



Elaborar su pedido con mínimo una semana de anticipación, esto es muy importante para asegurar la disponibilidad de sus alimentos.

CONSIDERACIONES DE VENTA

- Si su pago es en efectivo se le otorgará el **10% DE DESCUENTO** (sólo al pagar en caja)
- Su pedido será confirmado en el momento de recibir el **50% DE ANTICIPO** (mediante efectivo, tarjeta o transferencia electrónica).
- De no recibirse dicho anticipo tres días antes del día de su evento, Bistrot M no se hace responsable de la entrega de este. Al recibir su pedido completo, el total debe ser liquidado.
- En caso de requerir factura, se deberá de avisar antes de realizar el pago y junto con ello enviar los datos de facturación, así como el método de pago. Se le agrega el 16 % al precio total.
- No se facturará después del 31 de diciembre del 2022.
- En caso en cancelación (la cual puede hacerse sólo 5 días antes de su evento) Bistrot M aplicará un cargo del 50% del monto total del pedido.

Tendremos Servicio a domicilio con reservación anticipada con una tarifa de \$300 a \$400 según la zona a enviar (Estos son limitados)

DATOS PARA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA

MARION DIAZ ORDOÑEZ

Banco Santander

Tarjeta 5579 0701 3166 8256

CUENTA: 60-61903249-8

NUMERO DE TARJETA 5579 0701 3166 8256

CLABE: 014180606190324980

SUCURSAL: 0007

Pedidos: 5688-1082 / 5605-7218

Whatsapp 552724-3142

Facebook: @BistrotMarion

Twitter: @bistrotm

Instagram: Bistrot Marión

Amores 1403, Ciudad de México.

contactobistrotm@gmail.com

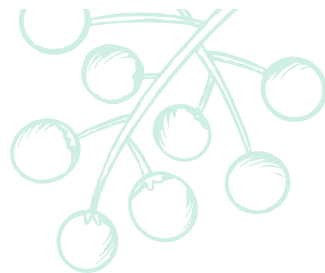
www.bistrotm.com

ATENTAMENTE,

MARIÓN DÍAZ ORDOÑEZ

CHEF BISTROT M

Y **PATRICIA ORDOÑEZ ORTÍZ**



Menú Navidad y Año Nuevo

Dos mil ventidós



BOTANAS (PARA SERVIR EN LA SALA Y DEPARTIR) / \$395 (6 personas)

- Dip de Calabaza de castilla con Brie, tomillo y miel de acacia con crutones de pan hechos en casa
- Queso de cabra con dátíl y tocino al romero con galletas saladas

PASTAS (porción individual)

- **BAVETTE** en salsa de Doejang (chile coreano) y vino blanco \$195
- **CODITO** en salsa de Ricotta con hierbas mixtas \$195
- **TORTIGLIONI** en salsa de gorgonzola y aceitunas negras \$210
- **LASAGNA** de carne o espinacas con Ricotta o Arcoíris de vegetales \$410 (cuatro porciones) / \$820 (ocho porciones).

ENSALADAS / \$295 (4 a 5 personas)

- Ensalada de arúgula, corazones de lechuga, Betabel rostizado, queso feta, cacahuates caramelizados y jitomates tricolor a la vinagreta de cítricos con hinojo
- Ensalada de Kale con lechugas mixtas y espinacas, zarzamoras, almendras, queso de cabra fileteadas aderezo de tahini y yogurt

ESPECIALES Y EXTRAS PARA TU MESA FESTIVA

- Tarta de Berenjena con queso de cabra \$650 (6 porciones)
- Tarta de camote con nueces, maple y salvia (pasta filo) kilo \$650 (6 porciones)
- Relleno de carne tradicional/ \$695 (1 kilo para 6 personas)
- Relleno de ejotes con panko y almendras vegetariano \$390 (5 porciones)
- Pastel de Pavo con prociutto y cheddar al gravy de arándanos \$1640 (8 personas)



PLATOS FUERTES (individual)



- **TERNERA DE RES** con costra de avellana y shitake en salsa de cereza negra y oporto \$240 por persona
- **FILETE DE RES** marinado con barbique ahumada en salsa mostaza estilo Carolina la antigua y estragón al cognac \$240 por persona
- **LOMO DE SALMÓN** con pesto de eneldo en salsa de Calamundi (mandarinita) \$240 por persona
- **LOMO DE CERDO** con costra de pimienta en salsa de higos \$220 por persona
- **PECHUGA DE POLLO** con marinada de limón Eureka con yogurt y piñones \$225 por persona

DE TRADICIÓN

- **BACALAO A LA VIZCAÍNA.** Deliciosamente preparado, con todos los ingredientes de la más alta calidad. Sabe más rico aún para el recalentado, así es que asegúrate de llevar suficiente. / \$1250 kg (5 porciones, lo mínimo ½ kilo)
- **ROMERITOS CON MOLE** (Receta secreta de la abuela). Acompañados de 10 tortitas de camarón seco / \$700 (5 porciones, lo mínimo ½ kilo)
- **PECHUGA DE PAVO** rebanada \$3550 (10 personas)
Con gravy de Mango Y 1 kilo de relleno de carne tradicional agridulce
- **LOMO DE CERDO ADOBADA** (adobo de la casa) con papitas cambray. / \$1100 (1 kilo para 6 personas)

POSTRES

- Chesse Cake de Café \$670
- Pastel de lavanda con blue Berry \$580
- Fruit Cake (recuerda, que sólo se preparan una vez y se acaban pronto, no hay mejor receta que la nuestra, modestia aparte, haz tu pedido). Pregunta por precios y tamaños
- Strudel de pera, manzana y chocolate en salsa de whiskey \$570



PAQUETE 1

- Dip de Calabaza de castilla con Brie, tomillo y miel de acacia con crutones de pan hechos en casa
- Queso de cabra con dátíl y tocino al romero con galletas saladas
- Ensalada de arúgula, lechugas, Betabel rostizado, queso feta, cacahuates caramelizados y jitomates tricolor a la vinagreta de cítricos con hinojo
- Codito en salsa de Ricotta con hierbas mixtas
- Ternera de Res con costra de avellana y shitake en salsa de cereza negra y oporto o Pechuga de Pollo con marinada de limón Eureka con yogurt y piñones
- Pastel de lavanda con blue Berry

\$5920 (10 personas)



PAQUETE 2

- Dip de Calabaza de castilla con Brie, tomillo y miel de acacia /crutones de pan hechos en casa
- Queso de cabra con dátíl y tocino al romero /galletas saladas
- Ensalada de Kale con lechugas mixtas y espinacas, zarzamoras, almendras fileteadas aderezo de tahini y yogurt
- Tortiglianni en salsa de gorgonzola con aceitunas negras
- Lomo de Salmón con pesto de eneldo en salsa de Calamundi (mandarinita)

- Lomo de cerdo con costra de pimienta en salsa de higos
- Strudel de pera, manzana y chocolate en salsa de whiskey

\$6030 (10 personas)



PAQUETE 3

- Dip de Calabaza de castilla con Brie, tomillo y miel de acacia /crutones de pan hechos en casa
- Queso de cabra con dátíl y tocino al romero /galletas saladas
- Bavette en salsa de Doejang (chile coreano) y vino blanco
- Ensalada de Kale con lechugas mixtas y espinacas, zarzamoras, almendras fileteadas aderezo de tahini y yogurt
- Pechuga de Pavo rebanada (10 personas). Con gravy de mango y relleno tradicional de carne con frutos secos
- Chessecake de Café

\$7160 (10 personas)

