



AVEC AMOUR

Bistro Fusión

DESAYUNO
Hasta la 1 p.m

PETITE FAIM

PLATO DE FRUTAS - \$85

PANES FRANCESES - \$55

Chocolatine o croissant

POSTRE DEL MOMENTO - \$115

ESPECIALIDADES - \$150

CROQUES

GUARNICIÓN A ELEGIR:
PAPAS CAMBRAY O PETITE SALADE

*Sándwich gourmet con pan artesanal
de masa madre y semillas*

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

-

Jamón serrano, salsa de 3 quesos gratinada,
aguacate, frijoles, mayonesa de chipotle

-

Queso suizo, chile Xcatic, tocino - Estilo Grilled Cheese

FRENCH TOASTS

Sobre pan brioche de la casa

Huevo estrellado, tocino, cebolla caramelizada,
queso suizo, salsa cremosa de champiñones

-

French Toast del día [*consultalo con el mesero*]

TARTINE DE SALMÓN

Salmón fresco, guacamole, limón eureka, mayonesa
de chile Xcatic, tomates cherrys, cebolla morada

CROISSANTS RELLENOS

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

-

Crema de castañas, chantilly de vainilla
de Papantla, salsa de frutos rojos

QUICHE

Longaniza de Valladolid, flor de calabaza,
pimientos, queso suizo

TAZÓN DE YOGURT GRIEGO

Yogurt cremoso orgánico, frutas de momento,
miel yucateca, crumble de almendras

CAZUELA

Huevos estrellados, salsa cremosa de champiñones
con espinacas, tocino, pan

DESAYUNO RAPIDO

CHOCOLATINE O CROISSANT

+ CAFÉ O AGUA DEL DÍA - \$90

POSTRE DEL MOMENTO

+ CAFÉ O AGUA DEL DÍA - \$145

BEBIDAS

AGUA DEL DÍA - \$45

Limonada, naranjada, jamaica, horchata,
frutos rojos, jengibre con limón

JUGO DE NARANJA - \$55

TÉ HELADO DE LA CASA - \$45

Cítricos o fresa / kiwi

ESPRESSO AMERICANO - \$40

ESPRESSO - \$35

ESPRESSO DOBLE - \$45

CAPPUCCINO | LATTE - \$45

TISANA ORGÁNICA - \$45

Cítricos o fresa/kiwi

TÉ ORGÁNICO - \$45

Mezcla de hojas de té verde y negro

TÉ - \$35

Menta o manzanilla

CHOCOLATE CALIENTE - \$50

EXTRA DE LECHE - \$7



AVEC AMOUR

Bistro Fusión

ALMUERZA / CENA

A partir de la 1 p.m

ENTRADAS

TARTINE DE FOIE GRAS - \$215

Terrina de foie gras, pan brioche de la casa, puré de guayaba

QUESO FUNDIDO - \$185

Mezcla de quesos, salchicha francesa a las finas hierbas

GUACAMOLE - \$165

Queso de cabra, tomates cherrys, chips de sarraceno

TARTARE DE SALMÓN - \$245

Salmón fresco, aguacate, huevo de codorniz en escabeche, cebolla morada, aderezo tartara

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS - \$450

Uvas, nueces garapiñadas, mermelada del momento, baguette

CREME BRULEE DE FOIE GRAS - \$195

Acompañado de pan de masa madre

PLATILLOS DEL CHEF

MAGRET DE PATO - \$395

Salsa de naranja con jamaica y piloncillo, puré de manzana, zanahorias salteadas en mantequilla

PORTOBELLO CONFITADO - \$255

Coles de Bruselas caramelizados, puré de plátano macho, reducción de vino tinto

PASTA DE LA CASA - \$285

Fetuccini en salsa de 3 quesos, camarones salteados, queso parmesano

ENSALADA K'IINIL - \$220

Pollo a la plancha, trufas de uva con queso de cabra y ajonjolí negro, peras, arándanos, nueces caramelizadas, parmesano, mix de lechugas, vinagreta de frambuesas

CORTE NEW YORK, ANGUS BEEF, 340 GR - \$595

Mole de chocolate hecho en casa, puré de papa con vainilla de Papantla

BOEUF BOURGUIGNON - \$385

Estofado de res en vino tinto, panceta, cebolla cambray asada, champiñones, papas cambray

FILETE DE SALMÓN - \$425

Sellado en mantequilla, salsa de mejillones al vino blanco y azafrán, espárragos salteados

QUICHE - \$195

Longaniza de Valladolid, flor de calabaza, pimientos, queso suizo

PECHUGA DE POLLO - \$335

Rellena de queso suizo, tocino y chaya, salsa cremosa de mostaza antigua, papas cambray horneadas

MENÚ INFANTIL

PETIT BURGER \$150

+\$25 CON UN REFRESCO

Carne molida de res, queso gouda, mayonesa de chipotle, tomates, papas cambray horneadas

POSTRES

ÓPERA - \$130

CLÁSICO PASTEL PARISINO

Chocolate orgánico 75% cacao, bizcocho de almendras, crema de mantequilla de café

CRÈME BRÛLÉE - \$120

Mezcal, crema de naranja, sal de gusano

-

Vainilla de Papantla

CRUMBLE DE LIMON - \$130

Lemon curd, crumble de almendras, merengue y crema batida de vainilla de Papantla

POSTRE DEL MOMENTO - \$115

FORMULE LUNCH - \$295

de 1pm a 4 pm

PLATO FUERTE

Ensalada de pollo con frambuesas | Quiche fusión
Pasta de 3 quesos con pollo a la plancha

+

POSTRE DEL DIA

+

CERVEZA O AGUA DEL DIA

FORMULE APERITIF - \$955

de 5pm al cierre

QUESO FUNDIDO

+

GUACAMOLE

+

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS

+

2 COPAS DE VINO

tinto, blanco o rosado

[vinos seleccionados]

las siguientes copas de vino tendrán un precio de \$100 en lugar de \$130 - limitado para grupo máximo de 4 personas

FORMULE GOURMAND - \$695

de 1pm al cierre

ENTRADA

Crème brûlée de foie gras | Tartare de salmón
Tartine de foie gras

+

PLATO FUERTE

Salmón con mejillones | Boeuf Bourguignon
Magret de pato

+

OPERA O CRUMBLE DE LIMÓN



AVEC AMOUR

Bistro Fusión

BEBIDAS

VINOS TINTOS

- CHÂTEAU CLOS LAVIZON - \$580 | COPA \$130**
Merlot - Cabernet Sauvignon, AOC Bordeaux
- TRAMIER & FILS - \$610 | COPA \$140**
100% Pinot Noir, Languedoc roussillon
- DOMAINE LA MONTAGNETTE - \$755**
ORGÁNICO - Syrah - Grenache, AOC Cotes du Rhone Villages
- GRANO DE ARENA, JEROME MATHON - \$875**
100% Gamay, Beaujolais
- CROZES-HERMITAGE, BOUCHARD AINÉ & FILS - \$850**
100% Syrah, AOC Crozes-hermitage, Vallée du Rhône
- CHÂTEAU DE LA MARJOLIERE - \$850**
ORGÁNICO - Malbec - Merlot, AOC Cahors Sud Ouest
- CHÂTEAU CLOS HORTENSE - \$1,350**
Merlot - Cabernet Franc y Sauvignon,
AOC St Emilion Grand Cru, Bordeaux
- DOMAINE DE MAUPERTHUIS - \$1,545**
100% Pinot Noir, AOC Bourgogne Grande Reserve, Bourgogne
- PIONERO COSECHA SELECTA PALAFOX - \$795 | COPA \$175**
Tempranillo - Merlot - Cabernet Sauvignon, Tres Regiones
- EVEME ARMONÍA DE TINTOS - \$995**
Shiraz - Cabernet Sauvignon - Merlot, Valle de Guadalupe
- CASA MADERO 3V - \$1,050**
Cabernet Sauvignon - Tempranillo - Merlot, Valle de Parras
- CASA MADERO MALBEC - \$1,050**
100% Malbec, Valle de Parras

VINOS BLANCOS

- CELLIER DES DEMOISELLES - \$610 | COPA \$140**
100% Chardonnay, Languedoc Roussillon
- CHÂTEAU MONTGAILLARD - \$580 | \$130**
100% Sauvignon blanc, Bordeaux
- EN TERRASSE - \$850**
100% Chenin blanc, AOC Anjou Blanc, Val de Loire
- RIESLING LES ÉLÉMENTS, BOTT- GEYL - \$1,250**
ORGÁNICO - 100% Riesling, AOC Alsace, Alsace
- DOMAINE DE MAUPERTHUIS - \$1,450**
100% Chardonnay, AOC Chablis, Bourgogne
- ANALOGÍA - \$580 | COPA \$130**
Macabeo - Chardonnay, Querétaro
- PIONERO COSECHA SELECTA, PALAFOX - \$795**
Chenin blanc - Chardonnay, Valle de la Grulla
- VALMAR - \$795**
100% Chenin Blanc, Valle de las Palmas
- EMEVE - \$1,165**
100% Chardonnay, Valle de Guadalupe

VINOS ROSADOS

- CHÂTEAU MONTGAILLARD - 580 | COPA \$130**
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc,
AOC Bordeaux Rosé, Bordeaux
- ROSÉ D' ANJOU, J. MOREAU & FILS - \$850**
Cabernet Sauvignon y Franc - Grolleau, Val de Loire
- CASTA, PITAYA ROSE \$995**
100% Grenache, Valle de Guadalupe

VINOS ESPUMOSOS

- GRATIEN & MEYER - BRUT - \$995 | COPA \$215**
Pinot noir - Chardonnay - Chenin Blanc,
Crémant de Loire, Val de Loire
- CHAMPAGNE HUBERT PAULET - \$1900**
1ER CRU TRADITION
Chardonnay - Pinot noir - Pinot meunier, Champagne
- MOET & CHANDON - BRUT IMPERIAL (375 ML) - \$1500**
Chardonnay - Pinot noir - Pinot meunier, Champagne

VINOS LICOROSOS

- CHÂTEAU LA FONTAINE - \$870**
100% Semillon, AOC Loupiac, Bordeaux
- CASA MADERO, COSECHA TARDÍA (375ML) - \$650**
Semillon - Gewurztraminer, Valle de Parras

CERVEZAS

- HEINEKEN - \$62**
- AMSTEL - \$62**
- HEINEKEN 0% - \$45**
- BOHEMIA CLARA | OSCURA - \$60**
- XX LAGER | AMBAR - \$52**
- TECATE LIGHT - \$50**
- INDIO - \$50**
- MASTACHE - \$90**
ARTESANAL YUCATECA
IPA, Pilsner, Stout
- MICHELADA + \$35**
- OJO ROJO + \$25**

CÓCTELES DE LA CASA \$150

- APERITIVO -

- SUEÑO DE GUAYABA**
Vodka, Cointreau, jugo de limón eureka, puré de guayaba
- GINEZCAL**
Mezcal, ginebra, jugo de frutos rojos, jugo de limón eureka
- VERDE PASIÓN**
Tequila, Cointreau, jugo de limón, kiwi,
jalapeño fresco, hierbabuena
- EDITH**
Ginebra, fresa macerada, jugo de limón
- IIK**
Mezcal, tequila cristalino, licor de chile ancho, Campari, granada
- GIN YANG**
Ginebra, jugo de limon eureka,
infusion de té verde, negro y jamaica
- LAVIZON SOUR**
Tequila cristalino, jugo de limón, vino tinto
- TRAGOS LARGOS -**
- AVEC AMOUR**
Ginebra, vino blanco, Xtabentun d'Aristi, pepino, albahaca, limón
- MOJITO CASSIS**
Ron añejo, azúcar mascabado, hierbabuena, crema de cassis
- PIÑA CANELA**
Ron añejo, ron blanco, whisky, jugo de piña,
jugo de limón, canela, Frangelico
- SOUS LES COCOTIERS**
Ron anejo, piña y jengibre macerados, agua de coco, jugo de limón

- DIGESTIVO -

- CACAO FEVER**
Whiskey, Frangelico, licor de chile ancho,
espresso, Kahlua, nibs flameados
- COCTEL DEL MOMENTO**
Sugerencia del bartender según ingredientes de temporada

CÓCTELES CLÁSICOS

- MOJITO - \$140**
- CARAJILLO - \$150**
- CARAJILLO DE COCO - \$150**
- BLOODY MARY - \$130**
- CAIPIRINHA - \$130**
- MARTINI - \$150**
- GIN TONIC - \$150**
- CLERICOT - \$150**
- TINTO DE VERANO - \$130**
- SANGRÍA - \$130**
- WHISKY SOUR - \$130**
- CUBA LIBRE - \$130**
- PALOMA - \$130**
- PIÑA COLADA - \$140**
- APEROL SPRITZ - \$140**
- MARGARITA - \$150**
- KIR - \$140**
- NEGRONI - \$210**
- COSMOPOLITAN - \$130**
- LIMONADA MAYA - \$120**

DESTILADOS

- TEQUILA**
 - Don Julio 70 | *Cristalino* - \$160
 - Don Julio 70 | *Añejo* - \$150
 - De La Luz | *Blanco* - \$160
 - Cuervo Tradicional | *Plata* - \$110
 - Cuervo Tradicional | *Reposado* - \$110
 - Espolon | *Blanco* - \$90
- MEZCAL**
 - Amores | *Espadín Joven* - \$130
 - Amaras | *Espadín Reposado* - \$140
 - Gracias a dios | *Pechuga* - \$195
 - Gracias a dios | *Tobala* - \$185
 - Gracias a dios | *Tepeztate* - \$185
 - Montelobos | *Espadín* - \$120
- RON**
 - Baccardi | *Carta Blanca* - \$90
 - Havana Club | *Añejo 7 años* - \$100
 - Appleton | *Signature 8 años* - \$105
 - Zacapa | *12 años Ambar* - \$130
 - Cachaza Pitu | *Silver* - \$80
- GINEBRA**
 - Bulldog - \$125
 - Hendrick's - \$140
 - Bombay Sapphire - \$125
 - Gracias a Dios - \$130
Receta Oaxaqueña
 - Condesa - \$140
Xoconostle y Azahar
- VODKA**
 - Smirnoff - \$80
 - Absolut - \$90
 - Grey Goose - \$130
- BRANDY**
 - Torres | *10 Años* - \$100
- WHISKY**
 - Jack Daniels - \$110
 - Jw | *Etiqueta Negra* - \$145
 - Jw | *Etiqueta Roja* - \$110
 - Glenfiddich | *12 años* - \$175

LICORES Y DIGESTIVOS

- COGNAC PAINTURAUD - \$250**
1^{ER} CRU
- LICOR DE CAFÉ DE OLLA - \$155**
- CALVADOS - \$150**
- GRAND MARNIER - \$140**
- COINTREAU - \$130**
- MENTHE PASTILLE - \$130**
- PERNOD RICARD - \$120**
- JAGERMEISTER - \$115**
- OPORTO FERREIRA-TAWNY - \$110**
- FRANGELICO - \$100**
- ANCHO REYES ORIGINAL - \$90**
- BAILEYS - \$95**
- LICOR 43 - \$95**
- MARTINI VERMOUTH - \$90**
Dry o Rosso
- LICOR DE COCO D'ARISTI - \$90**
- SAMBUCA VACCARI - \$85**
Blanco o Negro
- XTABENTUN D'ARISTI - \$85**
- ANÍS DE MONO - \$80**
- CAMPARI - \$85**
- APEROL - \$80**
- KAHLUA - \$80**

- FRANCESSES -

- FRANCESSES -

- MEXICANOS -

- MEXICANOS -