



BISTRO | 702

COCINA & PAN

DESAYUNOS TODO EL DÍA

Huevos, omelettes y clásicos

- * HUEVOS BENEDICTINOS** \$269

Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, jamón de pavo, bañados con salsa holandesa y servidos con papas horneadas.
- * HUEVOS NORUEGOS** \$329

Huevos pochados servidos sobre una pieza de muffin inglés, bañados con salsa holandesa, salmón ahumado (50 g) y servido con papas horneadas.
- * HUEVOS FLORENTINOS** \$249

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** \$189

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** \$189

- 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** \$209

Huevos estrellados acompañados con jocoque seco, pan árabe, aceite de romero, cebolla y chile serrano.
- * HUEVOS CON MACHACA** \$239

Huevos revueltos a la mexicana acompañados de machaca norteña, bañados con salsa roja y acompañados con tortillas de harina.
- * HUEVOS MOTULEÑOS** \$209

Huevos fritos bañados con salsa roja, acompañados de chícharo, jamón, queso panela y plátano macho.
- * HUEVOS JALISCIENSES** \$209

Huevos estrellados sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo campestre, salsa verde cruda y pico de gallo.
- * OMELETTE AL GUSTO** \$229

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** \$219

Claros 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** \$239

Sándwich elaborado con pan brioche, salsa mornay, jamón de pavo, gratinado con queso gouda y una pieza de huevo estrellado.
- * WAFFLES 702 (1 pza)** \$229

Recién hechos acompañados con frutos rojos, betún y miel de maple.
- * PAN FRANCÉS** \$229

Cuatro triángulos de pan brioche, cubiertos de azúcar glass, con canela y frutos rojos.
- * DESAYUNO EJECUTIVO** \$249

2 piezas de huevo frito o revuelto acompañado de tocino horneado, pan francés, maple y mantequilla.
- * HOT CAKES 702 (3 pzas)** \$209

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** \$99

Prueba nuestra copa energética de granola de la casa, yogurt natural y miel de agave.
- PLATO DE FRUTAS** \$79

Papaya, piña, melón y sandía con granola hecha en casa y miel de abeja.
Con yogurt +\$20 / Con queso cottage +\$20
- SALMON AVOCADO TOAST** \$249

Pan de linaza, salmón ahumado sobre aguacate y semillas de girasol.
- EGG SALMON TOAST** \$279

Tosta de linaza con guacamole rústico, salmón ahumado, queso de cabra, huevo pochado y pesto.
- BOWL DE AÇAÍ** \$199

Base de açai y leche con topping de coco rallado, plátano, arándanos y granola de la casa.
- BOWL PEANUT BUTTER** \$159

Base de plátano, mantequilla de maní y cacahuate, con topping de granola de la casa, cacahuate, plátano, fresa y manzana.
- CHIA PUDDING COCO** \$99

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** \$99

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)** \$39

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

*Estos platillos incluyen 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.

Especialidades Bistro 702

- * PICADITAS "DOÑA MARY"** \$219

Cuatro piezas de picaditas servidas con frijoles y queso panela, acompañadas con salsa verde, salsa roja y salsa de cacahuate, terminadas con cebolla encurtida.
Con queso panela (100 g) +\$20 Con pollo (100 g) +\$35 Con arrachera (100 g) +\$50
- * ENFRIJOLADAS "DON OCTAVIO"** \$199

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** \$219

Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de cacahuate 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** \$219

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** \$239

Tres piezas rellenas de pollo con salsa verde cremosa.
- * CHILAQUILES CON MOLE** \$239

Huevo (2 pzas) o pollo (100 g) +\$35
Arrachera marinada o cecina (100 g) +\$50
****Cambia tus totopos por salmas +\$40**
- * CHILAQUILES AL GUSTO** \$209

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)** \$269

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)** \$189

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** \$189

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** \$179

2 piezas de huevo frito o revuelto coronado con tocino horneado y guarnición de ensalada.
- CROISSANT DE JAMÓN SERRANO (25 gr) E HIGOS** \$199

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** \$259

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)** \$259

Delicioso bagel hecho en casa con queso crema, alcapparras, salmón ahumado, cebolla morada, lechuga y jitomate.
Elige el pan que más te agrada para hacer tu bagel: natural, ajonjolí, chíca con avena y semilla de girasol.

EMPAREDADOS

Todos nuestros emparedados incluyen papas a la francesa
Elige el pan de masa madre 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** \$249

Tres rebanadas de pan brioche, con jamón de pavo, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate y lechuga.
- MONTECRISTO** \$279

Sándwich de 3 rebanadas, con jamón serrano, jamón de pavo, queso gruyere y acompañado de una mermelada de frutos rojos.
- DE BRISKET (100 g)** \$289

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** \$219

Con jitomate, pesto y gratinado con queso gouda.
- DE SALMÓN AHUMADO (50 g)** \$259

De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con aceite de albahaca y alcapparras.
- DE ROAST BEEF (90 g)** \$269

Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, queso brie y espinaca baby.
- DE ARRACHERA MARINADA (120 g)** \$239

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



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

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** \$60
Verduras (200 g)

PASTAS

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

- **CON SALSAS POMODORO** \$129
Nuestra tradicional salsa de tomate con finas hierbas, acompañada con queso parmesano.
- **CON SALSAS AL PESTO** \$169
Salsa hecha 100% en casa con albahaca fresca y aceite de oliva.
- **CON SALSAS A LOS 4 QUESOS** \$169
Salsa de queso gouda, azul, camembert y parmesano.
- **CON SALSAS POBLANA** \$159
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

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)** \$639
Centro de filete de res con salsa a las tres pimientos, calidad choice USA.
- **CORTES A LA PARRILLA**
-Filete mignon choice USA (200 g) \$639
-Rib eye choice USA (330 g) \$849
- **TATAKI DE ATÚN (200 g)** \$349
Atún con ajonjolí negro y blanco, acompañado de un aderezo de miel mostaza y ensalada de quinoas, con mango y jitomate cherry.
- **ARRACHERA (200 g)** \$329
Arrachera marinada acompañada de frijoles refritos, guacamole y 2 picaditas de mole poblano.
- **TACOS DE PATO (150 g)** \$329
Servidos en tortilla de harina, acompañados con perejil, cebolla fileteada y trilogía de salsas.
- **HAMBURGUESA BISTRO 702** \$309
De sirloin, lechuga francesa, tocino, cebolla caramelizada, champiñones con aceite de trufa y mayonesa, gratinada con queso gouda.
- **SALMÓN EN SALSAS DE UVAS (200 g)** \$329
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.
- **TOMAHAWK EN COSTRA DE CHILES (250 g)** \$349
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.
- **PECHUGA DE POLLO A LA PROVENZAL (200 g)** \$229
Empanizada con jamón y gratinada, acompañada con salsa provenzal.
- **MOLE POBLANO 702 (200 g)** \$249
Pechuga de pollo servida con nuestro tradicional mole poblano y espolvoreado con ajonjolí tostado, acompañado con arroz rojo.

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** \$169
Cebolla caramelizada, jitomate asado al romero y queso gruyere.
- **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** \$249
Tres rebanadas de pan brioché, con jamón de pavo, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate y lechuga.
- **MONTECRISTO** \$279
Sándwich de 3 rebanadas, con jamón serrano, jamón de pavo, queso gruyere y acompañado de una mermelada de frutos rojos.
- **DE BRISKET (100 g)** \$289
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** \$219
Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.
- **DE SALMÓN AHUMADO (50 g)** \$259
De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.
- **DE ROAST BEEF (90 g)** \$269
Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, queso brie y espinaca baby.
- **DE ARRACHERA MARINADA (120 g)** \$239
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.

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 CRÈME BRÛLÉE
- CHOCOLATE
- \$69 • CROISSANT ROLL NUTELLA CON NUEZ
- CROISSANT ROLL DE CREMA DE CARAJILLO
- ROLL CRÈME 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 • CRÈME 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 | Caliente/ Frappé |
| \$49 | Americano 200 ml | \$59 \$69 Taro 500 ml |
| \$49 | Espresso 45 ml | \$59 Latte frío o caliente 500 ml |
| | NESPRESSO | \$59 Lechero 500 ml |
| \$59 | Americano 150 ml | \$59 \$69 Capuccino frío o caliente 500 ml |
| \$59 | Espresso 45 ml | \$89 \$99 Capuccino saborizado 500 ml
Elige tu sabor favorito:
Vainilla, avellana, crema irlandesa, nuez de macadamia, caramelo. |
| \$89 | Espresso doble 90 ml | \$59 \$69 Café moka frío o caliente 500 ml |
| \$59 | Espresso cortado 45 ml | \$69 Affogato 250 ml
Espresso con helado de vainilla. |
| \$59 | Capuccino nespresso 150 ml | \$59 Flat white 145 ml |
| | TÉS Y TISANAS | \$149 Baileys coffee 500 ml
Baileys, leche, café y crema batida. |
| Caliente/ Frappé | \$69 \$79 Chai 500 ml
(Tradicional, verde o vainilla) | Caliente/ Frappé CHOCOLATES |
| \$59 | \$69 Matcha latte 500 ml | \$49 \$59 Chocolate frío o caliente 500 ml |
| \$59 | Té Premium | \$59 Chocolate con bombón 500 ml |
| | Mightly Leaf Tea 400 ml
Chamomile citrus, green tea tropical, masala chai, ginger twist, organic african nectar, organic spring jasmine, wild berry hibiscus, vanilla bean, organic mint melange. | MALTEADAS |
| \$39 | Té frío o caliente 300 ml
Elige tu sabor favorito:
Manzanilla, verde, jasmine, early grey, indian chai, frutos rojos, fresa con mango, english breakfast, menta. | \$109 Vainilla 500 ml |
| | De Luz Kombucha 340 ml
Elige tu sabor favorito:
Jengibre, moras y maracuyá. | \$119 Fresa 500 ml |
| | | \$119 Chocolate 500 ml |
| | | \$119 Cookies & Cream 500 ml |
| | | \$119 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 Chardonnay 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
\$969	Cabernet Franc 750 ml
	» Don Leo Reserva Linde Cabernet
\$999	y Merlot 750 ml
\$1,439	» Mariatinto 750 ml
\$929	» 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
Frutos rojos, maracuyá, pepino con limón.

HAPPY HOUR

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

Destilados por copes

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