

DESAYUNOS
TODO EL DÍA



BISTRO | 702

COCINA & PAN

**Por \$79 más, convierte tu platillo en paquete, que incluye
café de refill, fruta o un vaso de jugo de naranja de 210 ml*

*Todos nuestros huevos y omelettes pueden ser
preparados sólo con claras de huevo.*

*Todos los platillos de huevos y omelettes están
preparados con dos piezas.*

Huevos, omelettes y clásicos

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, jamón de pavo, bañados con salsa holandesa y servidos con papas horneadas.

HUEVOS NORUEGOS

Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, bañados con salsa holandesa, salmón ahumado (50 g) y servido con papas horneadas.

HUEVOS FLORENTINOS

Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, espinacas a la italiana, bañados con salsa holandesa. Servido con papas horneadas. **Salmón (50 g) +\$90.00**

HUEVOS BISTRO 702

Huevos estrellados o revueltos servidos en cazuela con una base de salsa de frijol y tortilla, salsa roja o verde, gratinados con queso.

HUEVOS AL GUSTO

- A elegir entre rancheros, divorciados, a la mexicana.
- Fritos o revueltos (a elegir una de las siguientes opciones) con jamón, tocino, chorizo, queso gouda, queso panela, tirados, champiñones o verdura.

HUEVOS A LA LIBANESA

Huevos estrellados acompañados con jocoque seco, pan árabe, aceite de romero, cebolla y chile serrano.

HUEVOS CON MACHACA

Huevos revueltos a la mexicana acompañados de machaca norteña, bañados con salsa roja y acompañados con tortillas de harina.

HUEVOS MOTULEÑOS

Huevos fritos bañados con salsa roja, acompañados de chicharo, jamón, queso panela y plátano macho.

HUEVOS JALISCIENSES

Huevos estrellados sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo campestre, salsa verde cruda y pico de gallo.

OMELETTE AL GUSTO

A elegir una de las siguientes opciones: Con jamón, tocino, chorizo, queso gouda, queso panela, champiñones, verduras o poblano (relleno de rajas poblanas y queso gouda, bañado en salsa poblana, acompañado con frijoles refritos y queso panela).

OMELETTE LIGERO

Claras con relleno especial de nopal, jitomate y cebolla, con queso cottage y bañado en salsa verde. Acompañado de champiñones salteados, rebanadas de jitomate y queso panela.

CROQUE MADAME

Sándwich elaborado con pan brioche, salsa mornay, jamón de pavo, gratinado con queso gouda y una pieza de huevo estrellado.

WAFFLES 702 (1 pza)

Recién hechos acompañados con frutos rojos, betún y miel de maple.

PAN FRANCÉS

Cuatro triángulos de pan brioche, cubiertos de azúcar glass, con canela y frutos rojos.

DESAYUNO EJECUTIVO

2 piezas de huevo frito o revuelto acompañado de tocino horneado, pan francés, maple y mantequilla.

HOT CAKES 702 (3 pzas)

Servidos con frutos rojos, acompañados con miel de maple, mantequilla y mermelada.
Con huevo (2 pzas) +\$30 / Con tocino (60 g) +\$40 / Con jamón (60 g) +\$30

PLATILLOS ENERGÉTICOS

• COPA DE GRANOLA

Prueba nuestra copa energética de granola de la casa, yogurt natural y miel de agave.

• PLATO DE FRUTAS

Papaya, piña, melón y sandía con granola hecha en casa y miel de abeja.
Con yogurt +\$20 / Con queso cottage +\$20

• SALMON AVOCADO TOAST

Pan de linaza, salmón ahumado sobre aguacate y semillas de girasol.

• EGG SALMON TOAST

Tosta de linaza con guacamole rústico, salmón ahumado, queso de cabra, huevo pochado y pesto.

• BOWL DE AÇAÍ

Base de açai y leche con topping de coco rallado, plátano, arándanos y granola de la casa.

• BOWL PEANUT BUTTER

Base de plátano, mantequilla de maní y cacahuete, con topping de granola de la casa, cacahuete, plátano, fresa y manzana.

• CHIA PUDDING COCO

Chía preparada con leche de coco, yogurt griego y vainilla con topping de coco, plátano, piña y granola de la casa.

• CHIA PUDDING CHOCOLATE BANANA

Chía preparada con leche de coco, yogurt griego y cocoa con topping de granola de la casa, plátano y fresa.

JUGOS COLD PRESS

• JUGOS RECIÉN EXPRIMIDOS

Naranja, toronja, zanahoria, verde o de temporada.

Chico (250 ml) \$39

Grande (350 ml) \$49

• JUGOS COLD PRESS (350 ml)

Green Press: Manzana verde, piña, apio, pepino, espinaca y limón **\$79**

Pink Press: Toronja, fresa, manzana y jengibre **\$89**

Vitamin Press: Naranja, guayaba y jengibre **\$69**

Oasis: Naranja, fresa y piña **\$79**

SHOTS SALUDABLES

• DETOX (60 ml)

Jengibre y limón.

• FLU SHOT (60 ml)

Jengibre, limón, miel y pimienta cayena.

• ANTI-AGE SHOT (60 ml)

Limón, jengibre, hierbabuena, canela y miel de agave.

PREGUNTA POR NUESTROS
PAQUETES DE CATERING

Especialidades Bistro 702

PICADITAS “DOÑA MARY”

Cuatro piezas de picaditas servidas con frijoles y queso panela, acompañadas con salsa verde, salsa roja y salsa de cacahuete, terminadas con cebolla encurtida.
Con queso panela (100 g) +\$20 Con pollo (100 g) +\$35 Con arrachera (100 g) +\$50

ENFRIJOLADAS “DON OCTAVIO”

Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de frijol con chorizo asado, rajas de chile cuaresmeño, queso, crema y aguacate. **Relleno de panela (100 g) +\$20 Relleno de pollo (100 g) +\$35 Relleno de arrachera (100 g) +\$50**

ENCHILADAS 702

Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de cacahuete y chile morita, servido con queso panela asado. **Relleno de panela (100 g) +\$20 Relleno de pollo (100 g) +\$35 Relleno de arrachera (100 g) +\$50**

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO

Tres piezas rellenas de huevo, bañadas con nuestro tradicional mole de la casa, servido con queso panela rallado y ajonjolí tostado. **Relleno de panela (100 g) +\$20 Relleno de pollo (100 g) +\$35 Relleno de arrachera (100 g) +\$50**

ENCHILADAS SUIZAS

Tres piezas rellenas de pollo con salsa verde cremosa.

CHILAQUILES CON MOLE

Huevo (2 pzas) o pollo (100 g) +\$35
Arrachera marinada o cecina (100 g) +\$50
****Cambia tus totopos por salmas +\$40**

CHILAQUILES AL GUSTO

Los tradicionales servidos con salsa roja o verde.

Huevo (2 pzas) o pollo (100 g) +\$35
Arrachera marinada o cecina (100 g) +\$50
****Cambia tus totopos por salmas +\$40**

TACOS DE ARRACHERA (120 g)

Exquisita arrachera servida sobre tortilla de maíz (3 pzas) y gratinada con queso gouda, acompañada de guacamole, frijoles refritos, pico de gallo y chiles toreados.

MOLLETES 702 (4 pzas)

Los tradicionales con frijoles, gratinados con queso gouda y acompañados con salsa mexicana. **Con chorizo (50 g) +\$30 Con huevo (2 pzas) +\$20 Con tocino (60 g) +\$40 Con jamón (60 g) +\$30**

CROISSANTS Y BAGELS

• CROISSANT CON RICOTTA Y ESPINACA

Pan recién horneado con queso ricotta y espinaca a la italiana, servido con ensalada de frutos rojos y vinagreta de balsámico.

• CROISSANT DE HUEVO CON TOCINO

2 piezas de huevo frito o revuelto coronado con tocino horneado y guarnición de ensalada.

• CROISSANT DE JAMÓN SERRANO (25 gr) E HIGOS

Pan recién horneado relleno de queso mozzarella y jamón serrano aderezado con una salsa de higos al vino tinto, acompañado de chips de camote.

• CROISSANT ITALIANO

Pan recién horneado con un relleno clásico de queso mozzarella, jitomate rostizado y pesto, acompañado de una reducción de balsámico y chips de camote.

• BAGEL DE SALMÓN AHUMADO (100 g)

Delicioso bagel hecho en casa con queso crema, alcaparras, salmón ahumado, cebolla morada, lechuga y jitomate.

Elige el pan que más te agrade para hacer tu bagel: natural, ajonjolí, chía con avena y semilla de girasol.

EMPAREDADOS

*Todos nuestros emparedados incluyen papas a la francesa
Elige el pan de masa madre que más te agrade para hacer tu emparedado:
(Todos los panes son elaborados en casa, 100% masa madre):*

• De linaza

• De hogaza

• Campesino

• Baguette de ajonjolí

• Focaccia de romero

• Baguette rústico

• Baguette gluten free

• CLUB SÁNDWICH

Tres rebanadas de pan brioche, con jamón de pavo, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate y lechuga.

• MONTECRISTO

Sándwich de 3 rebanadas, con jamón serrano, jamón de pavo, queso gruyere y acompañado de una mermelada de frutos rojos.

• DE BRISKET (100 g)

Ahumado por 6 horas y más de 13 horas en el horno para alcanzar el sabor perfecto, con cebolla caramelizada y queso gouda, en su jugo.

• DE JAMÓN SERRANO (25 g) Y MOZZARELLA

Con jitomate, pesto y gratinado con queso gouda.

• DE SALMÓN AHUMADO (50 g)

De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con aceite de albahaca y alcaparras.

• DE ROAST BEEF (90 g)

Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, queso brie y espinaca baby.

• DE ARRACHERA MARINADA (120 g)

Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.

**Todos nuestros precios incluyen IVA.*

**Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo.*

**Todos los platillos son preparados con aceite de oliva.*

COMIDAS & CENAS

De 13:30 a 23:00 h



BISTRO | 702

COCINA & PAN

2X1

Emparedados, crepas y hamburguesas.
Lunes y Miércoles a partir de las 14:00 a 18:00 h
*Promoción válida solo en la compra mínima
de una bebida por persona*

Entradas y Sopas

• TÁRTARA DE RES (200 g) Filete de res choice USA preparado con alcaparra, anchoa, aceituna, cebolla y un toque de whisky.	\$329
• ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (35 g) Caracoles en mantequilla de hierbas al ajo.	\$199
• PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS Selección de jamón serrano (50 g), chorizo de pamplona (50 g), salami (50 g), queso gruyere (30 g), raclette (30 g) y azul (30 g).	\$399
• TARTAR DE SALMÓN (180 g) Salmón aliñado con yema de huevo, alcaparras, echalot y acompañado con pan melba y aguacate.	\$249
• MEJILLONES AL VINO BLANCO (500 g) Mejillones con echalote, vino blanco y hierbas de olor, acompañados de papas a la francesa. ¡Ideal para compartir!	\$349
• ENSALADA LA VIE EN ROSE Mix de lechugas aderezadas con una vinagreta de balsámico de Módena, acompañado de fresa, zarzamora, frambuesa, kiwi, queso de cabra y nuez caramelizada.	\$169
• ENSALADA CAPRESE CON QUESO MOZZARELLA Ensalada de jitomate y queso mozzarella con aderezo italiano.	\$169
• ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y NUECES Mix de lechugas, nuez troceada y frutos secos, rociado con vinagreta de frutos rojos. Con jamón serrano (50 g) +\$60 / Con pollo (100 g) +\$50 / Con salmón a la parrilla (100 g) +\$100	\$179
• ENSALADA NORMANDÍA Mix de lechugas con aceite de oliva, salmón ahumado (50 g), jitomate cherry, sésamo y aguacate.	\$179
• TOSTADAS DE ATÚN (100 gr) 3 pzas. Atún fresco aliñado con salsa de anguila, salsa sweet chili, salsa ponzu y pico de gallo; montado sobre tostadas de maíz y guacamole.	\$159
• TOSTADAS DE SALMÓN (100 gr) 3 pzas. Salmón fresco aderezado con jugo de limón, miel de abeja, chile serranito, cebolla morada, montado en tostadas de harina, sobre una base de guacamole y decoradas con cebolla morada curtida.	\$159
• SOPA DE CEBOLLA (450 ml) Cebolla lentamente caramelizada y gratinada.	\$139
• SOPA DE TORTILLA (250 ml) Tradicional sopa de tortilla servida con aguacate, julianas de tortilla, chicharrón, queso panela y aros de guajillo.	\$99
• CREMA DE JITOMATE (250 ml) Deliciosa crema de jitomate rostizado con un toque de ginebra.	\$99

FONDUES

Para 2 personas. **Persona adicional + \$159**

• TRADICIONAL De queso gruyere y raclette, acompañado con pan baguette.	
• FINAS HIERBAS De queso gruyere y raclette, con un toque de finas hierbas, acompañado con pan baguette.	\$359
• 4 QUESOS De queso gruyere, raclette, azul y camembert, acompañado con pan baguette.	
EXTRA FONDUE Verduras (200 g)	\$60

PASTAS

Elige tu pasta favorita, fusilli o fettuccine (200 g)

• CON SALSA POMODORO Nuestra tradicional salsa de tomate con finas hierbas, acompañada con queso parmesano.	\$129
• CON SALSA AL PESTO Salsa hecha 100% en casa con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$169
• CON SALSA A LOS 4 QUESOS Salsa de queso gouda, azul, camembert y parmesano.	\$169
• CON SALSA POBLANA Salsa cremosa de chile poblano acompañada de unas tradicionales rajitas poblanas. *** Acompaña tu plato con: Con pollo (100 g) +\$50 Con arrachera (100 g) +\$50 Con salmón a la parrilla (100 g) +\$100	\$159

Especialidades Bistro 702

(*) Estos platillos pueden acompañarse con una de las siguientes opciones: papas a la francesa, ensalada de la casa o espinacas a la mantequilla.

* FILETE MIGNON DU CHEF (200 g) Centro de filete de res con salsa a las tres pimientos, calidad choice USA.	\$639
* CORTES A LA PARRILLA -Filete mignon choice USA (200 g) -Rib eye choice USA (330 g)	\$639 \$849
• TATAKI DE ATÚN (200 g) Atún con ajonjolí negro y blanco, acompañado de un aderezo de miel mostaza y ensalada de quinoas, con mango y jitomate cherry.	\$349
• ARRACHERA (200 g) Arrachera marinada acompañada de frijoles refritos, guacamole y 2 picaditas de mole poblano.	\$329
• TACOS DE PATO (150 g) Servidos en tortilla de harina, acompañados con perejil, cebolla fileteada y trilogía de salsas.	\$329
• HAMBURGUESA BISTRO 702 De sirloin, lechuga francesa, tocino, cebolla caramelizada, champiñones con aceite de trufa y mayonesa, gratinada con queso gouda.	\$309
• SALMÓN EN SALSA DE UVAS (200 g) Lomo de salmón cocinado a la parrilla acompañado de una salsa rústica de uvas verdes, jitomate cherry y apio; montado sobre una base de espárragos blanqueados, aromatizado con un toque de eneldo y decorado con chips de camote.	\$329
• TOMAHAWK EN COSTRA DE CHILES (250 g) Costilla de cerdo con hueso, encostrado en polvo de chiles secos, acompañado de un puré de coliflor rostizada, chips de camote y bañada con un ajillo de la casa.	\$349
* PECHUGA DE POLLO A LA PROVENZAL (200 g) Empanizada con jamón y gratinada, acompañada con salsa provenzal.	\$229
• MOLE POBLANO 702 (200 g) Pechuga de pollo servida con nuestro tradicional mole poblano y espolvoreado con ajonjolí tostado, acompañado con arroz rojo.	\$249

Crepas

Servidas con ensalada de frutos rojos y vinagreta de balsámico.

• CREPA 702 Jamón de pavo, tomate asado al romero y queso gruyere.	
• CREPA CAMPOS ELISEOS Cebolla caramelizada, jitomate asado al romero y queso gruyere.	\$169
• CREPA FLORENTINA Espinaca, champiñones, jitomate asado al romero, cebolla caramelizada y queso de cabra.	

EMPAREDADOS

Todos nuestros emparedados incluyen papas a la francesa
Elige el pan que más te agrada para hacer tu emparedado
(Todos los panes son elaborados en casa, 100% masa madre):

- De linaza

• De hogaza
- Campesino

• Baguette de ajonjolí
- Baguette rústico

• Baguette gluten free
- Focaccia de romero

• CLUB SÁNDWICH Tres rebanadas de pan brioche, con jamón de pavo, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate y lechuga.	\$249
• MONTECRISTO Sándwich de 3 rebanadas, con jamón serrano, jamón de pavo, queso gruyere y acompañado de una mermelada de frutos rojos.	\$279
• DE BRISKET (100 g) Ahumado por 6 horas y más de 13 horas en el horno para alcanzar el sabor perfecto, con cebolla caramelizada y queso gouda, en su jugo.	\$289
• DE JAMÓN SERRANO (25 g) Y MOZZARELLA Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.	\$219
• DE SALMÓN AHUMADO (50 g) De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.	\$259
• DE ROAST BEEF (90 g) Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, queso brie y espinaca baby.	\$269
• DE ARRACHERA MARINADA (120 g) Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.	\$239

PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES DE CATERING

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

*Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo.

*Todos los platillos son preparados con aceite de oliva.



BISTRO | 702

COCINA & PAN

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Pan dulce

- \$49

• CHOCOLATÍN
- \$29

• OREJA
- \$39

• PEINETA
- \$49

• ALMENDRÍN
- \$49

• TUCÁN
- \$39

• CHINO DE NUEZ
- \$39

• ROL DE CANELA CON BETÚN
- \$39

• ROL DE CANELA TRADICIONAL
- \$39

• RIEL DE HIGO
- \$39

• TRENZA SUIZA
- \$29

• CONCHA DE VAINILLA O CHOCOLATE
- \$49

• CONCHA DE CONEJITO TURÍN
- (Vainilla o chocolate)
- \$59

• KOUIGN-AMANN
- \$69

• ROL DULCE DE LECHE
- \$49

• CONCHA CON NATA
- \$69

• LECHUZA CANASTA
- \$29

• ORDEN DE NATA (50 GR)

Croissants

- \$39

• TRADICIONAL
- \$59

• NUTELLA
- \$89

• CROISSANT BICOLOR CON CRÊME BRÛLÉE
- CHOCOLATE
- \$69

• CROISSANT ROLL NUTELLA CON NUEZ
- CROISSANT ROLL DE CREMA DE CARAJILLO
- ROLL CRÊME BRÛLÉE

Galletas

- \$59

• CONEJITO TURÍN (110 g)
- \$79

• DE GANSITO (110 g)
- \$69

• DE CHURRO (110 g)
- \$69

• DE LOTUS (110 g)
- \$49

• DE ZANAHORIA (110 g)
- \$59

• GALLETA DE ALMENDRA Y ARÁNDANOS GLUTEN FREE (110 g)

Panqués

- \$249

• PANQUÉ DE QUESO RICOTTA
- PANQUÉ DE TOFFEE
- \$299

• PANQUÉ DE BLUEBERRY Y LIMÓN
- PANQUÉ MARMOLEADO DE CHOCOLATE

Pan Línea Saludable

- \$39

• MUFFIN KETO
- \$39

• BAGUETTE GLUTEN FREE
- \$119

• PAN DE CAJA SALUDABLE

Postres

- \$259

• TARTA TATIN (Solo en restaurante)
- Tarta de manzana caliente con helado de vainilla. (2 personas)
- \$129

• CRÊME BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS (Solo en restaurante)
-
- \$89

• ORDEN DE 4 MACARONES RELLENOS
- Pregunta por nuestros sabores.
- \$109

• PASTEL ÓPERA
- Ganache de chocolate, crema de mantequilla de café, bizcocho de almendra bañado con un jarabe de café y brandy y glaseado de chocolate amargo.
- \$99

• LIMÓN 702
- Crema montada de queso y limón con bizcocho y puré de piel de limón, sobre una base crocante de chocolate.
- \$99

• NUBE DE MANGO
- Mousse de yogurt griego con centro de cheesecake y una pâte de fruit de mango sobre un crujiente de chocolate blanco.
- \$159

• ERIZO DE CHOCOLATE
- Mousse de chocolate de leche y té chai con centro de praliné de avellana, caramelo salado y bizcocho ligero de avellana, bañado con chocolate de leche
- \$149

• RED VELVET
- Bizcocho de red velvet, relleno de compota de fresas y cubierto con un betún de queso crema y mascarpone.
- \$129

• TARTA DE MARACUYÁ Y COCO
- Sablé de vainilla rellena con un bizcocho de almendra con crema de coco y maracuyá, con un toque de ganache de coco y coulis de maracuyá.
- \$119

• TARTA DE LIMÓN Y BLUEBERRY
- Cremoso de limón verde con un toque de compota de frutos rojos y blueberry, sobre una galleta de sablé de vainilla.
- \$149

• CREPA DE NUTELLA
- Rellena de nuez y fresa.
- \$169

• FONDUE DE CHOCOLATE (2 personas) ¡Ideal para compartir.
- \$99

• HELADO DE VAINILLA, FRESA O CHOCOLATE
-

Café y Chocolate

Cambia tu leche entera por leche de almendra o coco +\$29

CAFÉ DE GRANO CAPUCCINOS SABORIZADOS

- \$59

De Refill
- \$49

Americano 200 ml
- \$49

Espresso 45 ml
- Caliente/Frappé
- \$59

\$69

Taro 500 ml
- \$59

\$69

Latte frío o caliente 500 ml
- \$59

\$69

Lechero 500 ml
- \$59

\$69

Capuccino frío o caliente 500 ml
- \$89

\$99

Capuccino saborizado 500 ml
- Elige tu sabor favorito:
Vainilla, avellana, crema irlandesa, nuez de macadamia, caramelo.
- \$59

\$69

Café moka frío o caliente 500 ml
- \$69

Affogato 250 ml
- Espresso con helado de vainilla.
- \$59

Flat white 145 ml
- \$149

Baileys coffee 500 ml
- Baileys, leche, café y crema batida.

CHOCOLATES

- \$49

\$59

Chocolate frío o caliente 500 ml
- \$59

Chocolate con bombón 500 ml

MALTEADAS

- \$109

Vainilla 500 ml
- Fresa 500 ml
- Chocolate 500 ml
- \$119

Cookies & Cream 500 ml
- Ferrero 500 ml

- \$49

Tisana fría o caliente 300 ml
- Elige tu sabor favorito:
Moras de la selva, fresa kiwi, piña colada, chabacano, fantasía tropical, manzana, zarzamora, english breakfast, menta.

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

*Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo.



BISTRO | 702

COCINA & PAN

VINOS

Vinos por copes

• VINO BLANCO

\$119	» Terra Vega Sauvignon Blanc 150 ml
\$119	» De Cote Bulla blanco 150 ml
\$119	» Santo Tomás ST Colombard 150 ml
\$129	» 6ème Sens Chardonay y Viognier 150 ml
\$189	» Bouza do Rei Albariño 150 ml 

• VINO TINTO

\$109	» Vino Bistro 702 Cariñena 150 ml
\$109	» Adegamäe Red Blend 150 ml
\$119	» Santo Tomás ST Cabernet Sauvignon 150 ml
\$119	» De Cote Bulla tinto 150 ml
\$139	» Monte Real Crianza 150 ml
\$149	» 6ème Sens Blend 150 ml
\$179	» Casa Madero Merlot 150 ml
\$179	» Casa Madero 3V 150 ml
\$179	» Lucas & Lewellen Pinot Noir 150 ml 
\$309	» Six Eight Nine 150 ml 

• VINO ROSADO

\$149	» 6ème Sens Garnacha y Syrah 150 ml
\$159	» Nicole Rosado Nebbiolo 150 ml
\$159	» Casa Madero V 150 ml



El sistema coravin permite extraer el vino de la botella sin necesidad de retirar el corcho.

Vinos Blancos

• MÉXICO

\$569	» De Cote Bulla Blanco 750 ml
\$519	» Santo Tomás ST Colombard 750 ml
\$649	» Santo Tomás Sauvignon Blanc 750 ml
\$689	» Monte Xanic Chenin Colombard 750 ml
\$799	» Jamadi Blanc de Noir 750 ml
\$639	» Casa Madero 2 V 750 ml

• ESPAÑA

\$569	» Monteabellón Verdejo 750 ml
\$899	» Bouza do Rei Albariño 750 ml

• ESTADOS UNIDOS

\$669	» Silvia Cellars Chardonnay 750 ml
-------	------------------------------------

• FRANCIA

\$649	» 6ème Sens Chardonnay y Viognier 750 ml
-------	--

• CHILE

\$499	» Terra Vega Sauvignon Blanc 750 ml
-------	-------------------------------------

Vinos Espumosos

• MÉXICO

\$649	» Tacuche Brut Blanco 750 ml
\$739	» Tacuche Brut Rosado 750 ml

• ITALIA

\$649	» Asti Santero Docg 750 ml
\$709	» Prosecco Nabucco Extra Dry 750 ml

• ESPAÑA

\$509	» Cava Flor de Raïm Brut 750 ml
\$509	» Cava Flor de Raïm Rosé 750 ml
\$499	» Mont Blau 750 ml

• FRANCIA

\$2,999	» Moët & Chandon Rosé Imperial 750 ml
\$2,899	» Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml

Vinos Tintos

• MÉXICO

\$519	» Santo Tomás ST Cabernet Sauvignon 750 ml
\$569	» De Cote Bulla Tinto 750 ml
\$649	» Nación MX Cabernet Sauvignon 750 ml
\$729	» Cava Quintanilla Laberinto Blend 750 ml
\$739	» Rivero González Scielo MX tinto 750 ml
\$799	» Tacuche Blend 750 ml
\$899	» Casa Madero Merlot 750 ml
\$899	» Casa Madero Shiraz 750 ml
\$929	» Casa Madero 3V 750 ml
\$909	» Santo Tomás Cabernet Sauvignon 750 ml
	» Tribos Ensemble Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc 750 ml
\$969	» Don Leo Reserva Linde Cabernet y Merlot 750 ml
\$999	» Mariatinto 750 ml
\$1,439	» Monte Xanic Calixa Blend 750 ml

• ARGENTINA

\$479	» 34 Malbec 750 ml
\$479	» 34 Merlot 750 ml
\$649	» Vino Paradojico Roble 750 ml
\$1,179	» Luigi Bosca Malbec 750 ml

• ESPAÑA

\$549	» Vino Bistro 702 Cariñena 750 ml
\$509	» De Tapas Wine Collection 100% Tempranillo 750 ml
\$599	» Monteabellón 5 meses 750 ml
\$599	» 12 Lunas Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha y Shryrah 750 ml
\$639	» Monte Real Crianza 750 ml
\$679	» 12 Lunas Garnacha 750 ml
\$799	» Demuerte One Monastrell y Cabernet Sauvignon 750 ml
\$849	» Mogollón Tempranillo 750 ml
\$1349	» Demuerte Delux Monastrell, Syrah y Petit Verdot 750 ml
\$1649	» Matarromera Crianza 750 ml
\$2829	» Pago de Carraovejas 750 ml

• ESTADOS UNIDOS

\$889	» Lucas & Lewellen Pinot Noir 750 ml
\$1,399	» Six Eight Nine 750 ml

• PORTUGAL

\$459	» Adegamäe Red Blend 750 ml
-------	-----------------------------

• FRANCIA

\$509	» Le Petit Claude 750 ml
\$599	» Felúns Petit 750 ml
\$649	» 6ème Sens Red Blend 750 ml
\$669	» Felúns Domaine 750 ml
\$899	» Cité de Carcassonne Gérard Bertrand Merlot 150 ml

Vinos Rosados

• MÉXICO

\$659	» Casa Madero V 750 ml
\$669	» Nicole Rosado Nebbiolo 750 ml
\$749	» Rivero González Scielo NY Rosse 750 ml
\$899	» Monte Xanic Rosado 720 ml

• ESPAÑA

\$499	» Avaniel 750 ml
-------	------------------

• FRANCIA

\$409	» Cote des Roses 375ml
\$649	» 6ème Sens garnacha y syrah 750 ml

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

*Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo.

Aguas y Refrescos

- \$49

Refrescos 355 ml Coca-cola, Coca-cola sin azúcar, Coca-cola Light, Sidral, Sprite, Delaware, Squirt y Ginger ale y Fanta.
- \$39

Agua natural Ciel 350 ml
- \$59

Agua mineral Topo Chico 355 ml
- \$109

Agua mineral Topo Chico 750 ml
- \$69

Agua mineral Perrier 330 ml
- \$139

Agua de piedra natural 650 ml
- \$139

Agua de piedra mineral 650 ml
- \$49

Limonada Mineral o Natural 350 ml
- \$49

Naranjada Mineral o Natural 350 ml
- \$79

Limonada de Rosas 500 ml
- \$69

Soda italiana 350 ml

HAPPY HOUR

2x1 en Destilados y Coctelería
Lunes a miércoles de 4:00 pm a 6:30 pm
* Solo bebidas seleccionadas

Destilados por copeo

Todos los tragos son servidos con 45 ml y un mezclador

RON

- \$99

* Bacardí blanco
- \$99

* Havana 3 años
- \$99

* Malibú
- \$99

* Flor de caña 4 años añejo
- \$119

* Matusalen clásico
- \$119

* Matusalen platino
- \$129

Havana 7 años
- \$249

Zacapa 23

BRANDY

- \$109

* Magno
- \$109

* Terry centenario
- \$109

* Torres 10
- \$179

Torres alta luz cristalino
- \$249

Torres 20

VODKA

- \$109

* Smirnoff
- \$109

* Absolut azul
- \$109

* Absolut Citron
- \$119

* Stolichnaya
- \$159

Grey Goose

WHISKY

- \$119

* Johnnie Walker Etiqueta Roja
- \$159

* Chivas Regal 12 años
- \$169

Buchanan's 12 años
- \$179

Johnnie Walker Etiqueta Negra
- \$199

Glenfiddich 12
- \$259

Macallan 12

TEQUILA

- \$119

* Gran Centenario Plata
- \$119

* Gran Centenario Reposado
- \$139

* José Cuervo Tradicional Reposado
- \$149

Herradura Reposado
- \$169

Maestro Dobel Diamante
- \$149

Don Julio Reposado
- \$199

Don Julio 70
- \$189

Herradura ultra

MEZCAL

- \$109

* 400 Conejos Espadín
- \$109

* Promesa mezcal artesanal espadín
- \$129

* Zignum Silver
- \$149

* Me amarás espadín reposado
- \$179

Promesa mezcal artesanal cuishe
- \$179

Promesa mezcal artesanal tobalá
- \$199

Mezcal entregozos 8 años
- \$209

Promesa mezcal artesanal tepeztate

MEZCAL BOTELLA 375 ML

- \$699

Promesa mezcal artesanal espadín
- \$1,319

Promesa mezcal artesanal tobalá
- \$1,319

Promesa mezcal artesanal cuishe
- \$1,599

Promesa mezcal artesanal tepeztate



BISTRO | 702

COCINA & PAN

Coctelería

- \$169

APEROL SPRITZ 350 ml
Aperol y vino espumoso.
- \$149

BAILEYS COFFEE 500 ml
Baileys, leche, café y crema batida.
- \$99

* **BELLINI** 250 ml
Vino espumoso y durazno.
- \$99

* **BLOODY MARY** 350 ml
Vodka, jugo de tomate, jugo de limón y mix de salsas.
- \$159

CARAJILLO DE MENTA 350 ml
Licor 43, café y fernet de menta.
- \$159

CARAJILLO DE MAZAPÁN 350 ml
Licor 43, baileys y mazapán.
- \$139

CARAJILLO 350 ml
Licor 43 y café.
- \$99

* **CHOCOLATE MARTINI** 250 ml
Vodka, licor de cacao blanco y chocolate.
- \$119

* **CLERICOT** 350 ml
Vino tinto, fruta de temporada, jarabe natural, jugo de limón y agua mineral.
- \$139

* **COCO BAILEYS** 350 ml
Baileys, vodka y crema de coco.
- \$99

* **GINGER PALOMA** 400 ml
Ginebra, jengibre, jarabe de berries, toronja y kombucha de moras.
- \$99

* **GREEN FRESH** 350 ml
Midori, jarabe de maracuyá, naranja, limón y cerveza clara.
- \$119

* **IRISH COFFEE** 350 ml
Whisky, azúcar, café y crema batida.
- \$129

* **KIWI COOLER** 350 ml
Ginebra, jarabe de flor de sauco, kiwi, kombucha de moras.
- \$119

* **LUCES DE LA HABANA** 350 ml
Ron Malibú, midori, jugo de piña.
- \$99

* **MARGARITA** 250 ml
Tequila, controy, jarabe natural y jugo de limón.
- \$109

* **MAZAPÁN MARTINI** 250 ml
Vodka, frangelico, leche evaporada y mazapán.
- \$119

* **PINK MOON** 350 ml
Ginebra, jugo de limón, crema de coco, frambuesa y jarabe de sauco.
- \$99

* **OREO MARTINI** 250 ml
Vodka, licor de cacao blanco y galleta oreo.
- \$129

* **MEZCARITA DE JAMAICA** 250 ml
Mezcal Promesa espadín, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe natural y jamaica.
- \$129

* **MEZCARITA DE TAMARINDO** 250 ml
Mezcal Promesa espadín, jugo de limón y tamarindo.
- \$99

* **MIMOSA** 250 ml
Vino espumoso y jugo de naranja.
- \$129

MOJITO DE BLUEBERRY O FRUTOS ROJOS 450 ml.
Ron, hierbabuena, jarabe de blueberry, limón y blueberry o frutos rojos.
- \$99

* **MOJITO** 450 ml
Ron, hierbabuena, azúcar y limón.
- \$119

* **MOSCOW MULE** 450 ml
Vodka, hierbabuena, jugo de limón y ginger ale.

BEBIDAS

- \$99

* **MULE 702** 450 ml
Vodka, pera, limón y jengibre.
- \$109

* **ROSE PETALS** 350 ml
Ginebra de rosas, jarabe de azahar, agua tónica y azúcar de azahar.
- \$159

NEGRONI 250 ml
Ginebra, campari y cinzano rosso.
- \$139

PASIÓN MARACUYÁ 350 ml
Mezcal, licor de chile ancho, jugo de naranja y maracuyá.
- \$99

* **PIÑA COLADA** 350 ml
Ron, crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.
- \$99

* **SANGRÍA** 350 ml
Vino tinto, jarabe natural, jugo de limón y agua mineral.
- \$59

* **CLAMATO** 350 ml
Natural
- \$119

Con tequila
- \$109

Con cerveza

Gin & Tonics

Elige tu sabor favorito: naranja, anís estrella y canela, romero con pepino, frutos rojos, pimienta rosa y cardamomo o elige alguna de nuestras tisanas frutales.

- \$129

* **LARIOS LONDON DRY**
- \$149

BEEFEATER DRY
- \$149

PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY
- \$149

PUERTO DE INDIAS BLACKBERRY
- \$159

TANQUERAY LONDON DRY
- \$149

BOMBAY SAPPHIRE
- \$169

MOM
- \$199

BULLDOG
- \$219

HENDRICKS
- \$219

LONDON NO. 1
- \$349

MONKEY 47

DIGESTIVOS

- \$99

* **Oporto Ferreira**

APERITIVOS

- \$99

* **Cinzano rojo**
- \$99

* **Cinzano extra dry**
- \$99

* **Campari**
- \$119

* **Fernet Branca**
- \$119

* **Fernet Branca Menta**

LICORES

- \$99

* **Anís chinchón seco**
- \$99

* **Anís chinchón dulce**
- \$99

* **Licor de café Kahlúa**
- \$99

* **Midori**
- \$119

* **Baileys**
- \$109

* **Frangelico**
- \$109

* **Vaccari nero**
- \$109

* **Licor 43**
- \$119

Amaretto Disaronno
- \$149

Licor Strega
- \$219

Chartreuse verde

CERVEZA

- \$49

Cerveza Nacional 355 ml
Corona, Victoria, Corona Light
- \$59

Negra Modelo 355 ml / **Modelo Especial** 355 ml **Michelob Ultra** 355 ml **Stella Artois** 330 ml
- \$49

Corona Cero 355 ml

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

*Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo.