

BISTRO • 1049

ENTRADAS

Ensalada César \$150 | Con Pollo \$220
Lechuga larga, aderezo césar, tomate y crotones

Ensalada Casino \$245
Palmito, queso gouda, tomate, aceituna aliñada con vinagreta simple

Sopa de Cebolla Francesa \$205
Gratinada con queso gouda y crotones para acompañar

Menudo Casino \$115
Acompañado de cebolla, chile, orégano fresco y tortillas recién hechas

Coliflor Frita \$360
Con aderezo de morita y salsa bruja

Nachos Casino \$250
Con jamón, queso americano, pepinillos, chile jalapeño y aguacate

Betabel Asado \$335
Asados a la parrilla, con queso de cabra y crema balsámica

Carpaccio de Filete De Res \$350
Filete de res con una vinagreta de ajo y ensalada de arúgula

Chicharrón de Rib Eye \$400
Acompañado de guacamole y pico de gallo

SUSHI

Palomita Roll \$275
Rollo relleno de ensalada de cangrejo, aguacate y pepino; con topping de atún tempura y salsa de anguila

Arcoiris Roll \$290
Rollo relleno de camarón, aguacate y pepino; forrado de mango, atún, salmón y cangrejo

Nirvana Roll \$295
Rollo relleno de ensalada de cangrejo, aguacate y pepino; forrado de anguila rostizada y salsa de anguila con coles de bruselas fritas

Tempura Zuki \$175
Rollo en tempura, relleno de camarón, kanikama y queso

FUERTES

Lasaña al Horno \$185
Rellena de boloñesa y queso gouda

Fettuccini Alfredo con Pollo \$245
Pasta con crema, queso parmesano y vino blanco

Hamburguesa Casino \$195
Acompañada de papas francesas

Club Sandwich \$190
Acompañados de papa francesa

Salmón Glaseado Oriental \$425
Con salsa wasabi y verduras teppanyakis

Milanesa de Pollo Napolitana \$275
Empanizada con una rebanada de jamón encima y gratinada y bañada en una salsa pomodoro

Tampiqueña \$420
Con rajas poblanas, enmolada de queso, frijoles y guacamole

Enchiladas Suizas \$130
Acompañadas de frijoles, crema y cebolla morada

Arroz Frito \$150
De filete, camarón, mixto o chicharrón

Camarones Botaneros Zarandeados \$345
Camarones zarandeados a las brasas

ESTOS PLATILLOS CONTIENEN PRODUCTOS CRUDOS, QUE ESTÁN PROCESADOS
CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE Y CALIDAD.

BEBIDAS

Capuchino \$80

Capuchino Sabores \$115

Menta, nuez de macadamia, plátano, vainilla, caramelo, avellana, cereza, chocoreta, chocolate

Matcha Latte \$85

Frio o caliente

Matcha Sabores \$120

Menta, nuez de macadamia, plátano, vainilla, caramelo, avellana, cereza, chocoreta, chocolate

COCTELERÍA DE AUTOR

Coffee Cherry Tonic \$150

Cereza, agua tónica, café espresso

Matcha Tonic \$155

Matcha, agua tónica, Hendricks

Cóctel 1049 \$150

Kahlua, Baileys, carnation

Gin Casino \$170

El balance perfecto entre Bombay, zarzamora, frutos de la pasión, limón amarillo y licor de ciruela)

Carajillo de la Casa \$170

Licor de avellana, whisky, jarabe de almendra, plátano y café, perfectamente shakeado

Mezcal Tamarindo \$185

Deliciosa mezcla de mezcal reposado, licor de chile ancho, tamarindo y toque de mango

Mojito Frutos Rojos \$135

Ron blanco, limón, hierbabuena, azúcar y frutos del bosque

CAFÉ

Americano 1049	\$55
Descafeinado 1049	\$55
Espresso	\$50
Irlandés	\$150
Mokaccino	\$100
Carajillo	\$140
Café en Prensa Francesa	\$65

Té Chai	\$135
Chai latte, latte frío, frappe	
Sabores vainilla sugar free, green tea	

TE DAMMANN

4 Fruits Rouges – Té Negro	\$80
Bali – Té Verde	\$80
Breakfast – Té Negro	\$80
Chamomile – Té Herbal	\$80
Carcadet Nuit D’eté	\$80
Coquelicot Gourmand – Té Negro	\$80
Jazmín – Té Verde	\$80
Pasion de Fleurs – Té Blanco	\$80
Touareg – Té Verde	\$80
Té Twg	\$125

TISANAS AL GRANEL

Primavera \$80

Naranja, mango y jengibre

Pasión Carmesí \$80

Fresa, kiwi, uva pasa, betabel y escaramujo

Tropical \$80

Mango, guayaba, fresa y carambolo

Frutos Rojos \$80

Fresa, zarzamora, arándano, manzana, flor de jamaica y pétalos de rosa