



**BISTRO FUSION**



RESTAURANTE





## ENTRADAS / STARTERS

- **Croquetas de jamón serrano / Prosciutto cakes** 150g **\$120.00**  
Deliciosos molotitos de papa y jamón serrano empanizados con panko y acompañados de romescu. / Enjoy of our special prosciutto and potato cakes, served with romescu.
- **Tacos gobernador / Shrimp tacos** 150g **\$120.00**  
Retomando la cocina tradicional te presentamos estos deliciosos tacos de camarón y pimientos caramelizados con tortilla de harina. / Delicious shrimp tacos with peppers served with tortilla flour.
- **Sopesitos de pollo al cilantro con masa roja / Mexican style sopesitos** 140g **\$120.00**  
3 deliciosos sopes de pollo con nuestra receta secreta de masa de chile guajillo. / 3 pieces of sopesitos with chicken and coriander.
- **Tlayuditas de arrachera / Arrachera Tortilla** 150g **\$120.00**  
Viajando a los inicios de la cultura mexicana no puedes dejar de probar 3 deliciosas tlayuditas de maíz, frijoles, ensalada de nopal, queso fresco y arrachera troceada con salsa borracha. / Incredible traditional dish of Mexico, let us surprise you.



## ENSALADAS / SALADS

- **Ensalada de palmitos / Salad palmettos** 180g **\$120.00**  
Exquisitos palmitos acompañados con mix de lechugas, cherries, aguacate, espinaca petit y vinagreta italiana. / Delicious palmettos with lettuce served with tomato, avocado, spinach, and italian vinaigrette.
- **Ensalada verde / Green salad** 180g **\$120.00**  
Trilogía de lechugas, pimiento verde, espárragos, espinaca, aguacate, germen de alfalfa, aceitunas verdes, pepino, vinagreta y cítricos. / Lettuce mix, Green pepper, asparagus, spinach, avocado, Green olives, cucumber, and tradicional vinaigrette.
- **Tartara de atún / Tuna tartar** 150g **\$140.00**  
Directo del Pacífico llega este delicioso filete de atún con un marinado especial al estilo Bistro Fusion. / From the Pacific Ocean enjoy this tuna with a different style.

\*LOS PRODUCTOS CRUDOS SON RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. \*SE RECOMIENDA LA CARNE BIEN COCIDA. / \*RAW PRODUCTS ARE THE RESPONSIBILITY OF THE CONSUMER \*WELL-COOKED MEAT IS RECOMMENDED.

- **Ensalada del chef/ Chef's salad** 150g **\$120.00**  
Nuestro Chef Ejecutivo presenta esta ensalada tradicional rescatando su verdadero origen servida con aderezo ranch. / Our Excecutive Chef prepared this amazing salad served with ranch dressing.



13:00 – 23:00 HRS.



ESTOS PRECIOS SON EN M.N. E INCLUYEN IVA / THE PRICES ARE IN NATIONAL CURRENCY AND TAXES INCLUDED



## SOPAS / SOUPS



- **Caldo tlalpeño/ Tlalpeño soup** 120g **\$80.00**  
Tradicional caldo tlalpeño con pollo y un toque de chipotle, servido con arroz. / Chicken soup with chipotle chilli, served with rice.
- **Sopa de cebolla a la Francesa / Onion Soup** 120g **\$80.00**  
Adoptando una receta de francia disfruta de esta singular creación. / Traditional french soup.
- **Sopa de fideo / Pasta soup** 120g **\$80.00**  
Recuerda tu infancia con esta deliciosa sopa de mamá. / Like home, delicious pasta soup with tomato.



## ESPECIALIDADES / SPECIALS



- **Filete de atún en pesto de albahaca / Tuna with basil pesto** 250g **\$240.00**  
Filete fresco de atún marinado en pesto de albahaca y cocinado a la plancha, acompañado de brochetas de verduras bañadas con salsa cremosa. / Tuna fillet prepared with basil pesto and served with vegetables dipped in cream sauce.
- **Filete de pescado Mediterráneo / Mediterranean Fish Fillet** 250g **\$240.00**  
Delicioso lomo de trucha cocinado con jitomate deshidratado, aceitunas, alcaparras, y vino tinto, con guarnición de risotto cremoso. / It's a gastronomic experience.
- **Arrachera americana / American style arrachera** 350g **\$320.00**  
250 gramos de arrachera marinada en sal y pimienta, acompañada de papa cajun y espinacas a la crema. / Arrachera served with creamy spinach and cajun potato.
- **Escalopas de pollo Dijon / Chicken scallops with mustard** 220g **\$180.00**  
Tres escalopas de pollo cocinadas a la plancha y bañadas con una salsa de mostaza dijon, acompañadas de un risotto de parmesano y verduras laminadas. / Chicken scallops cooked with a special mustard sauce, served with parmesan rissoto and vegetables.
- **Fetuccini al pesto con camarón / Pesto fetuccini with shrimp** 220g **\$240.00**  
Receta traída de Italia para que disfrutes de un fetuccini hecho en casa con pesto de genovesa y camarón gigante. / Traditional fetuccini with basil pesto and shrimp.
- **Enchiladas suizas de rib eye / Rib eye enchiladas** 250g **\$160.00**  
Tres piezas de tortillas de maíz rellenas de rib eye, bañadas con salsa verde y roja gratinadas con queso manchego, acompañadas de frijoles refritos. / Enchiladas with 2 kinds of sauce and incredible rib eye steak.
- **Milanesa de res tradicional / Breaded steak** 250g **\$250.00**  
250 gramos de filete de res empanizado con Panko, acompañada con puré de papa artesanal, pico de gallo y ensalada de la casa. / Breaded steak served with mix salad, mexican sauce and mashed potato.
- **Hamburguesa Fusion / Rib Eye Fusion Hamburger** 300g **\$320.00**  
300 gramos de rib eye molido importado preparado en casa, acompañada de papa curly y un pan de tomatillo. / Enjoy of this hamburger with special rib eye steak and curly potato.



13:00 – 23:00 HRS.



ESTOS PRECIOS SON EN M.N. E INCLUYEN IVA / THE PRICES ARE IN NATIONAL CURRENCY AND TAXES INCLUDED

- **Club sándwich / Club Sandwich** 250g **\$140.00**  
Tradicional club sándwich con papa Curly. / Traditional club sandwich with curly potato.



## SALUDABLE / HEALTHY

- **Pechuga de pollo a la parrilla / Grilled chicken breast** 250g **\$160.00**  
Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de verduras al vapor. / Grilled chicken breast served with steamed vegetables.

- **Salmón al grill/ Grill salmon** 250g **\$260.00**  
Delicioso filete de salmón acompañado de jitomates asados y espárragos al grill. / Delicious salmon fillet accompanied with dry tomatoes and grill asparagus.

- **Sándwich Vegetariano / Vegetarian Sandwich** 180g **\$120.00**  
Pan de granos con queso panela a la plancha, jitomate, aguacate, espinaca, lechuga, germen, y pepinillos, acompañado de pure de papa artesanal. / Grain bread with grilled panela cheese, tomato, avocado, spinach, lettuce, germ, and pickles, accompanied by handmade mashed potato.



## INFANTIL / KIDS MENU

- **Dedos de queso/ Cheese fingers** 120g **\$120.00**  
4 trozos de queso manchego empanizados y acompañados de papas a la francesa, con salsa marinara. / 4 pieces of cheese fingers served with french fries and marinara sauce.

- **Mini club sándwich/ Club sandwich kid** 120g **\$80.00**  
Tradicional club sándwich de dos piezas. / Traditional club sandwich with 2 pieces of bread.

- **Mini pizza/ Pizza kid** 120g **\$80.00**  
Elige hasta 4 ingredientes y ármala a tu gusto, salchicha, jamón, pepperoni, champiñones, piña, pimientos y tocino. / You can choose just 4 ingredients, sausage, ham, pepperoni, mushrooms, pineapple, peppers and bacon.

\*LOS PRODUCTOS CRUDOS SON RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. \*SE RECOMIENDA LA CARNE BIEN COCIDA. / \*RAW PRODUCTS ARE THE RESPONSIBILITY OF THE CONSUMER \*WELL-COOKED MEAT IS RECOMMENDED.



BISTRO FUSION



Bistro Fusion

[www.bistrofusion.com.mx](http://www.bistrofusion.com.mx)



Dolce México

[www.dolcemexico.com](http://www.dolcemexico.com)



Cantina de Dakota

[www.cantinadakota.com](http://www.cantinadakota.com)



Calle Dakota 95, Benito Juárez, Nápoles, 03810  
Ciudad de México, CDMX  
**Teléfono: 01 55 1164 1164**