



BISTRO MEXIQUE

CENA

Comida Mexiterránea: Fusión Mexicana, Francesa, Mediterránea

2pm-9pm, Cerrado los martes

ENTRADAS

Especiales del día, pregunte a su mesero

\$150-\$190 MXN

PLATOS FUERTES

Panini con Pan Rústico Artesanal

Tu elección de

Queso de cabra, pimientos asados, berenjena a la parrilla, pesto de epazote y tomates confitados (v), o

Jamón artesanal ahumado, queso gruyere fundido, dijon, arúgula y alioli de chipotle

Acompañado de papas a la francesa o ensalada con vinagreta de limón y orégano

\$315 MXN

Carne Asada Provenzal

Tira de res premium marinada en hierbes de provence y especias mexicanas, asada al carbón (gf)

Acompañado de puré rústico de papa con ajo rostizado y ensalada de arúgula con vinagreta de miel y jamaica

\$500 MXN

Tacos Mexiterráneos

Tacos de filete de pescado al grill con tapenade de aceituna negra y pico de gallo sobre tortillas de maíz (gf)

Acompañado de col morada encurtida y alioli de albahaca

\$350 MXN

Pasta del Huerto o del Campo

Fetuccini artesanal con tu elección de:

Salsa de tomate rostizado, berenjena a la parrilla, aceitunas, queso gruyere rallado (v) \$320 MXN

Pechuga de pollo asada al achiote sobre pasta con crema ligera de huitlacoche y parmesano \$350MXN

Enchiladas al Mole de la Casa

Tu elección de

Espinaca y queso de cabra (v, gf) \$300 MXN, o

Pollo orgánico asado con tomate seco y aceitunas \$350 MXN (gf)

Acompañado de arroz con almendra tostada, epazote y frijoles bayos refritos con romero y queso cotija

Brochetas de Res y Camarón al Ajillo

Brochetas a la parrilla de filete de res y camarones al ajillo con pimiento y cebolla morada (gf)

Acompañado de papas cambray rostizadas al romero y limón, y salsa dijon al vino blanco

\$520 MXN

v=vegetarian, gf=gluten free

Los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.



BISTRO MEXIQUE

Dinner

Comida Mexiterranean: Fusion of Mexican, French, Mediterranean

2pm-9pm, Closed Tuesdays

Starters

Daily specials, ask your server

\$150-\$190 MXN

Entrees

Panini with Artisanal Bread

Your choice of:

Goat cheese, roasted peppers, grilled eggplant, with epazote pesto and tomato confit (v), or

Smoked ham, melted gruyère cheese, dijon, arugula, chipotle alioli

Served with french fries, or lettuces salad with lemon and oregano dressing

\$315 MXN

Charcoal Grilled Strip Steak Provencal

Premium strip steak marinated in herbes de provence and mexican spices (gf)

Served with rustic mashed potatoes with roasted garlic and arugula salad with honey and hibiscus vinaigrette

\$500 MXN

Mexiterranean Tacos

Grilled fish filet tacos with a black olive and pico de gallo tapenade on corn torillas (gf)

Served with pickled purple cabbage and basil aioli

\$350 MXN

Pasta del Huerto o del Campo

Fresh artisanal fettuccine with your choice of sauce:

Roasted tomato sauce, grilled eggplant, olives, shredded gruyère cheese (v) \$320 MXN

Roasted chicken breast with achiote spice, in a light huitlacoche cream with parmesan \$350MXN

Enchiladas with House Mole

Your choice of:

Spinach and Goat Cheese (v, gf) \$300 MXN, or

Roasted chicken with dried tomatoes and olives (gf) \$350 MXN

Served with rice with toasted almonds, epazote and refried pinto beans with rosemary and cotija cheese

Grilled Beef and Garlic Shrimp Skewers

Grilled beef steak and garlic shrimp skewers with bell pepper and red onion (gf)

Served with roasted cambray potatoes with rosemary and lemon, and dijon sauce with white wine

\$520 MXN

v=vegetarian, gf=gluten free

Prices include IVA. Tip not included.