

“Celebrar el Día del Amor y la Amistad ”

14 de Febrero 2020

Horario de comida de 1.30 a 11.00 pm

ADVERTENCIA:

**Todos los ingredientes utilizados son
altamente afrodisiacos**

“Menu 1”

Aperitivo

Cocktail de Vodka, Jengibre, Cerveza y limón Eureka.

Crema de Espárragos con citronela.

*Carpaccio de betabel con queso fetta a la vinagreta de mango
con maracuyá e hinojo fresco.*

*Camarones con miel de soya, cilantro ajonjolí y pimientos
tricolor, guarnición de trigo con almendras.*

Postre

EROS (Dios griego del amor)

*Brownie de Chocolate, helado de ferrero Rocher,
salsa de vainilla de papantla y mezcal*

\$390.00
por Persona

RESERVA:
56 88 10 82
bistrotm.com

“Celebrar el Día del Amor y la Amistad ”

14 de Febrero 2020

Horario de comida de 1.30 a 11.00 pm

ADVERTENCIA:
Todos los ingredientes utilizados son
altamente afrodisiacos

“Menu 2”

Aperitivo

Cocktail de Vodka, Jengibre, Cerveza y limón Eureka.
Ceviche de ostión a la vinagreta de toronja y echalotte.
Canelón de Berenjena bañado con salsa de albahaca.
Pechuga de pollo a la pimienta verde, sobre puré de zanahoria,
camote y dátil.

Postre

RATTI(Diosa Indú del amor)
Bizcocho de Almendra y cardamomo,
Cremoso de Curry con chocolate blanco,
Helado de coco y cacahuates
caramelizados a la sal de colima.

\$390.00
por Persona

RESERVA:
56 88 10 82
bistrotm.com

“Celebrar el Dia del Amor y la Amistad ”

14 de Febrero 2020

Horario de comida de 1.30 a 11.00 pm

ADVERTENCIA:

**Todos los ingredientes utilizados son
altamente afrodisiacos**

“Menu 3”

Aperitivo

Cocktail de Vodka, Jengibre, Cerveza y limón Eureka.

Brie Caliente con fresas a la menta y vermouth.

*Sopa Fría de Aguacate con pesto de hoja de aguacate,
cacahuete y chile habanero.*

*Filete mignon sobre polenta, portobello y prociutto
a la reducción de balsámico y vino tinto , arúgula y verdolagas
frescas con pepitas caramelizadas.*

Postre

XOCHIQUETZAL(diosa Azteca de la belleza y el placer)

Guayabas al piloncillo, licor de guayaba y anis

estrella, raspado de mandarina, panacotta de

vainilla y yogurt a la vainilla de papantla.

Café americano.

\$390.00
por Persona

RESERVA:
56 88 10 82
bistrotm.com

“Celebrar el Día del Amor y la Amistad ”

14 de Febrero 2020

Horario de comida de 1.30 a 11.00 pm

ADVERTENCIA:

**Todos los ingredientes utilizados son
altamente afrodisiacos**

“Menu 4 Vegano”

Aperitivo

*Cocktail de Vodka, Jengibre, Cerveza y limón Eureka.
Costrinni con hummus de garbanzo y aceitunas negras.
Sopa de Coco con un toque de chile, limón y cilantro.
Risotto de Quinoa con vegetales , salsa de almendras,
tostón de plátano con puré de aguacate y chile de árbol*

Postre

*MILDA (diosa del amor de la mitología Litwana)
Tapioca con mango y maracuyá, galleta de
coco y pimienta rosa
Café americano*

\$390.00
por Persona

RESERVA:
56 88 10 82
bistrotm.com

“Celebrar el Día del Amor y la Amistad ”

14 de Febrero 2020

Horario de comida de 1.30 a 11.00 pm

Además contaremos con nuestro ya tradicional menú de todos los días, (Preparado también con ingredientes afrodisiacos

“Menu casero”

Sopa Poblana, Enchiladas mixtas (3 salsa muy picosas) pollo, papa y res acompañadas de arroz al cilantro
\$105

“Los especiales del día”

Crema de Jitomate con Pimientos al pesto de Albahaca o Ensalada de Pepino con betabel y cítricos o Fettuccini al pesto de pimiento amarillo con pepitas de calabaza al romero y cebollín o Sopa fría de Aguacate con pepino

Chile Poblano hojaldrado relleno de queso de cabra en salsa de mango con arándanos acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados
\$215

Risotto con Alcachofas en salsa de estragón acompañado de ensalada de endibias y espinacas a la vinagreta de blue Berry y nueces de macadamia caramelizadas
\$215

Pechuga de Pollo rostizada en salsa de naranja sobre salteado de ejotes, hinojo, lentejas y champiñones y papitas cambray
\$215

“Celebrar el Día del Amor y la Amistad ”

14 de Febrero 2020

Horario de comida de 1.30 a 11.00 pm

Además contaremos con nuestro ya tradicional menú de todos los días, (Preparado también con ingredientes afrodisiacos

“Los especiales del día”

Filete de Cerdo en salsa de miel, ajonjolí, jalapeño y jengibre acompañado de puré de 2 camotes y salteado de setas al ajillo
\$215

Lomo de Salmón al aderezo de shiracha (salsa picante), curry y coco acompañado de arroz salvaje con piña y cacahuates y vegetales salteados
\$220

Pechuga de pollo rellena de plátano macho y Cotija en salsa de pasilla acompañada de arroz salvaje con piña y cacahuates y quintoniles gratinados
\$215

Tártara de Atún con pepino inglés, fresas, eneldo, cebolla morada, gajos de mandarina, pepinillo a la vinagreta de wasabi con limón y aguacate acompañada de tostaditas de nopal y lechugas mixtas
\$220