



Bistro niadi

MENU



EMPAREDADOS

Cemita Poblana Milanesa, frijol, agita cruda, queso oaxaca, papalo y chile chipotle.	\$110.00
Legendario French Pantrani, chucrut y cebolla caramelizada.	\$220.00
Torta de Chilaquil Verde o roja con pollo o cochinita pibil.	\$110.00
Club Sandwich Pechuga de pollo, tocino, jamón, queso suizo, jitomate, lechuga y cebolla.	\$180.00
Torta ahogada de pato. Cachitas de pato, frijoles negros, salsa roja y cebolla caramelizada.	\$160.00

DE LA DOÑA

Chilaquiles verdes o rojos. Con pollo, huevo frito o al gusto, o rib eye. Servidos con crema, queso y cebolla.	\$120.00
Huarache de rib eye Frijoles refritos y salsa mexicana	\$130.00
Molletes con chilaquiles Con jamón, chorizo, o tocino. Verdés o rojos, servidos con crema, queso y cebolla.	\$120.00
Enchiladas de la casa. De mole poblano, Verdés, rojas, o suizas con pollo, cebolla, crema y queso.	\$120.00
Flautas ahogadas Con rib eye, queso, frijoles, crema, ahogadas en salsa Verde.	\$140.00

OMELETTE

	
Salmon Ahumado Ensalada de lechugas, Jitomate cherry, cebolla morada y limón.	Pierna de Jamón y Queso Gouda Ensalada de lechugas, Jitomate cherry, cebolla morada, y limón
\$130.00	\$120.00
	
Tocino Mozzarella Alhaca, aceite de oliva y orégano.	Rajas poblanas y queso panela con frijoles refritos.
\$120.00	\$110.00
	
Huitlacoche con frijoles refritos.	Flor de calabaza con frijoles refritos.
\$120.00	\$110.00

CAFÉ



Americano
\$55.00



Espresso
\$55.00



Cappuccino
\$55.00



Latte
\$55.00

Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.



Bistro madi

MENU



REVUELTITOS



Machaca con Huevo

Carne seca, jitomate, cebolla, chile, salsa roja y tortillas de harina.

\$120.00



Espárragos con huevo

Papa saltada con vegetales y frijoles.

\$110.00



Huevos divorciados

Tostadas, huevo, frijoles, champ, queso, salsa verde y salsa roja.

\$110.00



Mexicana

Jitomate, cebolla, chile, frijoles fritos y tortillas de maíz.

\$95.00



Huevos a caballo

Méjanes de res, huevo, frijoles, y salsa ranchera.

\$140.00



Huevos Rancheros

Huevo, frijol, jamón, tostadas y salsa ranchera.

\$105.00



Huevos al gusto.

Chorizo, tocino y jamón.

\$95.00

DEL CAMPO

Plato mixto de fruta

Fresa, uva, higo, dátalo, y frambuesa.

\$110.00

Yogurt natural Allende

Frutas, miel y galletas.

\$85.00

Avena Natural

Frutos del bosque, miel y galletas.

\$85.00

LO DULCE

Pan francés

Mantequilla, cañela, frutas, champ y maple.

\$110.00

Concha de nata

Mantequilla, cañela, frutas y nata.

\$85.00

Hot cakes

Fresa, plátano, champ batida / con tocino.

\$85.00

JUGOS NATURALES



Frutos Prohibidos

Jugo de arándano, fresa, mora azul, zarcamora y frambuesa.

\$55.00



Mata Gripe

Guayaba, naranja, jengibre y poleo.

\$55.00



Quema Grasa

Jugo de piña, apio, hortal y limón.

\$55.00



Amor Apache

Jugo de naranja, dátalo y fresa.

\$55.00



Naranja

\$55.00



Toronja

\$55.00



Zanahoria

\$55.00

Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.



Bistro madi

MENÚ



BOTANAS

Croqueta de Jamón Serrano

Masa madre, jamón serrano y salsa brava

Montadito de Boquerones y Anchoas

Pan tostado, base de jitomate, sofrito de pimientos, boquerón y anchoas

Tiradito de Huachinango

Corte fino de pescado con salsa yuzu y chile jalapeño

Tártara de Róbalo

Róbalo, echalot, mostaza dijon y jugo de cítricos

Aguachile de Callo de Hacha

Laminas de callo, cebolla, chile jalapeño, jugo de cítricos y salsa de la casa

TACOS

Tacos de Camarón Rosarito

Tortilla de maíz, camarón rebosado, salsa rosarito y aguacate.

Tacos Gobernador

Tortilla de maíz, marlín ahumado, jitomate, cebolla, chile mozzarella y salsa de la casa

Volcán de Ribeye

Tostada de maíz, frijoles, ribeye gratinado con queso y pico de gallo

Sopecitos de Chicharrón de Atún

Atún crujiente, cebolla, chile, cilantro, ponzu, frijoles y aguacate.

TOSTADAS

Tostadas de Marlín

Marlín ahumado con salsa toreada, salsa brava y aguacate.

Tostadas de Atún

Atún marinado en salsa punzu, salsa brava, aguacate y verdura crujiente.

Tostadas de King Crab

Aderezo verde, cebolla, chile cuaresmeño, aguacate y King Crab.

Tostadas de Pulpo

Pulpo rostizado, laminado, cebolla, chile, jitomate, cilantro y limón.

Tostadas de Callo

Laminas de callo marinado, camote, escabeche de zanahoria y aguacate.

ENSALADAS

Cogollos Rostizados

Cogollo a la plancha, con aderezo César, queso grana padano, crotones y anchoas.

Jitomates Oaxaca con Alcaparras

Jitomate bolsa asado con sal pimienta, jugo de limón, queso oaxaca deshebrado y aceite de oliva

Burrata Ahumada

Burrata ahumada en hierbas finas con verduras del huerto.

OMAKASE

Nigiri

Hamachi, atún y salmón.

Sashimi

Atún, salmón, hamachi y huachinango.

Makis

Camarón, salmón y jaiba suave.

SANDWICH

Club Sandwich

Milanesa de pollo, tocino, queso mozzarella, jamón, lechuga y aderezos.

Sandwich de Short Rib y Queso Cheddar

Pan crujiente, cebolla caramelizada, queso cheddar y aderezo mil islas.

Hamburguesa de Rib Eye

Molida de Rib Eye, lechuga, jitomate, queso, tocino y aderezo tartara.

Hamburguesa de Atún

Atún picado, lechuga, jitomate, chiles toreados y aderezo.

PLATO FUERTE

Atún con mantequilla de soya

Atún a las brasas, puré de papa y mantequilla de soya.

Dorado con Mantequilla de Alcaparras

Filete de pescado, puré de papa, alcaparras crujientes y mantequilla clarificada.

Salmón con Risotto

Risotto del día, y filete de salmón rostizado.

Steak Frites

Filete de res con mantequilla y papas a la francesa.

New York con Esquites Trufados

Corte americano acompañado con granos de elote, aceite de trufa y queso parmesano.

Pulpo con Lentejas

Pulpo rostizado acompañado con estufado de lentejas.

POSTRES

Volcán de dulce de leche

Postre argentino con helado de la casa y frutos rojos.

Key Lime Pie

Frutos del bosque, higos y crema batida.

Profiteroles con Salsa de Valrhona

Pasta Chus, helado, almendra caramelizada y chocolate Valrhona.

Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.

BEBIDAS NATURALES

	Precio
Persiano Piña, hierbabuena, jengibre y chile tajín	\$50.00
Limonada Limón, hierbabuena y pepino	\$45.00
Naranjada Naranja, Piña, hierbabuena y jengibre	\$45.00
Maracuyá Maracuyá	\$45.00
Frutos Rojos Fresa, zarzamora, frambuesa y arándaros.	\$45.00
Mangoneada Mango, naranja y cardamomo	\$45.00
Vida Mia Uva, pera, jengibre y naranja	\$45.00

ESPECIALIDADES DEL BAR

Martini de Guanabana Vodka, controy y guanabana	
Martini de la Pasión Vodka, controy y maracuya	
Martini de la Manzana Vodka, controy y licor de manzana	
Martini Manhattan Wiskey, vermouth rosso y angostura	
Martini Lychees Vodka, controy y lychees	\$150.00
Martini Seco Vodka, vermouth seco y aceitunas	
Martini Sucio Vodka, vermouth seco, salmuera y aceitunas	
Martini Gibson Vodka, vermouth seco y cebolla	
Martini Cosmopolitan Vodka, cointreau, jugo de arándano y granadina	

COCTELES DE LA CASA

Sonzacado Mezcal, piña, hierbabuena, jengibre y chile.	\$110.00
Mojito Ron, hierbabuena, jugo de limón y azúcar mascabado	\$110.00
Margarita Tradicional Tequila, cointreau y jugo de limón	\$110.00
Margarita de Sabores Mango, tamarindo, maracuyá y fresa	\$110.00
Mezcalita Mango, maracuya, frutos rojos y limón	\$110.00
Clericot Vino tinto, naranja, jugo de limón y frutas	\$90.00
Aperol Spritz Vino espumoso, aperol y agua mineral	\$120.00
Pisco Sour Licor de Pisco, jugo de limón, clara de huevo y angostura	\$120.00
Negroni Campari, Hendricks y vermouth rosso	\$120.00

CERVEZA

Pacifico	\$50.00
Corona	\$50.00
Corona Light	\$50.00
Victoria	\$50.00
Negra Modelo	\$55.00
Modelo Especial	\$55.00
Stella	\$60.00
Ultra	\$60.00
Clamato de la Casa	\$50.00

CAFÉY TÉ

Café Americano	\$45.00	Té Matcha	\$50.00
Café Espresso	\$40.00	Té Oriental	\$50.00
Café Espresso Doble	\$70.00	Té Negro	\$50.00
Cappuccino	\$50.00	Té Verde	\$50.00
Latte	\$40.00	Té Rooibos	\$90.00
Frappuccino	\$50.00	Té de Frutos Rojos	\$90.00
Chocolate	\$40.00	Té de Menta Marroquí	\$90.00
Chocolate con Mezcal	\$55.00	Té de Oolong Toronja	\$90.00
		Té de Pu-erh Cacao	\$90.00

POSTRES

Key Lime Pie Frutos del bosque, higo y crema batida	\$160.00
Pastel de El ote Manzana caramelizada, salsa de bailey´s y crema batida	\$120.00
Volcán de Cajeta Helado de cajeta y frutos del bosque	\$160.00
Fresas e Higos Miel y crema batida	\$120.00
Helado Vainilla y dulce de leche.	\$80.00
Sorbet Limón	\$80.00
Profiteroles Pasta chus, helado, chocolate y almendra caramelizada	\$180.00
Guayabas Flameadas Guayaba, ate, helado, queso manchego, tequila, cointreau y licor del 43	\$160.00
Flan de la Casa Fresas, higos y caramelo	\$90.00
Cheesecake Frutos del bosque y mermelada	\$130.00

DIGESTIVO

Carajillo Licor 43 y café	\$140.00
Bailey's	\$110.00
Sambuca Negro	\$100.00
Chartreuse Verde	\$110.00
Pacharan Basarana	\$90.00

* Nuestros precios incluyen 16% de impuesto.