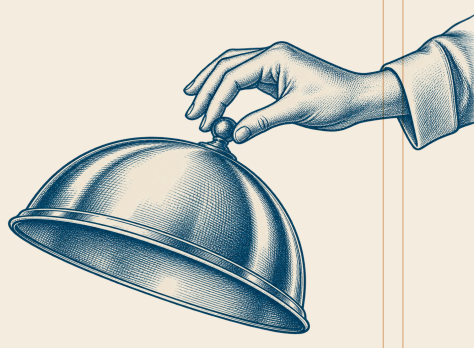
Sabores que se recuerdan

BISTRO | 702
COCINA & PAN

Sucursal Angelópolis



DESAYUNOS

TODO EL DÍA

HUEVOS CLÁSICOS · 01

*Todos nuestros huevos y omelettes son preparados con **dos piezas** y pueden ser solo con **claras de huevo.***

HUEVOS FLORENTINOS $189
Pochados sobre muffin inglés con espinacas y salsa holandesa.
Con papas horneadas al romero.
Con salmón (50 g) +$100

HUEVOS BENEDICTINOS $219
Pochados sobre muffin inglés con jamón holandés de cerdo y salsa holandesa.
Con papas horneadas al romero.

HUEVOS NORUEGOS $239
Pochados sobre muffin inglés con salmón ahumado (50 g) y salsa holandesa.
Con papas horneadas al romero.

HUEVOS AL GUSTO $169
A elegir entre **rancheros, divorciados o a la mexicana. Fritos o revueltos** con dos ingredientes a elegir: jamón holandés de cerdo, tocino, chorizo, queso gouda, queso panela, tirados, champiñones o verdura.

HUEVOS A LA LIBANESA $189
Cocinados en cazuela con aceite al romero, servidos con jocoque seco, za'atar y pan árabe.

HUEVOS CON MACHACA $189
Revueltos con machaca de res, salteados con jitomate, cebolla y chile, bañados en salsa roja de la casa.
Acompañados de tortillas de harina.

HUEVOS MOTULEÑOS $189
Estrellados sobre tortilla con base de frijoles refritos, bañados en salsa roja y coronados con jamón holandés de cerdo, chícharos y plátano macho.

HUEVOS JALISCIENSES $189
Estrellados sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo, salsa verde y pico de gallo.

OMELETTES · 02

OMELETTE AL GUSTO $169
Dos ingredientes a elegir: jamón holandés de cerdo, tocino, chorizo, queso gouda, queso panela, champiñones o verduras.

OMELETTE POBLANO $179
Relleno de rajas poblanas y queso gouda, bañado en salsa poblana, acompañado con frijoles refritos y queso panela.

OMELETTE LIGERO $179
Claras rellenas de nopal, jitomate, cebolla y queso cottage, bañadas en salsa verde.
Acompañadas de champiñones, rebanadas de jitomate y queso panela.

OPCIONES LIGERAS · 03

EGG SALMON TOAST *(100 g)* $279
Pan de linaza con guacamole, salmón ahumado, queso de cabra, alcaparras, huevo pochado y pesto.

COPA DE GRANOLA $109
Yogurt natural, granola de la casa y miel de agave, coronada con frutos rojos.

PLATO DE FRUTAS $99
Papaya, piña, melón y sandía con granola de casa y miel de abeja.
Con yogurt +$20
Con queso cottage +$20

SALMON AVOCADO TOAST *(100 g)* $249
Pan de linaza con guacamole, salmón ahumado y semillas de girasol.

BOWL DE AÇAÍ $209
Açaí licuado con frutos rojos, plátano y leche, coronado con coco rallado, plátano, arándanos y granola de la casa.

HUEVOS BISTRO 702

Estrellados o revueltos, sobre una base de salsa de frijol y tortilla, gratinados con queso y bañados con salsa Bistro 702 (cacahuate con chile morita).

$179

HAZLO PAQUETE +$89
Café de refill · fruta o jugo de naranja (210 ml)

ESPECIALIDADES BISTRO 702 · 04

QUICHE FLORENTINE $199
Relleno cremoso de espinaca y queso envuelto en una base crujiente, acompañado de ensalada de la casa.

CROQUE MADAME $189
Sándwich de pan brioche, salsa mornay, jamón holandés de cerdo, gratinado con queso gouda y una pieza de huevo estrellado.

ENFRIJOLADAS "DON OCTAVIO" $179
3 tortillas rellenas de huevo en salsa de frijol negro, con rajas, chorizo, queso, crema y aguacate fresco.
Cambia el relleno: panela (100 g) +$29 · pollo deshebrado (90 g) +$59 · arrachera (120 g) +$69

ENCHILADAS SUIZAS $189
3 enchiladas rellenas de pollo con salsa verde cremosa.

PAN FRANCÉS $189
Brioche con vainilla, dorado a la plancha y espolvoreado con azúcar y canela.
Con frutos rojos, mantequilla y miel de maple.

DESAYUNO MEXICANO · 05

TACOS DE ARRACHERA *(120 g)* $249
3 tacos de arrachera gratinados con queso gouda, acompañados de guacamole, frijoles refritos, pico de gallo y chiles toreados.

PICADITAS "DOÑA MARY" $179
4 picaditas con frijoles, panela, salsa verde, salsa roja, salsa de cacahuate y chile morita, y cebolla curtida.

ENCHILADAS 702 $179
3 enchiladas rellenas de huevo, en salsa de cacahuate y chile morita, servidas con queso panela asado.
Cambia el relleno: panela (100 g) +$29 · pollo deshebrado (90 g) +$59 · arrachera (120 g) +$69

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO $189
3 enchiladas rellenas de huevo, bañadas con nuestro tradicional mole de la casa, servidas con queso panela rallado y ajonjolí tostado.
Cambia el relleno: panela (100 g) +$29 · pollo deshebrado (90 g) +$59 · arrachera (120 g) +$69

CHILAQUILES AL GUSTO $159
Los tradicionales servidos con salsa roja o verde.
Cambia tus totopos por salmas +$40

MOLLETES 702 *(4 pzas)* $169
Los tradicionales con frijoles, gratinados con queso gouda y acompañados con pico de gallo.

HOT CAKES 702 *(3 pzas)* $179
Hot cakes con frutos rojos, mermelada de fresa, mantequilla y miel de maple.

DESAYUNO EJECUTIVO $179
2 piezas de huevo frito o revuelto acompañadas de tocino horneado, pan francés, maple y mantequilla.

CHILAQUILES CON MOLE $199
Totopos bañados en mole de la casa.
Cambia tus totopos por salmas +$40

EXTRAS

Añade a tu desayuno.

Panela (100 g)	+$29	Chorizo (50 g)	+$30
Jamón holandés de cerdo (60 g)	+$30	Huevo (2 pzas)	+$39
Tocino (60 g)	+$40	Pollo deshebrado (90 g)	+$59
Arrachera (120 g)	+$69	Cecina (120 g)	+$69

BAGUETTES & SÁNDWICHES · 06

Incluyen papas a la francesa o ensalada de la casa.
Elige el pan que más te agrade:
Hogaza de linaza | Baguette de ajonjolí | Baguette rústico (Hechos 100% de masa madre)
Baguette gluten free

DE BRISKET *(100 g)* $309
Brisket cocinado a baja temperatura durante 12 horas, suave y profundo en sabor, servido con cebolla caramelizada y jugo de carne.

CLUB SÁNDWICH *(120 g)* $259
Tres rebanadas de pan brioche con pechuga de pollo, jamón holandés de cerdo, tocino crujiente, queso gouda fundido, lechuga italiana, jitomate y pepinillos.

MONTECRISTO *(50 g)* $239
Pan brioche con jamón serrano, jamón holandés de cerdo, gruyere y mermelada de frutos rojos al tomillo.

DE ROAST BEEF *(90 g)* $279
Con cebolla caramelizada, queso brie y arúgula.

DE ARRACHERA MARINADA *(120 g)* $239
Con chiles toreados, lechuga italiana y jitomate, gratinado.

DE SALMÓN AHUMADO *(80 g)* $259
Salmón ahumado, aguacate, queso gouda, lechuga y jitomate, con aceite de alcaparra y aceituna.

CROISSANTS & BAGELS · 07

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO *(100 g)* $279
Salmón ahumado y queso crema con alcaparras, cebolla morada y eneldo.

CROISSANT CON RICOTTA Y ESPINACA $189
Queso ricotta y espinaca a la italiana, servido con ensalada de la casa.

CROISSANT DE HUEVO CON TOCINO $179
2 piezas de huevo frito o revuelto coronadas con tocino horneado y guarnición de ensalada de la casa.

CROISSANT ITALIANO $189
Queso mozzarella, jitomate rostizado y pesto, acompañado de una reducción de balsámico y chips de camote.

CROISSANT DE JAMÓN SERRANO E HIGOS *(25 g)* $199
Queso mozzarella y jamón serrano aderezado con una salsa de higos al vino tinto, acompañado de chips de camote.

JUGOS & SHOTS · 08

JUGOS RECIÉN EXPRIMIDOS
Naranja, toronja, zanahoria, verde o de temporada.
Chico *(250 ml)* $49
Grande *(350 ml)* $59

JUGOS COLD PRESS *(350 ml)*

GREEN PRESS: Manzana verde, piña, apio, pepino, espinaca y naranja. $79

PINK PRESS: Toronja, fresa, manzana y jengibre. $89

VITAMIN PRESS: Naranja, guayaba y jengibre. $69

OASIS: Naranja, fresa y piña. $79

DETOX SHOT *(60 ml)* $39
Jengibre y limón.

FLU SHOT *(60 ml)* $39
Jengibre, limón, miel y pimienta cayena.

ANTI-AGE SHOT *(60 ml)* $39
Limón, jengibre, hierbabuena, canela y miel de agave.

MIMOSA *(200 ml)* $99
Vino espumoso y jugo de naranja.

**Todos nuestros platillos se cocinan con aceite de oliva. *Todos nuestros precios incluyen IVA. *Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo. *Gramaje promedio antes de la cocción. *Todo ingrediente adicional tiene un costo extra. *El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los ordena. *Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.*

BISTRO 702 · PUEBLA

Sabores que se recuerdan

BISTRO | 702
COCINA & PAN

Sucursal Angelópolis



PANADERÍA & REPOSTERÍA

PAN DULCE · 18

CHOCOLATÍN $79

KOUIGN-AMANN $69

ROL DE CANELA CON BETÚN $49

PEINETA $39

CHINO DE NUEZ $39

CONCHA DE VAINILLA O CHOCOLATE $39

OREJA $39

BUDÍN $39

RIEL DE HIGO $49

ALMENDRÍN $59

TUCÁN $49

ROL DE DULCE DE LECHE $79

LECHUZA DE FRUTOS ROJOS $79

CROISSANTS · 19

CROISSANT TRADICIONAL $49

CROISSANT BICOLOR CON CRÈME BRÛLÉE $99

CROISSANT ROLL DE NUTELLA CON NUEZ $79

CROISSANT ROLL DE CHOCOLATE CON ALMENDRA $79

CROISSANT ROLL DE CRÈME BRÛLÉE $79

TÉS Y TISANAS · 20

TÉ PREMIUM MIGHTY LEAF *(500 ml)* $79

TÉ CLÁSICO *(200 ml)* $59

Pregunta por nuestra selección de tés.

TISANA FRÍA O CALIENTE *(350 ml)* $49
Moras de la selva, fresa-kiwi, piña colada, chabacano, fantasía tropical, manzana, zarzamora, english breakfast o menta.

DE LUZ KOMBUCHA *(340 ml)* $109
Jengibre, moras o maracuyá.

PROTEIN SHAKES · 21

25 g de proteína añadida en cada shake.

MATCHA BANANA PROTEIN *(350 ml)* $149
Matcha japonés, plátano, miel de abeja, yogurt natural, leche de avena y proteína.

POWER ESPRESSO SHAKE *(350 ml)* $119
Espresso doble, crema de cacahuate, plátano congelado y proteína.

BERRY RECOVERY SHAKE *(350 ml)* $149
Frutos rojos, yogurt natural, leche de almendra y proteína.

MALTEADAS · 22

VAINILLA *(400 ml)* $109

FRESA *(400 ml)* $109

CHOCOLATE *(400 ml)* $109

CHOCOLATES · 23

CHOCOLATE CON BOMBÓN *(500 ml)* $69

CHOCOLATE *(500 ml)* $59

MATCHAS · 24

Elaborados con matcha ceremonial de grado premium.

ICED MATCHA STRAWBERRY *(300 ml)* $109
Matcha japonés, fresa macerada y leche.

MATCHA LATTE $99
Caliente (500 ml) o frío (350 ml).

POSTRES

Pregunta por nuestra carta de postres.

CAFÉ · 25

LECHE DE ALMENDRAS, COCO O AVENA +$29
CAMBIA TU BEBIDA A FRAPPÉ +$10
COLD FOAM (2 OZ) +$29
Leches: entera, deslactosada, deslactosada light o light.

CAPPUCCINO *(500 ml)* $69
Caliente o frío.

REFILL $59

AMERICANO *(200 ml)* $49

ESPRESSO *(30 ml)* $49

ESPRESSO DOBLE *(60 ml)* $89

SHAKERATO *(350 ml)* $69
Espresso doble, jarabe y hielo.

COLD BREW *(350 ml)* $79

MOKA *(500 ml)* $69
Caliente o frío.

FLAT WHITE *(200 ml)* $59

BAILEYS COFFEE *(500 ml)* $119
Baileys, leche, café y crema batida.

AFFOGATO *(200 ml)* $69
Espresso con helado de vainilla.

LATTES · 26

Calientes o fríos.

LAVANDA LATTE *(500 ml)* $109
Espresso, jarabe de lavanda y leche.

LATTE DE LA CASA *(500 ml)* $89
Vainilla, avellana, crema irlandesa, nuez de macadamia o caramelo.

LATTE *(500 ml)* $69

CHAI LATTE *(500 ml)* $89
Tradicional, verde o vainilla.

TARO *(500 ml)* $69

LECHERO *(500 ml)* $69

DIRTY CHAI LATTE *(500 ml)* $99
Chai original y espresso.

COLD FOAM ICE LATTE *(350 ml)* $99
Cold brew, hielo, leche y cold foam.

BROWN SUGAR OAT *(350 ml)* $129
Espresso, jarabe de piloncillo, leche de avena y hielo.

**Todos nuestros precios incluyen IVA. *Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo. *Gramaje promedio antes de la cocción. *Todo ingrediente adicional tiene un costo extra. *El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los ordena. *Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.*

BISTRO 702 · PUEBLA

Sabores que se recuerdan

BISTRO | 702
COCINA & PAN

Sucursal Angelópolis

COMIDAS & CENAS

De 13:30 a 23:00 h

ENTRADAS · 09

TÁRTARA DE RES *(180 g)* $299
Filete Choice USA picado con yema, alcaparras, aceitunas, mostaza y brandy. Con pan crujiente y papas a la francesa.

TOSTADAS DE ATÚN *(100 g)* $199
Atún fresco con salsa de anguila y ponzu, sobre tostadas de maíz y guacamole. Tres piezas.

TOSTADAS DE SALMÓN *(100 g)* $199
Salmón marinado con mango, albahaca, miel y chile serrano, sobre tostadas de maíz con guacamole y cebolla morada. Tres piezas.

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE $259
Seis caracoles en mantequilla de ajo y finas hierbas. Con tostas de pan de masa madre y limón.

PARA COMPARTIR · 10

PLATO DE CARNES FRÍAS *(250 g)* $419
Para compartir: jamón serrano, chorizo de Pamplona, salami y quesos gruyere, raclette y azul.

MEJILLONES AL VINO BLANCO *(500 g)* $369
Con chalota, vino blanco y perejil. Con papas a la francesa.

ENSALADAS · 11

ENSALADA NORMANDÍA $199
Salmón ahumado (50 g), aguacate, jitomate cherry, sésamo y aceite de oliva, sobre lechuga italiana, arúgula y espinaca baby.

ENSALADA VIE EN ROSE $189
Fresa, zarzamora, frambuesa y kiwi con queso de cabra, oleaginosas y vinagreta balsámica de Módena. Sobre lechuga italiana.

ENSALADA FRUTOS SECOS Y NUECES $179
Nuez troceada, frutos secos y vinagreta de frutos rojos. Sobre lechuga italiana.

Con jamón serrano (25 g) +$60
Con pollo al grill (120 g) +$59
Con salmón al grill (100 g) +$100

SOPAS · 12

SOPA DE CEBOLLA *(450 ml)* $169
Cebolla caramelizada en fondo de res, con pan crujiente y queso gruyere fundido.

SOPA DE TORTILLA *(250 ml)* $119
Caldo de jitomate sazonado y tiras crujientes de maíz, con aguacate, crema, queso panela, chicharrón y chile guajillo.

ESPECIALIDADES BISTRO 702 · 13

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARÍS *(330 g)* $699
A la parrilla, bañado en mantequilla Café de París. Con papas a la francesa.

ARRACHERA *(230 g)* $399
Con frijoles refritos, guacamole y dos dobladitas de mole poblano.

TOMAHAWK DE CERDO EN COSTRA DE CHILES *(350 g)* $379
Costra de chiles secos y especias. Con vegetales al pesto.

PECHUGA DE POLLO A LA PROVENZAL *(200 g)* $269
Empanizada con jamón y gratinada, con salsa provenzal. Elige guarnición: papas a la francesa, ensalada de la casa o vegetales al pesto.

HAMBURGUESA BISTRO 702 *(200 g)* $269
Sirloin en pan brioche con cebolla caramelizada, mayonesa y gruyere gratinado. Con papas a la francesa o ensalada de la casa.

MOLE POBLANO 702 *(200 g)* $299
Pechuga bañada en mole de chiles secos, especias y cacao. Con arroz rojo y tortillas de maíz.

SALMÓN EN SALSA BEARNESA *(200 g)* $359
Sellado al punto, con vegetales salteados en mantequilla y pesto.

HAPPY HOUR
2×1 EN DESTILADOS Y COCTELERÍA
Lunes a viernes · 4:00-6:00 p.m.
**Solo bebidas seleccionadas*

FONDUES · 14

Para dos personas. Persona adicional +$149.

TRADICIONAL *(200 g)* $399
Gruyere y raclette fundidos con vino blanco. Acompañada de baguette y papas cambray horneadas.

DE FINAS HIERBAS *(200 g)* $399
Gruyere y raclette fundidos con vino blanco y finas hierbas. Acompañada de baguette y papas cambray horneadas.

DE CHOCOLATE *(90 g)* $289
Cacao 53 % con fresa, kiwi, plátano, pera y malvaviscos.

**No aplica precio de persona adicional.*

CROISSANT PIZZAS · 15

Pizza artesanal con base crujiente de croissant horneado, de textura hojaldrada y sabor a mantequilla.

PEPPERONI $249
Pepperoni y queso gouda.

CUATRO QUESOS $259
Queso gouda, azul, emmental y parmesano.

MARGARITA $249
Mozzarella fresca, jitomate rostizado y albahaca.

NUTELLA $249
Fresas, plátano y nueces.

PASTAS · 16

Pasta fettuccine (200 g).

CON SALSA AL PESTO $199
Pesto de albahaca fresca, nueces, ajo, parmesano y aceite de oliva.

CON SALSA POMODORO $179
Salsa pomodoro de jitomate con ajo, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

CON SALSA A LOS CUATRO QUESOS $199
Emulsión de queso azul, parmesano, camembert y gouda.

**Acompaña tu plato: Con pollo al grill (120 g) +$59 · Con salmón al grill (100 g) +$100 · Con arrachera (120 g) +$69*

BAGUETTES Y SÁNDWICHES · 17

Incluyen papas a la francesa o ensalada de la casa. ***Elige el pan que más te agrade:*** *Hogaza de linaza | Baguette de ajonjolí | Baguette rústico (Hechos 100 % de masa madre) · Baguette gluten free*

DE BRISKET *(100 g)* $309
Brisket cocinado a baja temperatura durante 12 horas, suave y profundo en sabor, servido con cebolla caramelizada y jugo de carne.

CLUB SÁNDWICH *(120 g)* $259
Tres rebanadas de pan brioche con pechuga de pollo, jamón holandés de cerdo, tocino crujiente, queso gouda fundido, lechuga italiana, jitomate y pepinillos.

MONTECRISTO *(50 g)* $239
Pan brioche con jamón serrano, jamón holandés de cerdo, gruyere y mermelada de frutos rojos al tomillo.

DE ROAST BEEF *(90 g)* $279
Con cebolla caramelizada, queso brie y arúgula.

DE ARRACHERA MARINADA *(120 g)* $239
Con chiles toreados, lechuga italiana y jitomate, gratinado.

DE SALMÓN AHUMADO *(80 g)* $259
Salmón ahumado, aguacate, queso gouda, lechuga y jitomate, con aceite de alcaparra y aceituna.

**Todos nuestros platillos se cocinan con aceite de oliva. *Todos nuestros precios incluyen IVA. *Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo. *Gramaje promedio antes de la cocción. *Todo ingrediente adicional tiene un costo extra. *El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los ordena. *Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.*

BISTRO 702 · PUEBLA

BISTRO | 702

COCINA & PAN

Bistro 702 nació en una dirección:

la 25 Sur 702, en Puebla.

Sabores que se recuerdan

Sabores que se recuerdan

BISTRO | 702
COCINA & PAN

Sucursal Angelópolis



CARTA DE VINOS

POR COPEO
(150 ml) · 27

BLANCOS

SANTO TOMÁS ENSAMBLE DE BLANCOS $129
Colombard y Chenin Blanc
· Valle de Santo Tomás

6ÈME SENS BLANC $179
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Garnacha Blanca y Viognier
· Pays d'Oc

BOUZA DO REI ALBARIÑO $249
100 % Albariño · Rías Baixas

ROSADOS

SANTO TOMÁS ROSADO MÉXICO $139
100 % Grenache · Valle de San Vicente

MONTE XANIC ROSÉ $199
100 % Grenache · Valle de Ojos Negros

TINTOS

SANTO TOMÁS ENSAMBLE DE TINTOS $119
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
· Baja California

VINO BISTRO 702 CABERNET SAUVIGNON $129
100 % Cabernet Sauvignon · Francia

ROJO 126 $179
Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
· Ensenada

CASA MADERO MERLOT $209
100 % Merlot · Valle de Parras

CASA MADERO 3V $219
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
· Valle de Parras

MONTE XANIC CALIXA $219
Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon
· Valle de Guadalupe y Ojos Negros

MATARROMERA CRIANZA $339
100 % Tempranillo · Ribera del Duero

PAGO DE CARRAOVEJAS $689
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot
· Ribera del Duero

Servido con Coravin

ESPUMOSOS *(750 ml)*
· 28

ITALIA

ASTI SANTERO DOCG $649
100 % Moscato Bianco
· Asti, Piamonte

MÉXICO

TACUCHE ROSÉ BRUT $739
100 % Pinot Noir
· Ezequiel Montes, Querétaro

BLANCOS *(750 ml)*
· 29

MÉXICO

SANTO TOMÁS ENSAMBLE DE BLANCOS $499
Colombard y Chenin Blanc
· Valle de Santo Tomás

CASA MADERO CHARDONNAY $709
100 % Chardonnay
· Valle de Parras

MONTE XANIC CHENIN COLOMBARD $789
Chenin Blanc y Colombard
· Valle de Guadalupe y Ojos Negros

ESPAÑA

12 LUNAS BLANCO $709
Chardonnay y Gewürztraminer
· Somontano

ALDONZA ALBO $749
Sauvignon Blanc y Macabeo
· Castilla-La Mancha

BOUZA DO REI ALBARIÑO $999
100 % Albariño · Rías Baixas

FRANCIA

6ÈME SENS BLANC $749
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Garnacha Blanca y Viognier
· Pays d'Oc

ROSADOS *(750 ml)*
· 30

MÉXICO

SANTO TOMÁS ROSADO MÉXICO $599
100 % Grenache
· Valle de San Vicente

CASA MADERO V $729
100 % Shiraz · Valle de Parras

MONTE XANIC ROSÉ $859
100 % Grenache
· Valle de Ojos Negros

FRANCIA

WHISPERING ANGEL $1,199
Grenache, Cinsault, Rolle y Syrah
· Côtes de Provence

TINTOS *(750 ml)*
· 31

FRANCIA

VINO BISTRO 702 CABERNET SAUVIGNON $549
100 % Cabernet Sauvignon · Francia

MÉXICO

SANTO TOMÁS ENSAMBLE DE TINTOS $499
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
· Baja California

ROJO 126 $759
Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
· Ensenada

MONTE XANIC CALIXA $869
Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon
· Valle de Guadalupe y Ojos Negros

CASA MADERO MERLOT $899
100 % Merlot · Valle de Parras

SANTO TOMÁS CABERNET $899
100 % Cabernet Sauvignon
· Valle de Santo Tomás

CASA MADERO 3V $929
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
· Valle de Parras

ARGENTINA

34 MALBEC $499
100 % Malbec · Mendoza

34 MERLOT $499
100 % Merlot · Mendoza

LUIGI BOSCA MALBEC $999
100 % Malbec · Mendoza

ESPAÑA

THE TAPAS WINE COLLECTION $509
Tempranillo · Jumilla

MONTEABELLÓN 5 MESES $599
Tempranillo · Ribera del Duero

MONTE REAL CRIANZA $639
Tempranillo · Rioja

12 LUNAS $719
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha y Syrah
· Somontano

ALDONZA CLÁSICO $859
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo
· Castilla-La Mancha

MATARROMERA CRIANZA $1,339
100 % Tempranillo · Ribera del Duero

PAGO DE CARRAOVEJAS $2,759
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot
· Ribera del Duero

**Todos nuestros precios incluyen IVA. *Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo. *Gramaje promedio antes de la cocción. *Todo ingrediente adicional tiene un costo extra. *El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los ordena. *Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.*

BISTRO 702 PUEBLA

Sabores que se recuerdan

BISTRO | 702
COCINA & PAN

Sucursal Angelópolis



BEBIDAS

COCTELERÍA CLÁSICA · 32

ST. GERMAIN SPRITZ *(350 ml)* $169
St. Germain y vino espumoso.

APEROL SPRITZ *(350 ml)* $149
Aperol y vino espumoso.

NEGRONI *(90 ml)* $139
Ginebra, Campari y Cinzano rosso.

* **BELLINI** *(200 ml)* $99
Vino espumoso y jugo de durazno.

* **MIMOSA** *(200 ml)* $99
Vino espumoso y jugo de naranja.

* **MARGARITA PATRÓN** *(250 ml)* $169
Tequila Patrón, Controy, jarabe natural y limón.

* **MARGARITA** *(250 ml)* $129
Tequila, Controy, jarabe natural y limón.

* **MEZCARITA DE JAMAICA** *(250 ml)* $149
Jamaica, naranja y limón con Promesa espadín.

* **MEZCARITA DE TAMARINDO** *(250 ml)* $149
Tamarindo y limón con Promesa espadín.

PASIÓN MARACUYÁ *(350 ml)* $109
Mezcal y maracuyá con licor de chile ancho y jugo de naranja.

* **GINGER PALOMA** *(400 ml)* $149
Jengibre y toronja con ginebra, jarabe de berries y kombucha de moras.

* **KIWI COOLER** *(350 ml)* $149
Ginebra, jarabe de saúco, kiwi y kombucha de moras.

* **PINK MOON** *(350 ml)* $149
Crema de coco y frambuesa con ginebra, limón y jarabe de saúco.

* **ROSE PETALS** *(350 ml)* $149
Ginebra de rosas con tónica, jarabe y azúcar de azahar.

* **MOSCOW MULE** *(450 ml)* $129
Vodka, hierbabuena, limón y ginger ale.

* **MULE 702** *(450 ml)* $129
Vodka, pera, limón y jengibre.

* **MOJITO DE FRUTOS ROJOS** *(450 ml)* $119
Ron, hierbabuena, limón, azúcar y frutos rojos.

* **MOJITO** *(450 ml)* $119
Ron, hierbabuena, limón y azúcar.

* **LUCES DE LA HABANA** *(350 ml)* $119
Jugo de piña con Malibú y Midori.

* **CLERICOT** *(350 ml)* $119
Vino tinto y fruta de temporada con jarabe, limón y agua mineral.

* **SANGRÍA** *(350 ml)* $99
Vino tinto, jarabe, limón y agua mineral.

* **PIÑA COLADA** *(350 ml)* $119
Ron, crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.

* **BLOODY MARY** *(350 ml)* $129
Vodka, jugo de tomate, limón y mix de salsas.

* **CLAMATO** *(350 ml)*
Natural $59
Con tequila $129
Con cerveza $109

* **CHOCOLATE MARTINI** *(350 ml)* $129
Vodka, licor de cacao blanco y chocolate.

* **MAZAPÁN MARTINI** *(350 ml)* $129
Vodka, mazapán, Frangelico y leche evaporada.

* **COCO BAILEYS** *(350 ml)* $139
Baileys, vodka y crema de coco.

BAILEYS COFFEE *(500 ml)* $119
Baileys, leche, café y crema batida.

* **IRISH COFFEE** *(350 ml)* $129
Whisky, café y crema batida.

CARAJILLO *(300 ml)* $129
Licor 43 y café.

CARAJILLO DE MAZAPÁN *(300 ml)* $159
Café, mazapán, Licor 43 y Baileys.

DESTILADOS POR COPEO · 33

Todos los tragos se sirven con 45 ml y un mezclador.

RON

* **BACARDÍ BLANCO** $99
* **HAVANA 3 AÑOS** $99
* **FLOR DE CAÑA 4 AÑOS AÑEJO** $99
* **MATUSALEM CLÁSICO** $119
* **MATUSALEM PLATINO** $119
HAVANA 7 AÑOS $129
ZACAPA 23 $249

BRANDY

* **TORRES 10** $119
TORRES 20 $249

VODKA

* **SMIRNOFF** $109
* **ABSOLUT AZUL** $109
* **STOLICHNAYA** $109

WHISKY

* **JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA** $109
* **CHIVAS REGAL 12 AÑOS** $159
BUCHANAN'S 12 AÑOS $169
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA $189
GLENFIDDICH 12 $219
MACALLAN 12 $279

TEQUILA

* **GRAN CENTENARIO PLATA** $109
* **GRAN CENTENARIO REPOSADO** $109
* **JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO** $109
PATRÓN SILVER $139
HERRADURA REPOSADO $169
DON JULIO REPOSADO $169
MAESTRO DOBEL DIAMANTE $179
DON JULIO 70 $209

MEZCAL

* **PROMESA MEZCAL ARTESANAL ESPADÍN** $129
* **400 CONEJOS ESPADÍN** $139
* **ME AMARÁS ESPADÍN REPOSADO** $169
PROMESA MEZCAL ARTESANAL CUISHE $199
PROMESA MEZCAL ARTESANAL TOBALÁ $199

GINEBRA

* **LARIOS LONDON DRY** $129
BEEFEATER DRY $129
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY $139
BOMBAY SAPPHIRE $149
TANQUERAY LONDON DRY $159
LONDON NO. 1 $199
HENDRICK'S $219
MONKEY 47 $269

Gin & Tonic — Elige tu sabor: naranja · anís estrella y canela · romero con pepino · frutos rojos · pimienta rosa y cardamomo, o cualquiera de nuestras tisanas frutales.

HAPPY HOUR
2×1 EN DESTILADOS Y COCTELERÍA
Lunes a viernes · 4:00 a 6:00 p.m.
**Solo bebidas marcadas con asterisco.*

DESTILADOS POR COPEO

DIGESTIVOS

* **OPORTO FERREIRA** $99
* **FERNET BRANCA** $129

APERITIVOS

* **CINZANO ROJO** $99
* **CINZANO EXTRA DRY** $99
* **CAMPARI** $99

LICORES

* **ANÍS CHINCHÓN SECO** $99
* **ANÍS CHINCHÓN DULCE** $99
* **BAILEYS** $119
* **VACCARI NERO** $119
* **FRANGELICO** $129
* **LICOR 43** $129
LICOR STREGA $169

CERVEZA · 34

CORONA O VICTORIA *(355 ml)* $59
CORONA LIGHT *(355 ml)* $59
CORONA CERO *(355 ml)* $49
NEGRA MODELO *(355 ml)* $59
MODELO ESPECIAL *(355 ml)* $59
MICHELOB ULTRA *(355 ml)* $59
STELLA ARTOIS *(330 ml)* $59

AGUAS & REFRESCOS · 35

AGUA NATURAL CIEL *(355 ml)* $39

COCA-COLA *(355 ml)* $59
Original, Sin Azúcar o Light.

REFRESCOS *(355 ml)* $59
Sidral, Sprite, Delaware, Fresca o Fanta.

LIMONADA O NARANJADA *(350 ml)* $59
Natural o mineral.

GINGER ALE *(235 ml)* $59

AGUA QUINA *(235 ml)* $59

AGUA MINERAL TOPO CHICO *(355 ml)* $69

AGUA MINERAL PERRIER *(330 ml)* $69

LIMONADA DE ROSAS *(350 ml)* $79

SODA ITALIANA *(350 ml)* $79
Frutos rojos, maracuyá o pepino con limón.

AGUA MINERAL TOPO CHICO *(750 ml)* $99

Con el apoyo de Coca-Cola

**Todos nuestros precios incluyen IVA. *Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo. *Gramaje promedio antes de la cocción. *Todo ingrediente adicional tiene un costo extra. *El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los ordena. *Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.*

BISTRO 702 · PUEBLA