

Creado en 2009, Bistro 83 se ha convertido en un lugar de buen comer para toda ocasión, enfatizando la importancia de lo simple, para crear una experiencia gastronómica del mejor nivel.

Su cocina clásica mediterránea, en pleno corazón de San Ángel, implementa una nueva ingeniería de cocciones al alto vacío a temperaturas constantes e ingredientes frescos y selectos.

Uno de sus más grandes atractivos es su terraza con jardín, considerada una de las 10 más atractivas de la Ciudad de México. Además, la calidez de su ambiente y su excelente servicio, hacen de Bistro 83, el lugar perfecto para compartir la comida.

<p>DESDE ENERO DEL 2010</p>
<p>f bistro83sanangel</p>
<p>ig _bistro83</p>

E N S A L A D A S

***César**

Aliñada con aderezo de la casa y queso Parmiggiano.

Ensalada de manzana caramelizada con queso de cabra

Variedad de lechugas, con gajos de manzana caramelizados, queso de cabra y nueces garapiñadas.

Ensalada de higos con jamón serrano

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

Ensalada de jitomate heirloom

Acompañado de burrata, aderezo con tropiezos de anchoa, boquerones y reducción de balsámico.

Ensalada de Burrata

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

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

Coq au vin

Estofado de pollo al vino tinto acompañado de papa cambray y guarnición abuela (Dentro de la salsa).

Pollito de leche rostizado relleno de setas

Montado sobre papas al Gruyère.

Pato en salsa de cereza negra

Pato contado y asado, bañado en salsa agridulce de cerezas negras con guarnición de arroz con frutos secos.

French Dip

Baguette de roast beef con cebolla caramelizada, mayonesa de chipotle y queso gruyère, lo presentamos con un tazoncito de jugo de carne para ahí ensoparlo.

Salmón a la naranja con pimientos de Camboya

E N T R A D A S

Tabla de quesos españoles

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

***Carpaccio de res**

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

***Ceviche peruano**

<p>Escargots en mantequilla de perejil</p>
<p>Preparados en nuestra mantequilla verde a base de hierbas nas y ajo.</p>

Alcachofa a las brasas


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

Croquetas de jamón serrano

Con cremoso de aguacate, aliolí y chipotle.

<p>Pulpos a la plancha (180 g)</p>
<p>Se acompaña con papas salteadas, crocante de ajo y salsa de pimientos asados.</p>
<p>Pesca del día con salsa de cítricos</p>
<p>Asado a la plancha y aliñado con una salsa meunière. Guarnición a elegir: Arroz con frutos secos o Ratatouille.</p>
<p>Atún sellado encostrado con amaranto</p>
<p>Acompañado con salsa de maracuyá y pure de camote.</p>

<p>Filete Wellington</p>
<p>Acompañado con puré de colior y salsa de whiskey.</p>
<p>Filete de res sobre risotto de pasta</p>
<p>Con tropiezos de portobello perfumado con esencia de trufa blanca, coles de bruselas estofadas con tocino al tomillo, bañado en salsa bordalesa.</p>

<p>Filete de res a la pimienta negra</p>
<p>Encostrado con abundante pimienta negra se acompaña con gravy de brandy y papa al horno.</p>
<p>Filete en jugo de carne</p>
<p>Se sirve en una cazuelita con una reducción de fondo de res acompañado de espinacas con crema o papitas salteadas.</p>
<p>Hamburguesa de Rib Eye</p>
<p>Brioche hecho en casa, aderezado con queso azul, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate y pepinillos. Acompañado con papas a la francesa.</p>
<p>Hamburguesa vegetariana </p>

Portobello gratinado con queso gruyère, ac con ensaladilla de arúgula, pepino, pimiento rojo,

E N T R A D A S

<p>Dip de espinacas</p>
<p>Espinacas guisadas con trocitos de alcachofa, queso parmesano y nuez moscada. Se sirve con pan árabe.</p>
<p>Espárragos a la parrilla</p>
<p>Aliñados con vinagreta de nuez acompañados de avellanas tostadas.</p>

<p>Queso Brie tibio</p>
<p>Se sirve con una reducción de vino tinto, uvas y cebolla caramelizada.</p>
<p>Tacos de pato</p>
<p>Acompañado con una reducción de jamaica y perejil frito.</p>
<p>Calamares fritos</p>
<p>Con salsa arrabiata, aceitunas y anchoas.</p>
<p>*Tártara de res</p>

<p>Filete de res picada namente, sazónada al estilo Escoer con topping de huevo de codorníz.</p>
<p>Mejillones al vino blanco</p>
<p>Acompañado con papas a la francesa.</p>

<p>Fideo seco</p>
<p>Se presenta con aguacate, chicharrón y queso panela.</p>
<p>Caldo loco</p>
<p>Caldo de pollo acompañado con arroz, pollo, aguacate, cebolla, cilantro y salsa de chipotle.</p>
<p>Sopa de tortilla Bistró 83</p>
<p>Con queso panela, aguacate, chicharrón, polvo de chile pasilla y crema.</p>

***Tostaditas de atún (4 piezas)**

<p>Panuchos de cochinita (2 piezas)</p>
<p>Montadas con tártara de atún condimentada con soya y jugo de jengibre y coronadas con virutas de poro frito.</p>
<p>Taquitos Ensenada (3 piezas)</p>
<p>Tiras de pescado rebosadas, montadas en tortillas de maíz con mayonesa de chipotle, acompañadas de salsa verde, cebolla morada, cilantro y aguacate.</p>

S U G E R E N C I A S M E X I C A N A S

E N T R A D A S

<p>Panuchos de cochinita (2 piezas)</p>
<p>Montadas con tártara de atún condimentada con soya y jugo de jengibre y coronadas con virutas de poro frito.</p>
<p>Tacos de pulpo a la talla (2 piezas)</p>
<p>Con cama de frijoles, cebolla morada, rajas de chile habanero y rábano.</p>
<p>Fideo seco</p>
<p>Se presenta con aguacate, chicharrón y queso panela.</p>
<p>Caldo loco</p>
<p>Caldo de pollo acompañado con arroz, pollo, aguacate, cebolla, cilantro y salsa de chipotle.</p>
<p>Sopa de tortilla Bistró 83</p>
<p>Con queso panela, aguacate, chicharrón, polvo de chile pasilla y crema.</p>

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

<p>Fideo seco</p>
<p>Se presenta con aguacate, chicharrón y queso panela.</p>
<p>Caldo loco</p>
<p>Caldo de pollo acompañado con arroz, pollo, aguacate, cebolla, cilantro y salsa de chipotle.</p>
<p>Sopa de tortilla Bistró 83</p>
<p>Con queso panela, aguacate, chicharrón, polvo de chile pasilla y crema.</p>
<p>Risotto del día</p>
<p>Pregunte a su mesero.</p>
<p>Pasta Caramel rellena de pato</p>
<p>Con hongos de lluvia y aceite de trufa.</p>
<p>Spaguetti al pesto</p>
<p>Con salsa de piñones, albahaca, queso parmesano y aceite.</p>
<p>Pasta Bistró 83</p>
<p>Con salsa de jitomates y camarones salteados en aceite de oliva.</p>
<p>Fusilli a los cuatro quesos</p>
<p>Con salsa cremosa de quesos: Queso azul, Gruyère, Grana padano y Brie.</p>
<p>Ravioles rellenos de 3 hongos</p>
<p>Salseados con portobello rostizado y chile guajillo.</p>
<p>Fagottini relleno de rabo de toro</p>
<p>En reducción de salsa de carne acompañado de lajas de queso Grana Padano y pimientos de padrón asados.</p>

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

<p>Sopa de cebolla</p>
<p>La tradicional receta francesa, rebosante de queso suizo gratinado.</p>
<p>Crema de jitomate rostizado al piñón</p>
<p>Acompañado con piñón tostado, pesto, aceite de oliva y albahaca.</p>
<p>Risotto del día</p>
<p>Pregunte a su mesero.</p>
<p>Pasta Caramel rellena de pato</p>
<p>Con hongos de lluvia y aceite de trufa.</p>
<p>Spaguetti al pesto</p>
<p>Con salsa de piñones, albahaca, queso parmesano y aceite.</p>
<p>Pasta Bistró 83</p>
<p>Con salsa de jitomates y camarones salteados en aceite de oliva.</p>
<p>Fusilli a los cuatro quesos</p>
<p>Con salsa cremosa de quesos: Queso azul, Gruyère, Grana padano y Brie.</p>
<p>Ravioles rellenos de 3 hongos</p>
<p>Salseados con portobello rostizado y chile guajillo.</p>
<p>Fagottini relleno de rabo de toro</p>
<p>En reducción de salsa de carne acompañado de lajas de queso Grana Padano y pimientos de padrón asados.</p>

^[1] 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 (*) (NO SE DIVIDEN PLATOS, NI BEBIDAS DE COCINA O BAR)