

E N T R A D A S

Carpaccio de res

Finas láminas de filete, aliñadas con vinagreta de champiñones, parmesano y hojas de arúgula.

Escargots en mantequilla de perejil

Preparados en nuestra mantequilla verde a base de hierbas finas y ajo.

Alcachofa a las brasas

Antes de asarla a la parrilla, se condimenta con un pesto de hierbas frescas. Se acompaña de aderezo de mostaza a la ancienne.

Dip de espinacas

Espinacas guisadas con trocitos de alcachofa, queso parmesano y nuez moscada. Se sirven con totopos de pan árabe.

Espárragos a la parrilla

Aliñados con vinagreta de nuez acompañados de trozos de avellanas tostadas.

Queso Brie tibio

Se sirve con una delicada reducción de vino tinto y uvas.

Tabla de quesos españoles

Conjunto de quesos manchegos de oveja y cabra, finalizando con el famoso queso azul de Cabrales (Idiazabal, El Gran Flor, Castillo del Duero, Manchego Real de Cabra y Cabrales)

Croquetas de jamón serrano

Con cremoso de aguacate, crema y chipotle.

Tacos de pato

Tacos de pato acompañado de una salsa de reducción de jamaica.

Calamares fritos

En salsa rabiata con aceitunas, anchoas y vino tinto.

S O P A S Y P A S T A S

Sopa de cebolla

La tradicional y clásica receta francesa, rebosante de queso gruyère gratinado.

Risoto del día

Pregunte a su mesero.

Pasta Bistro

Espaguetis “al dente” se aderezan con una salsa de jitomates y camarones salteados en aceite de oliva.

Crema de jitomate rostizado al piñón

Crema de jitomate deshidratado al piñón tostado con pesto, aceite de oliva y albaca.

Espagueti al pesto

Con salsa de piñones, albahaca, queso parmesano y aceite.

Fusilis a los cuatro quesos

Cocidos “al dente”, con una salsa cremosa de quesos: queso azul, gruyere, gana padano y drie.

Ravioles rellenos de 3 hongos

Salseado con portobello restizado y chile guajillo.

E N S A L A D A S

Ensalada de Burrata

Queso fresco acompañado de jitomate cherry y una mezcla de arúgula, vinagreta de balsámico, avellanas y tomillo acompañada de focaccia de la casa.

Ensalada de higos y jamón serrano

Variedad de lechugas combinadas con higos caramelizados, jamón serrano, cremoso queso cambozola y avellanas tostadas.

César

Aliñada con aderezo de la casa y queso parmiggiano.

Ensalada de manzana caramelizada y queso de cabra

Con gajos de manzana caramelizados, queso de cabra y nueces garapiñadas.

French Dip

Baguette de roast beef, que ha sido horneado lentamente hasta lograr el punto exacto. Lo presentamos con un tazoncito de su jugo, resultado de la cocción y ahí ensoparlo. Acompañado

Coq au vin

Estofado de pollo al vino tinto acompañado de papa fondants y guarnición abula (Dentro de la salsa)

Pato en salsa de cereza negra

Pato confitado y asado, bañado con una salsa agridulce de cerezas negras, se sirve con una guarnición de arroz salvaje a los frutos secos.

Huachinango con salsa de cítricos

Asado a la plancha y aliñado con una salsa meunière. Se acompaña con supremas de limón y alcaparras, con guarnición de arroz blanco a los frutos secos.

Pulpos a la plancha (180 g)

Sazonados con pimentón y sal marina de grano. Se acompaña de papas salteadas.

P L A T O S P R I N C I P A L E S

PLATOS PRINCIPALES

Filete de res con risotto

Filete de res con risotto de pasta
Acompañado de hongos bañados con
salsa bordalesa y coles de Bruselas estofadas

Atún

Atún encostrado con amaranto
Acompañado con puré de camote y salsa maracuyá

Filete de res a la pimienta negra

Corazón de filete encostrado con abundante pimien-
ta negra. Asado a la plancha al gusto y se acompaña
de una salsa fuerte al brandy y papa al horno.

Filete en jugo de carne

Asado al gusto se sirve en una cazuelita con una
reducción de fondo de res.
Se acompaña de espinacas con crema o papitas
salteadas.

Hamburguesa con esencia de trufa blanca y cebolla caramelizada al vino tinto

Hamburguesa de Rib Eye con esencia de trufa blanca
con cebolla caramelizada al vino tinto, salsa de
queso azul y brioche hecho en casa.

Hamburguesa vegetariana

Portobello gratinado con queso gruyer acompañado
de una ensaladilla de arúgula, pepino, pimiento rojo,
cebolla morada y vinagre de manzana.

SUGERENCIAS MEXICANAS

ENTRADAS

Taquitos Ensenada

Tiras de pescado rebosadas,
acompañadas de salsa verde, montadas
en tortillas de maíz, con cebolla morada
picada desflemada, un toque de
chipotle y aguacate.

Tostaditas de atún

Montadas con tártara de atún
condimentada con soya y jugo de
jengibre y coronadas con virutas de
poro frito.

Taquitos de camarón

Presentados en tortilla de harina,
marinados con chiles ahumados y un
toque de perejil y cebolla morada.

SOPAS Y PASTAS

Fideo Seco

Casero, lo guisamos con trocitos de
chicharrón. Se presenta con aguacate y
queso panela.

Caldo loco

Caldo de pollo acompañado de sus
guarniciones; arroz, pollo, aguacate,
cebolla picada, cilantro y salsa de
chipotle.

Sopa de tortilla Bistro 83

Con queso panela, aguacate,
chicharrón, polvo de chile pasilla y
crema

PLATOS PRINCIPALES

Tampiqueña Bistró 83

Asada y acompañada de rajas con
crema frijoles bayos con totopos y
guacamole.

Rib eye sal y fuego

Cocinado a sal y fuego en término
medio acompañado de champiñón
botón, papa cambray, rabo de cebolla
salteado a la mantequilla con echalotte.

NOTA: DE SER ALÉRGICO A ALGUN INGREDIENTE FAVOR DE COMUNICARSELO AL MESERO, MANEJAMOS
ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE EN LA SELECCIÓN COMPRA Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS, SIN
EMBARGO LOS PRODUCTOS CRUDOS SON DE RIESGO PARA LA SALUD