

ANTIPASTOS

- Carpaccio de res con aceite de trufa, parmesano y curtido de pepino..... 240
- Tártara de atún con aguacate, salsa soya, cilantro y gengibre..... 220
- Dip de tomates deshidratados a los tres quesos, queso cheddar fuerte, havarti y ricota..... 130
- Queso provoleta al grill, tomate, orégano fresco y aceite de olivo..... 190
- Carpaccio de salmón de Alaska, con nuestro famoso chimichurri y aguacate, limón, cebolla, alcaparra, huevo, perejil..... 220

ENSALADAS

CHICAS *(entrada)*

- Ensaladita bistro con vinagreta de orégano-balsámico. Lechuga, pepino, tomate, aguacate, jícama, zanahoria, ajonjolí, crutones de pan de elote..... 110
- Ensaladita Cesar, crutones de pan de elote. Aderezo clásico hecho en casa..... 110
- Ensaladita de arúgula, menta, queso pecorino, uva horneada, aguacate, nuez mixta, vinagreta de cítricos y balsámico blanco..... 110

GRANDES *(plato fuerte)*


- Ensalada Cesar con pollo, crutones de pan de elote. Aderezo clásico hecho en casa..... 215
- Ensalada bistro con pechuga de pollo y vinagreta de orégano-balsámico. Lechuga, pepino, tomate, aguacate, jícama, zanahoria, ajonjolí, crutones de pan de elote 230
- Cobb salad con vinagreta de pimientos rostizados. Lechugas, pechuga de pollo, tocino, huevo, roquefort, tomates, aguacate y crostini con ajo y parmesano..... 195

PIZZA

•BIANCA•

Margherita bianca

queso fontina, mozzarella fresco, parmesano y hojas de salvia. 170

Salchicha Frankfort con ajo, chile guero curtido, queso fontina, ricotta y parmesano, con un huevo estrellado. 185 


Champiñones rostizados, queso gruyere, cebolla caramelizada y tomillo fresco. 235

•ROSSO•

Margherita

Tomates, mozzarella fresco, parmesano y albahaca joven. 150

Prosciutto y arúgula, salsa de tomate y mozzarella fresco. 240


Salame calabrese picante, pimientos rostizados, gotas de chimichurri, tomate, mozzarella y orégano fresco. 230 

Salchicha local con hinojo, aceituna negra, hojuelas de chile, albahaca, mozzarella fresco y grana padano. 185

Tomates secados al sol, queso cabra y albahaca, shallotes, mozzarella fresco, salsa de tomates. 175

Cuatro quesos

Ricotta, mozzarella, parmesano y roquefort. 175

Peperoni artesanal & huevo, salsa de tomate, mozzarella fresco, parmesano y huevo estrellado. 185 



PASTA FRESCA

• Todas nuestras pastas son hechas en casa diariamente, con las más finas harinas de sémola •

Rigattoni c/salsa pomodoro, prosciutto, chile pasilla y mantequilla de trufa negra..... 195

Scampi alla mediterránea con spaghetini negro camarones con crema de limón y vino blanco, parmesano, cassé de tomate y brócoli..... 245


Fettuccini tuscan y con pollo, limón y espinaca, ajo rostizado, parmesano y crema..... 195

Raviolis c/salsa de vino marsala, tomates deshidratados, prosciutto y champiñones rellenos de pollo y dos quesos..... 210

Spaghetti la tratto Pollo ahumado en casa, pimienta roja rostizado, espinacas, zucchini y parmesano..... 190

Rigattoni quatro formaggios, salsa de cuatro quesos, vino blanco, crema y espinacas salteadas..... 195

Spaghetti alla greca, con tomates deshidratados, vegetales rostizados, espinacas, queso cabra, pisca de piquín..... 190

Linguini con champiñones, tocino, vinagre balsámico albahaca y aceite de trufa 195 

GRILL & ESPECIALES

Cubitos de atún toreados con chile cuaresmeño, cebolla asada, ceviche de aguacate..... 370

Salmón de Alaska a la parrilla, Salsa de gazpacho verde, pesto de chile ancho, cous-cous, espinacas..... 350

Steak Au Poivre Angus, reducción de vino tinto y pimienta verde, puré de papa natural..... 595

Corazón de filete magro Angus al broiler, cous-cous y ensalada de tomate 595

Vacío Argentino Angus c/mantequilla maitre d'hotel, papas rostizadas al romero, ensalada de tomate..... 395

Pechuga de pollo c/salsa de vino Marsala, tomates deshidratados, prosciutto y champiñones puré de papa natural 210 

Algunos platillos requieren de hasta 25 minutos para su elaboración. Grupos de 11 ó más personas se acomodan en mesas separadas. Salsas y aderezos adicionales: 15 pesos c/u. Para platos divididos agregar 20 pesos. No modificaciones a platillos.

ANTIPASTOS

- Beef carpaccio with truffle oil and pickled cucumber salad, lime, fresh pepper and parmesan..... 240
- Tuna tartare, ginger, soy sauce, lime, cilantro and avocado..... 220
- Sun dried tomato, chard and asparagus dip, sharp cheddar, havarti and ricotta cheeses..... 130
- Grilled argentinean provoleta cheese, tomato, fresh orégano, olive oil..... 190
- Alaskan salmon carpaccio with our famous chimichurri oil and avocado, lime, onions, capers, egg, parsley..... 220

SALADS

SMALL

- Bistro house salad + orégano-balsamic dressing, lettuce, cucumber, tomato, avocado, jicama, carrot, corn bread croutons, sesame seed..... 110
- Caesar salad with corn bread croutons
homemade classic dressing..... 110
- Arúgula, mint, pecorino,
roasted red grapes, avocado, mixed nuts, white balsamic vinaigrette..... 110


MAIN COURSE

- Caesar salad with grilled chicken, corn bread croutons,
homemade classic dressing..... 215
- Bistro house salad w/chicken breast + orégano-balsamic dressing,
lettuce, cucumber, tomato, avocado, jicama, carrot, corn bread croutons, sesame seed..... 230
- Cobb salad + lettuce, bacon, chicken breast,
roasted peppers vinaigrette,
hard boiled egg, roquefort, tomato, avocado, garlic crostini bread..... 195

PIZZA

•BIANCA•

Margherita bianca,
fontina, fresh mozzarella, parmesan, sage. 170


Frankfort sausage w/garlic, pickled chile guero & egg, Fontina, ricotta, parmesan, sunny side up egg. 185 

Mushrooms, gruyere cheese, caramelized onions, fresh thyme. 235

•ROSSO•

Margherita
Tomato, parmesan, fresh mozzarella and basil. 150


Prosciutto and arúgula,
tomato sauce, fresh mozzarella. 240

Spicy salame calabrese, roasted bell peppers, chimichurri drops, mozzarella and fresh oregano. 230 

Local sausage with fennel, black olives, chili flakes, basil, fresh mozzarella, grana padano. 185

Sundried tomato, goat cheese, basil,
roasted shallots and garlic, fresh mozzarella, tomato sauce. 175

4 cheese pizza
Ricotta, mozzarella, parmesan and roquefort. 175

Artisanal peperoni & egg, tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, sunny side up egg. 185 




FRESH PASTA

• All pasta is homemade freshly everyday •

- Rigattoni w/pomodoro sauce,
prosciutto, chile pasilla and black truffle butter..... 195
- Scampi alla mediterránea with black spaghettini,
shrimps, creamy lime beurre-blanc, brócoli, fresh tomatoes, parmesan..... 245
- Fettuccini tuscanly with chicken breast,
lime, spinach, roasted garlic, parmesan cream sauce..... 195
- Chicken and cheese raviolis with marsala wine sauce,
sundried tomatoes, prosciutto and mushrooms..... 210
- Spaghetti la tratto with house smoked chicken,
roasted red bell pepper, spinach, zucchini, parmesan..... 190
- Rigattoni quatro formaggios
Four cheese-white wine-cream sauce, sauted spinach..... 195
- Spaghetti alla greca with sundried tomatos,
spinach, pinenuts, goat cheese..... 190
- Linguini with mushrooms, bacon, balsamic vinager, basil, truffle oil..... 195 

SIMPLY GRILLED & SPECIALS

- Tuna steak served fajitas style,
with avocado ceviche and roasted onion..... 370
- Grilled Alaska salmón,
green gazpacho sauce, chile ancho pesto, cous-cous, spinach..... 350
- Steak Au Poivre,
tenderloin fillet, with red wine reduction, green pepper sauce and natural mashed potatoes..... 595
- Tenderloin fillet,
broiled expertly to a melt in your mouth tenderness,
cous-cous and tomato salad..... 595
- Argentinean style Angus flap meat steak
w/maitre d'hotel butter,
roasted rosemary potatoes, tomato salad 395
- Chicken breast with Marsala wine sauce, sun dried tomatoes, prosciutto and mushrooms,
natural mashed potatoes 210 

Parties of 11 or more, will be accomodated at separate tables. Extra sauces and dressings 15 pesos. Split plates, add 20 pesos. No modifications to plates. freshness and flavor in all of our food, all dishes are prepared to order specially for each customer. Some plates require up to 25 mins. to elaborate.