

†
BISTRO
MEXIQUE

Cocina Mexicana con Inspiración Mediterránea



ENTRADAS

FLAUTAS CEREMONIALES (4)

Rellenas de huitlacoche con guacamole, queso ranchero, crema ácida

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (4)

Con alioli de chipotle ahumados

TACOS DE RIB EYE (2)

Con frijol y aguacate en un tortilla con costra de queso

TOSTADAS DE TARTAR DE ATUN (2)

Ponzu de cítricos, ajos tostados, elote asado, aguacate, mayonesa de morrón asado

TACOS DE MARLÍN AHUMADO (2)

Al pastor con pico de gallo de piña, mayonesa de aguacate y cilantro

CEVICHE DE PESCADO BLANCO Y CAMARONES

Con verduras frescas, jugo de limón, bañado de aguachile negro

ALCACHOFA ENTERA MEDITERRÁNEA

Concinada en salmuera, con queso parmesano, aceite de hiebas, mayonesa de limón

SOPAS Y ENSALADAS

CREME DE JITOMATES ROSTIZADOS

Finas hierbas, crotones de queso frito, hojas de albahaca fresca

CALDO TLALPEÑO

Pollo desmenuzado, verduras cocidos con chipotle, con tiras de tortilla y tortillas caseras

ENSALADA MAISON

Hojas mixtas, pera, betabel candy, nuez, gorgonzola, vinagreta de naranja y miel
Agregar pollo asado

ENSALADA MEXIQUE

Palmitos, espinacas, arúgula, camarón, jitomates cherry, aguacate, aderezo casero

CARPACCIO DE PORTOBELLO ASADO

Marinados en hierbas finas y balsámico de frutos rojos, con arúgula y queso de cabra

PLATILLOS PRINCIPALES

SUPREMA DE POLLO

Relleno de jitomates rostizados, queso y espinaca, con puré de papas, verduras a la parrilla y reducción de tamarindo

SALMON A LA PLANCHA

Costra de pistache con hoja santa, sobre risotto de coliflor, salsa de chile poblano

PESCA DEL DÍA ZARANDEADA

Arroz blanco con verduras, ensaladilla de verdolagas, tortillas caseras

FILETE DE RES

Papas gajo al parmesano, espinaca salteada, puré de verduras asadas y jugo de carne

MEDALIÓN DE CERDO

Calabacitas a la parrilla, mole manchamantel, platano macho, pure de camote ahumado
Servicio de mesa: Pan de masa madre, mantequilla, tapenade de aceitunas, aceite de olivo y balsámico

POSTRES

TIRAMISÚ

Hecho con churros de azúcar, café de olla, mascarpone, toque final de cacao y frutas

MOUSEE DE PLÁTANO

Campechanas, queso fresco, y guayaba en almibar

BROWNIE DE SEMI AMARGO CHOCOLATE

Capas de helado de chocolate, relleno de cereal crunchy con chocolate y frutos rojos

Cortesía: Tumbagón con historia, dulce típico de San Miguel de Allende

Precios en pesos. IVA esta incluyendo, el servicio no esta incluyendo.

†
BISTRO
MEXIQUE

Cocina Mexicana con Inspiración Mediterránea



APPETIZERS

FLAUTAS CEREMONIALES (4)

Huitlacoche filled with guacamole, queso ranchero, sour cream

SERRANO HAM CROQUETTES (4)

Smoked chipotle aioli

RIB EYE TACOS (2)

Beans, avocado in a cheese crusted corn tortilla

TUNA TARTAR TOSTADAS (2)

Ponzu, toasted garlic, grilled corn, avocado, roasted red pepper mayonaise

SMOKED MARLIN TACOS (2)

Al pastor with pineapple pico de gallo, avocado mayonaise, cilantro

WHITE FISH AND SHRIMP CEVICHE

Fresh vegetables, lemon, bathed in aguachile negro

WHOLE ARTICHOKE A LA MEDITERRÁNEA

Cooked in brine, with parmesan, herbed oil, lemon mayonaise

SOUPS AND SALADS

CREAM OF ROASTED TOMATO

Fine herbs, fried cheese croutons, fresh basil

CALDO TLALPEÑO

Shredded chicken, vegetables, chipotle, tortilla strips, and home made corn tortillas

ENSALADA MAISON

Mixed greens, pear, beets, nuts, gorgonzola, orange - honey vinaigrette
Add grilled chicken: +\$xx

ENSALADA MEXIQUE

Hearts of palm, spinach, arugula, shrimp, cherry tomatoes, avocado, house dressing

GRILLED PORTOBELLO CARPACCIO

Fine herbs y balsamic marinade with arugula and goat cheese

MAIN DISHES

STUFFED CHICKEN BREAST

Filled with roasted tomatoes, cheese, spinach, with potato purée, grilled vegetables, tamarind reduction

GRILLED SALMON

Pistachio-hoja santa crusted, with cauliflower risotto, poblano chile salsa

CATCH OF THE DAY ZARANDEADA-STYLE

White rice with vegetables, verdolagas salad, and home made corn tortillas

BEEF FILET

Potato wedges with Parmesan, sautéed spinach, roasted vegetable puree, and meat broth

PORK MEDALLIONS

Grilled zucchini, manchamantel mole, plantains, smoked sweet potato puree
Table service: Sourdough bread, butter, olive tapenade, olive oil and balsamic

DESSERTS

TIRAMISÚ

Made with churros, coffee de olla, mascarpone, final touch of cocoa, and fruits

BANANA MOUSSE

Campechanas (pastries), cheese, guavas in syrup

SEMI-SWEET CHOCOLATE BROWNIE

Layers of chocolate ice cream, filled with crunchy cereal with chocolate and berries

Cortesía: Tumbagón with history, typical sweet of San Miguel de Allende

Prices in pesos. IVA is included but service tips are not.