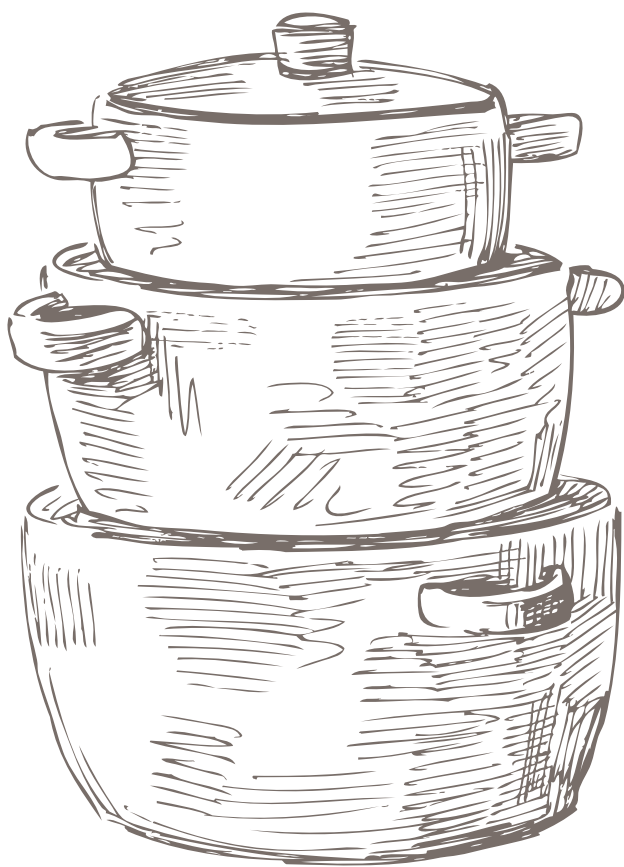


Bistrot/ Sainz



El lugar ideal para conocedores del mundo Gourmet, amantes del "Bon Vivant". Un espacio para disfrutar momentos con la mejor compañía y una cocina basada en las técnicas francesas con toques de contemporaneidad y siempre utilizando los mejores y más frescos productos del mercado.

Sainz

CHEF ENRIQUE SAINZ



En nuestra Boutique Gourmet podrá encontrar casi cualquier producto de los utilizados en este menú, así como sorpresas de temporada procedentes de diferentes lugares de México y el mundo.

Charcutería

SALCHICHON LYONNAISE AL VINO TINTO. Al vino tinto beaujolaise, papas confitadas a la oliva y lentejas.	\$146.00
PATÉ DE LA CASA. La receta de la casa, elaborado con carne de res, ternera, pato e hígado de pato.	\$146.00
TARTINE ESTILO CATALÁN CON JAMÓN SERRANO. Jamón serrano certificado acompañado con pan frotado con tomate y aceite de oliva.	\$146.00
JAMÓN SERRANO CON QUESO ESPAÑOL SEMI-CURADO. Lonchas de jamón serrano certificado por el consorcio.	\$216.00
TABLA DE CHARCUTERÍA ESPAÑOLA. Jamón Serrano, Lomo Embuchado, Chorizo Salamanca y Salchichón.	\$226.00
TERRINA DE FOIE GRAS. Acompañada de confitura de mango al azafrán, pan de pasas tostado y arugula.	\$286.00

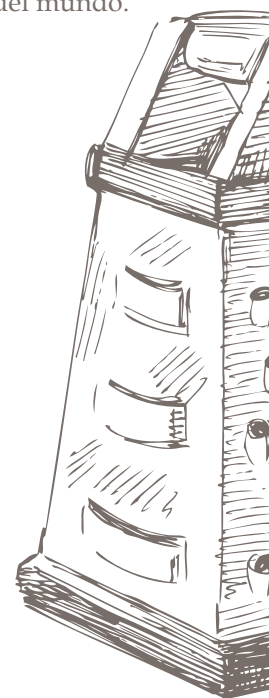
Quesos.

Utilizamos quesos en su mayoría de producción artesanal y de distintas regiones del mundo.

Tabla de 4 quesos artesanales estilo europeo. Selección del día, 4 variedades de quesos franceses acompañados de 2 confituras hechas en casa.	\$159.00
Selección de 6 quesos. Selección de 6 quesos en su mayoría artesanales de distintas regiones del mundo y acompañados con 2 confituras hechas en casa.	\$195.00

Entradas

PAPAS FRITAS, CON ALI OLI Y CHUTNEY DE TOMATE. Con una textura inmejorablemente crocante y fritas al momento.	\$68.00
CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO AL LIMÓN EUREKA. A la vinagreta de eneldo y limón, con tomates cherry y cebolla morada.	\$156.00
TAQUITOS DE PATO, GUACAMOLE Y ENSALADILLA DE QUESO OAXACA. Sobre egg roll crocante, salteado de pato con vegetales un toque de chile seco, espuma de guacamole y ensaladilla de queso Oaxaca, tomate cherry, cebolla morada y aceite de Oliva extra-virgen.	\$119.00
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE. Los clásicos a la mantequilla de echalote, perejil y ajo.	\$126.00
TARTARE DE RES CLÁSICA. El clásico sabor francés, filete de res cortado a cuchillo y marinado a la mostaza dijon, echalote, alcaparras y aceite de oliva.	\$156.00



Sopas y Ensaladas



SOPA DE CEBOLLA COMO EN "LES HALLES" La emblemática sopa francesa gratinada al queso Gruyere.	\$86.00
SOPA DE LENTEJAS, SALCHICHON LYONNAISE Y MONTADITO. Lentejas cocinadas lentamente con trozos de charcutería que le aportan un sabor sin igual, servida con laminas de salchichón Lyonnaise a la parrilla y montadito al tomate, oliva y queso de cabra.	\$89.00
ENSALADA BRUNOISE. Lechugas mixtas, vinagreta de mostaza dijon a la miel, brunoise (cubitos) de manzana y pera, queso de cabra, almendras y avellanas caramelizadas.	\$79.00
ENSALADA DE PERAS AL ROQUEFORT. Lechugas mixtas, vinagreta de fresa, peras a la vainilla, queso roquefort, almendras y avellanas caramelizadas.	\$79.00
ENSALADA DE VERANO. Lechugas mixtas, tomates cherry, cebolla morada, vinagreta de cacahuete enchilado y tostaditas de atún con espuma de guacamole.	\$98.00

Hamburguesas y Sandwiches.

SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO LAQUEADA A LA SOYA Y CIRUELA. En pan Brioche de betabel, laminas de pollo laqueado, pimientos confitados a la oliva y espuma de guacamole.	\$126.00
SANDWICH DE CHARCUTERÍA ESPAÑOLA. Servido abierto, de lomo embuchado, chorizo salamanca, salchichón y lascas de queso semi-curado, en pan frotado con tomate y mayonesa 100% de aceite de oliva extra virgen, acompañado con lechugas mixtas.	\$149.00
HAMBURGUESA DE RES CALIDAD "STERLING". En pan Brioche, con tocino, queso gouda, chutney de tomate y acompañada de jalapeños encurtidos de la casa, papas fritas y ensalada.	\$129.00

Pizza y Pasta.

MARGHERITTA. Salsa de tomate, tomates cherry y Mozzarella.	\$126.00	SALCHICHA ITALIANA, PIMIENTOS Y HONGOS Salsa de tomate, laminas de salchicha italiana artesanal, piperade (salteado de pimientos estilo vasco), hongos del momento y mozzarella.	\$149.00
PROSCIUTTO E RUCOLA. Prosciutto, mozzarella, salsa de tomate, tomates cherry y arúgula.	\$146.00	LASAGNA BISTROT. De carne de res de la máxima calidad, servida con teja de parmesano y salsa de vino tinto.	\$129.00
SALCHICHON LYONNAISE, MOZZARELLA Y GRUYERE. Salsa de tomate, laminas de salchichon Lyonnaise mezcla de queso mozzarella y gruyere.	\$146.00	SPAGHETTI BOLOGNESE. Al ragú de res al tomate.	\$129.00
FETTUCCHINE AL PESTO DE PISTACHE (12 MINS). Cocinada al momento.	\$145.00		



"Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de I.V.A."

CUBIERTO \$21.00

Sainz
CHEF ENRIQUE SAINZ

Especialidades Bistrot Sainz

EXTRAVIADO EN COSTRA DE HUITLACOCHÉ. Cocinado al vacío en aceite de Oliva y acompañado con vegetales.	\$199.00
SALMÓN AL MOJO DE CILANTRO Y QUESO OAXACA. Con ensaladita de queso Oaxaca, tomates cherry, aceitunas, cebolla morada y compota de plátano especiado.	\$199.00
CAMARONES AL PANKO Y CURRY DE MANGO. Crocantes con una salsa ligera de mango agridulce.	\$199.00
EL RABO DE BUEY. Rabo de buey cocinado lentamente, deshuesado y después prensado dando como resultado una carne llena de sabor y con la mejor textura.	\$189.00
LOS PATOS: MAGRET Y CONFIT. Pechuga de pato a la parrilla se recomienda con el centro rojo, jugoso, servida sobre chutney de durazno al limón y pierna de pato confitada lentamente, deshuesada y salteada al tocino ahumado y vino tinto.	\$219.00
PATO AL GRAND MARNIER. Pato confitado lentamente, con salsa de naranja y flameado al Grand Marnier.	\$199.00
POLLO ESTILO BISTROT. Laminas de pechuga de pollo al horno con su jugo a los hongos y vegetales.	\$149.00
NUESTRO CORTE ESPECIAL. Chuletón de ternera rostizado al horno con jugo de ternera.	\$199.00
BOEUF BOURGUIGNONNE. Estofado de res cocinado en vino tinto, servido sobre pasta y vegetales.	\$189.00
QUICHE LORRAINE. Tarta clásica francesa de la región de "Lorraine" elaborada a base de tocino, queso gruyere, crema y huevo.	\$116.00

Cortes

Cortes Sterling Silver AAA.

*TODOS LOS CORTES INCLUYEN 2 GUARNICIONES Y 1 SALSA A ELEGIR.

LAMINAS DE FILETE ROSTIZADO.	\$215.00
ROAST BEEF.	\$225.00
NEW YORK.	\$225.00
RIB EYE.	\$225.00

SALSAS: BEARNAISE, CHILES SECOS, VINO TINTO
O JUGO DE TERNERA A LOS HONGOS.

GUARNICIONES:

- GRATIN DE PAPA DAUPHINOIS.
- PAPAS FRITAS.
- PURÉ DE PAPA AL GRUYERE Y HIERBAS.
- ENSALADA AL PISTOU CON TOMATES CHERRY Y ACEITUNAS NEGRAS
- CINTAS DE VEGETALES AL VAPOR.

ACOMPANAMIENTOS ADICIONALES.

Gratin de papa dauphinois.	\$29.00
Puré de papa al gruyere y hierbas.	\$29.00
Ensalada al pistou con tomates cherry y aceitunas negras.	\$29.00
Cintas de vegetales al vapor.	\$29.00



"Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de I.V.A."

CUBIERTO \$21.00

Sainz
CHEF ENRIQUE SAINZ

Menu Prix Fixe menú precio fijo

De Lunes a Viernes de 13:00 a 17:30 hrs, no aplica en días festivos.

Entrada y Plato Principal	\$195.00.
Plato Principal y Postre	\$195.00.
Entrada, Plato Fuerte y Postre	\$225.00.

Por \$39.00 más
una copa de vino del día.
(aplica solo para primera copa)

Entradas

Entrada del día.

o

Paté de la Casa
(Ternera, Res y Pato).

o

Ensalada del Día.

Platillo Principal

Platillo del día.

o

Pollo Estilo Bistrot

Pechuga al horno cocinada con vegetales,
jugo de aves, hongos y acompañada
con puré de papa al tocino y camembert.

o

“Boeuf Bourguignonne”.

Estofado de res al vino tinto típico
de la región de “Bourgogne”.

o

Lasagna Bistrot

Postres

“Crème Brûlée”.

Cremoso a la vainilla y
caramelizado, uno de los más
tradicionales postres franceses.

o

Crepa del día.

o

Helados y Sorbettes artesanales.

Acompañamientos adicionales.

Puré de papa al tocino y camembert.

\$29.00

Gratin Dauphinoise.

\$29.00

Papas fritas con salsa bearnaise y chutney de tomate.

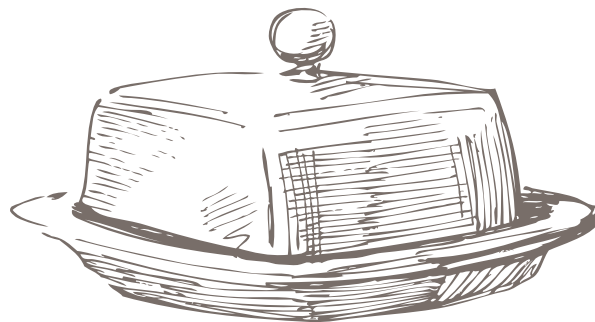
\$58.00

Ensalada al pistou con tomates uva orgánicos.

\$29.00

Vegetales cambrey.

\$29.00



"Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de I.V.A."

CUBIERTO \$21.00

Sainz
CHEF ENRIQUE SAINZ

Postres

EL PASTEL EN POT. Bizcocho húmedo a la crema inglesa de limón, cremoso de mascarpone y espuma de dulce de leche.	\$75.00
TARTA FINA DE MANZANA, A la crema de almendras y helado del momento.	\$79.00
CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y 3 QUESOS. Con una textura untuosa y sabor único, elaborado con queso de cabra, crema y mascarpone.	\$79.00
CRÈME BRÛLÉE. Uno de los mas tradicionales postres franceses. cremoso de vainilla se sirve frío y caramelizado.	\$73.00
FONDANT AUX CHOCOLAT. Horneado al momento dentro de un rameckin, centro untuoso, lleno de sabor a Chocolate y acompañado con helado del momento.	\$79.00
PLATO DE 2 QUESOS. Quesos de pasta suave o semi suave artesanales, acompañados de 1 confitura de la casa	\$69.00
HELADOS Y SORBETTES. De fabricación artesanal, pregunté por las variedades del momento.	\$69.00

Café y Té

Café Nespresso la máxima calidad en café y la mejor tecnología suiza.
*Consulte las diferentes intensidades en el menú Nespresso.

Espresso Corto o Largo.	\$39.00
Lungo (Americano).	\$39.00
Capuccino.	\$39.00
Chocolate Belga. Con Crema Batida.	\$44.00
Chocolate Belga al Grand Marnier. Con Crema Batida.	\$68.00
Carajillo (Frío). Licor 43 y espresso Ristretto, servidos en old fashion en las rocas.	\$88.00
Shakeratto al Baileys (Frío). Espresso helado con Baileys.	\$85.00

