna negra, alcachofa y queso burrata	
<b>Vegetariana</b>	<b>340</b>
Salsa de tomate, tomate cherry, aceituna negra, espinaca y queso de cabra	
<b>Combinación Sunset</b>	<b>340</b>
Pepperoni, carne molida, champiñones frescos y rebanadas de tomate	
<b>Pizza Santiago</b>	<b>370</b>
Con espinaca, queso mozzarella, queso de cabra, ajo, queso parmesano y pollo	

## Risottos y Pastas

<b>Espagueti a la Lerry</b>	<b>410</b>
Salsa de tomates frescos, queso parmesano y albahaca	
<b>Pasta Penne Cremosa de Chipotle con Pollo Bistro</b>	<b>410</b>
Cremosa salsa de queso crema y chipotle con pimientos, chícharos, con un toque de chipotle-cilantro, cubos de pollo con miel y jugo de limón	
<b>Risotto con Almejas al Azafrán</b>	<b>475</b>
Fondo de pescado y camarón, crema, queso parmesano y teja de queso	
<b>Risotto con Champiñón y Prosciutto</b>	<b>490</b>
Fondo de champiñones, crema, queso parmesano y teja de queso	
<b>Pasta Cremosa con Camarones y Espinaca</b>	<b>460</b>
Fettuccini cremoso con camarones, tocino y espinacas	

# Platos Principales

<b>Pollo en Mole Estilo Oaxaca</b>	<b>460</b>
9 oz de pechuga de pollo asada y marinada en adobo, cubierta con salsa de mole colorado casero servido con arroz	
<b>Medio Pollo Deshuesado y Braseado</b>	<b>415</b>
Servido con ensalada de papa	
<b>Chile Relleno</b>	<b>380</b>
Un clásico de los hogares de la cocina mexicana: chile relleno de queso, capeado de huevo, salsa de tomate ligeramente picosa, arroz y frijol	
<b>Filete de Pescado Estilo Nayarit</b>	<b>440</b>
En salsa de vino blanco y alcaparras, acompañada con ensalada de lentejas	
<b>Camarones al Coco</b>	<b>495</b>
200 g. de camarones cubiertos con coco rallado y servidos con salsa de mango y chile dulce	
<b>Arrachera y Chistorra</b>	<b>450</b>
Con chimichurri, vegetales asados y arroz blanco	
<b>Picanha a la Parrilla</b>	<b>480</b>
Con elote asado y papa al horno	
<b>Carnitas Estilo Michoacán</b>	<b>420</b>
Carne de cerdo confitado, acompañados con tortillas hechas en casa, salsa verde y roja, cebolla y cilantro	
<b>Enchiladas de Pipián Verde con Pollo</b>	<b>360</b>
Rellenas de pollo, salsa de pipián verde, acompañadas de frijoles refritos, crema ácida, cebolla y aguacate	
<b>Cazuela de Mariscos al Pernod</b>	<b>1,220</b>
Deliciosa combinación de mariscos bañados con bisque de langosta y perfumado con Pernod <b>(Para 2 personas)</b>	

# Postres

<b>Helados</b> Sobre una galleta choco chip con salsa de chocolate (vainilla, chocolate, fresa)	<b>195</b>
<b>Pistacho</b> Esponja de pistache con compota de frambuesa, cubierta de mousse de pistache y glaseada	<b>195</b>
<b>Granduja</b> Biscocho de avellanas, glaseada con ferrero y relleno de granduja	<b>195</b>
<b>Lemon Curt</b> Sable relleno de crema de limón y merengue tostado	<b>195</b>
<b>Queso Macha</b> Frutos rojos y salsa de caramelo	<b>195</b>
<b>Pastel de Zanahoria</b> Nuestra deliciosa versión, con nuez y betún de queso crema	<b>195</b>
<b>Flan "Pueblo Bonito"</b> Con sabor a Grand Marnier	<b>195</b>
<b>Pastel de Tres Leches</b> Al estilo Sunset Beach	<b>195</b>
<b>Pay de plátano Estilo Mazatlán</b> Directamente de Plaza Machado	<b>195</b>
<b>Pay de Queso Tortuga</b> Con cocoa, chispas de chocolate, caramelo y nuez	<b>195</b>



THE BISTRO HA SIDO APROBADO POR EL DEPARTAMENTO DE TURISMO POR SU EXCELENCIA EN HIGIENE Y PRODUCTOS. EN CUMPLIMIENTO CON NORMAS DE SALUBRIDAD REFERENTE A INGREDIENTES CRUDOS, EL PLATILLO SE SIRVE BAJO RIESGO DEL CONSUMIDOR