



AVEC AMOUR

Bistro Fusión

ENTRADAS

TARTINE “FRANCES EN MEXICO” - \$215
terrina de foie gras sobre toasts de brioche hecha en casa, purée de guayaba

QUESO FUNDIDO - \$175
fusión de quesos franceses y mexicanos, vino blanco, champiñones, pesto de pepita de calabaza

GUACAMOLE - \$165
champiñones salteados, chips de sarraceno

TARTINES DE SALMON - \$165
salmón fresco sobre toasts de pan artesanal, limón eureka, tomates cherry, cebolla morada, pesto de aceitunas

PLATILLOS DEL CHEF

Guarnición :
PAPAS CAMBRAY al horno
RATATOUILLE
PETITE SALADE
CHAMPINONES SALTEADOS

MAGRET DE PATO (200G) - \$395

salsa de citricos yucatecos, reducción de miel local

FILETE DE RES (220G)- \$355

envuelto en tocino, salsa de cacahuete, reducción de cerveza obscura

FILETE DE SALMÓN - \$265

sellado en mantequilla de perejil, salsa rustica de tomates, limón eureka

FETUCCINI AMOUR - \$210

camarones salteados, salsa de 3 quesos, pesto de pepita, queso parmesano

PECHUGA DE POLLO - \$195

rellena de queso, tocino y chaya, salsa cremosa de mostaza antigua

SALADE MAANAL - \$185

salmon fresco, queso de cabra, manzana, pepino, tomates cherry, vinagreta de praliné

QUICHE FUSIÓN y su petite salade - \$175

tocino de cerdo pelón, poro, queso de bola, epazote, queso de cabra

POSTRES

OPÉRA, el clásico pastel parisino - \$130
chocolate orgánico 70% de cocoa, biscocho de almendras, crema de mantequilla de café

VOLCÁN AU CHOCOLAT - \$120

chocolate orgánico 70% de cocoa, crumble de almendras, frutos rojos

CRÊPES - 2 PIEZAS - \$120

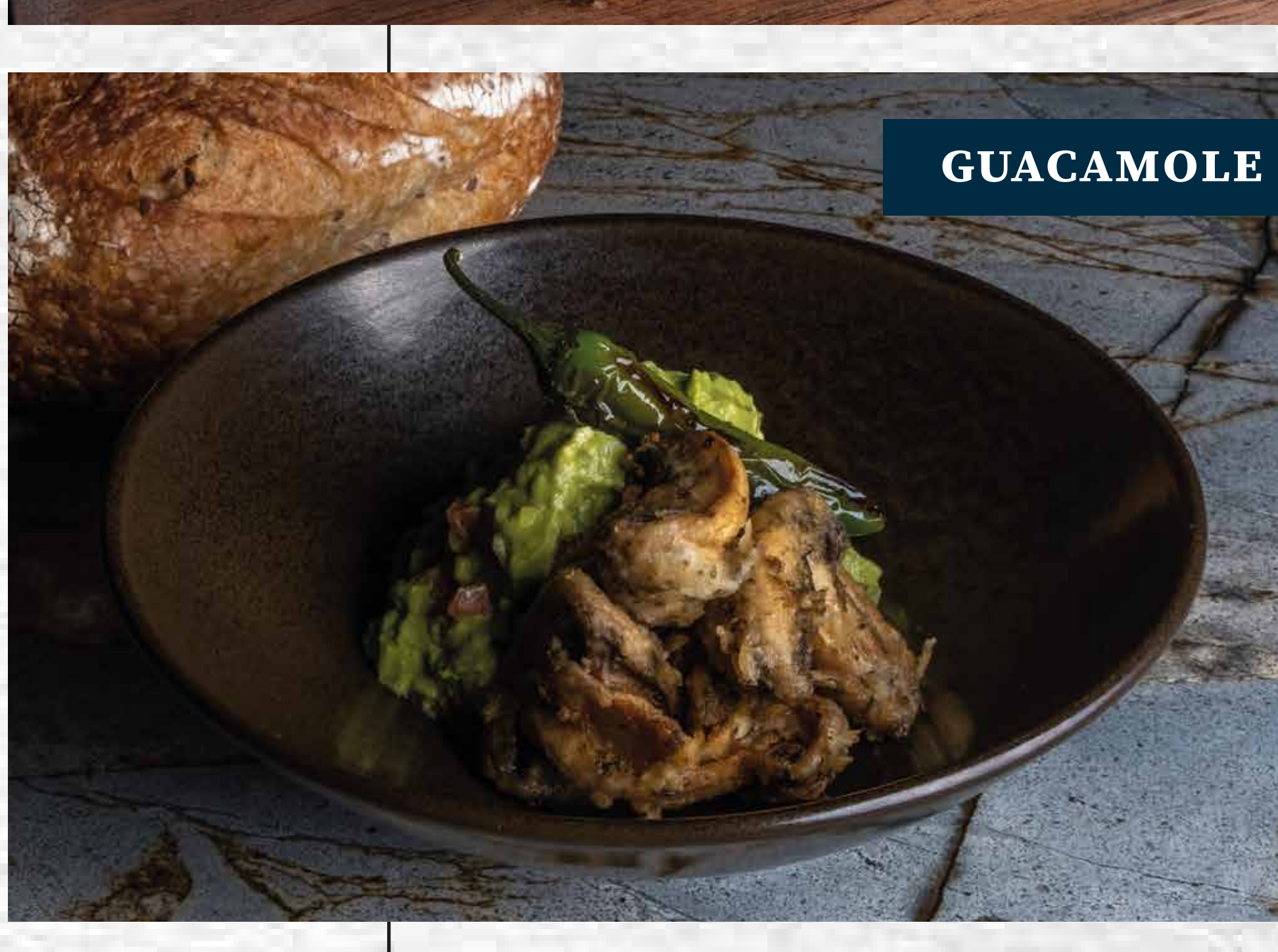
fresas, cajeta, cacahuates garrapiñadas

CRÈME BRÛLÉE - \$110

infusada con vainas de vainilla de Papantla, frutos rojos



TARTINE “FRANCES EN MEXICO”



GUACAMOLE



CRÈME BRÛLÉE



PECHUGA DE POLLO



SALADE MAANAL



QUESO FUNDIDO



OPÉRA



AVEC AMOUR

Bistro Fusión

BAGUETTES & SANDWICHES GOURMET

Pan artesanal
de masa madre

Con guarnición
a elegir :

PAPAS CAMBRAY al horno
O PETITE SALADE

CROQUE YUCA - \$150

pollo marinado en naranja agria,
miel y mostaza con chile poblano,
queso gouda, tocino, mayonesa de ajo

CROQUE MEX - \$150

jamón serrano, aguacate, frijoles,
queso manchego, mayonesa de chipotle

TARTINES SALMON - \$150

salmón fresco sobre toasts de pan
artesanal, limón eureka, tomates cherry,
cebolla morada, pesto de aceitunas

CROISSANT RELLENO - \$145

jamón de pierna ahumado, queso suizo,
salsa bechamel de champiñones

ESPECIALIDADES

PANES FRANCESES - \$45

chocolatine o croissant

PLATO DE FRUTAS DEL MOMENTO - \$85

QUICHE FUSIÓN y su petite salade - \$150

poro, tocino de cerdo pelón,
queso de bola, queso de cabra

FRENCH TOAST - \$155

pan brioche de la casa

- **NORMANDIA** : manzana caramelizada,
caramelo cremoso, crema de vainilla
de papantla

- **PARISINO** : huevo estrellado,
tocino, cebolla caramelizada,
queso suizo, salsa cremosa
de champiñones

CRÊPES - 2 PIEZAS - \$120

fresas, cajeta, cacahuates garrapiñadas

TAZON DE YOGURT GRIEGO - \$145

frutas del momento, miel yucateca,
crumble de almendras

CAZUELA DE COCHINITA PIBIL - \$145

cochinita pibil sobre cama de papá
con chaya, purée de cebolla morada,
cebolla curtida, mayonesa de chipotle

FORMULA \$80

1 CHOCOLATINE o CROISSANT

+

CAFÉ o AGUA DEL DIA

FORMULA \$180

FRENCH TOAST

+

CAFÉ o AGUA DEL DIA



CROQUE MEX



FRENCH TOAST DULCE



CROQUE YUCA



CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT



AVEC AMOUR

Bistro Fusión

VINOS TINTOS

	BOT.	COPA
Franceses	CHÂTEAU CLOS-LAVIZON Merlot, AOC Bordeaux Cabernet Sauvignon	\$535 \$125
	TRAMIER & FILS Pinot Noir, Languedoc	\$580 \$140
	LA RESERVE Malbec, Sud-Ouest	\$700 \$170
	MAS DES TOURELLES Merlot, Languedoc	\$580
	DOMAINE LA MONTAGNETTE Syrah - Grenache, AOC Côtes du Rhône Villages, BIODINAMICO	\$725
	LES DEUX VACHES ROUGES Tannat, AOP Madiran, Sud-Ouest BIODINAMICO	\$975
	CHÂTEAU CAPET BEGAUD Merlot - Cabernet Sauvignon AOC Canon Fronsac, Bordeaux	\$1,115
	DOMAINE DE MAUPERTHUIS Pinot Noir, AOC Bourgogne Grande Réserve Bourgogne	\$1,545
	PIONERO "COSECHA SELECTA", PALAFOX Tempranillo - Merlot - Cabernet Sauvignon, Tres Regiones	\$725 \$175
Mexicanos	EMEVE "ARMONIA DE TINTOS" Shiraz - Cabernet Sauvignon - Merlot, Valle de Guadalupe	\$995
	ESFERA Shiraz - Cabernet, Valle de Santo Tomas	\$865
	CASA MADERO "SHIRAZ" Shiraz, Valle de Parras	\$1,115
	CASA MADERO "3V TINTO" Cabernet - Tempranillo - Merlot, Valle de Parras	\$1,115
	CUNA DE TIERRA "TIERRA DE ANGELES" Nebbiolo - Syrah, Guanajuato	\$1,135

VINOS BLANCOS

	BOT.	COPA
Franceses	CELLIER DES DEMOISELLES Chardonnay, Languedoc	\$580 \$140
	FLYING SOLO Grenache Blanc - Viognier, Languedoc	\$595
	CLOS DE LA CASSE Chenin Blanc, AOC Anjou, Val de Loire	\$1,110
	DOMAINE DE MAUPERTHUIS Chardonnay, AOC Chablis, Bourgogne	\$1,250
Mexicanos	ANALOGIA Macabeo - Chardonnay, Queretaro	\$510 \$130
	SANTO TOMAS Viognier, Valle de Santo Tomas	\$645
	MONTE XANIC Chenin - Colombard, Valle de Guadalupe	\$725
	VALMAR Chenin Blanc, Valle de las Palmas	\$775
	DE COTE "INEDITO" Viognier - Gewurztraminer - Albariño, Queretaro	\$965

VINOS LICOROSOS

	BOT.	COPA
Franceses	CHÂTEAU LA FONTAINE AOC Loupiac, Semillon, Bordeaux	\$870
	CUNA DE TIERRA "LORO DE TIERRA" (500ml) MISTELA - Fantasy - Garnacha - Moscatel, Guanajuato	\$815 \$165
	CASA MADERO "COSECHA TARDIA" (375ml) Semillon - Gewurztraminer, Valle de Parras	\$690

VINOS ROSADOS

	BOT.	COPA
Franceses	CHÂTEAU MONTGAILLARD Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc AOC Bordeaux Rosé, Bordeaux	\$495 \$120
	BASTIDE ST ANTOINE Cinsault - Grenache - Syrah, Provence	\$510 \$130
Mexicanos	PALAFOX « ROSÉ NATURAL » Misión, Valle de Grulla	\$925

VINOS ESPUMOSOS

	BOT.	COPA
Franceses	LUCCIOS BRUT BLANC AOC Crémant de Bordeaux Semillon - Sauvignon Blanc, Bordeaux	\$900
	CHAMPAGNE BRUT HUBERT PAULET 1ER CRU Chardonnay, Champagne	\$3,100
Mexicanos	ANALOGIA BRUT Chardonnay, Tres Regiones	\$650

CERVEZAS

HEINEKEN AMSTEL	\$62
HEINEKEN 0%	\$45
BOHEMIA CLARA OBSCURA	\$60
XX LAGER AMBAR	\$52
TECATE LIGHT	\$50
CERVEZA ARTESANAL DEL MOMENTO	\$90



AVEC AMOUR

Bistro Fusión

COCTELES

KIR - \$135

Vino blanco, crema de cassis de Borgoña

MARGARITA - \$160

Tequila Blanco « Cazadores », Cointreau, Jugo de Limon

DU BARRY - \$160

Ginebra Beefeater, Vermouth, Cinzano Dry, Anis del Mono, Jarabe Natural, Amargo de Angostura

FAUX G. - \$160

Reduccion de Aperol, Jugo de Naranja

LA PUCELLE - \$160

Sauvignon Blanc, Jarabe Lemongrass, Jugo de Limon, Purée de Guayaba, Agua de Azahar

SAINT DENIS - \$160

Pinot Noir, Infusion de Salvia, Mermelada de Frutos Rojos, Jugo de Limon, Miel de Abeja

LICORES Y DIGESTIVOS

COGNAC PAINTURAUD 1ER CRU	\$170
CALVADOS, ferme de la sapinière	\$150
CHARTREUSE VERDE	\$140
GRAND MARNIER	\$130
COINTREAU	\$120
BAILEY'S	\$95
PERNOD RICARD	\$95
LICOR 43	\$95
SAMBUCA VACCARI blanco o negro	\$85
XTABENTÚN D'ARISTI	\$80
OPORTO FERREIRA	\$80
APEROL	\$80
KAHLUA	\$80

DESTILADOS

TEQUILA

- CUERVO TRADICIONAL PLATA \$90
- DON JULIO 70 AÑEJO \$160

MEZCAL

- AMORES ESPADIN \$130

RON

- BACCARDI CARTA BLANCA \$90
- HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS \$100

GINEBRA

- BEEFEATER \$100
- HENDRICK'S \$130

VODKA

- ABSOLUT \$90

BRANDY

- TORRES 10 AÑOS \$100
- COGNAC PAINTURAUD 1ER CRU \$170

WHISKY

- JACK DANIELS \$110
- JW ETIQUETA NEGRA \$130