

TONY'S BISTRO

MENU DE TEMPORADA

CÓCTELES

ÉPOCA

Maracuyá, mezcal Amarás, licor de chile poblano
y miel de agave, escarchado con sal de chile jalapeño.

\$ 290

OTUNA

Tuna, mezcal Creyente, licor de Damiana, limón fresco
y un toque de miel de agave, escarchado con sal de gusano.

\$ 290

SOLECITO

Jugo fresco de mandarina dulce, tequila Maestro Dobel Diamante
y Grand Marnier.

\$ 290

ENTRADAS

ENSALADA GRIEGA

Tomate, pepino, aceitunas, queso feta, limón y aceite de oliva.

\$ 240

SASHIMI DE SALMON NOBU NEW STYLE

Soya, aceite de ajonjolí, jengibre, jugo de limón, aceite de oliva,
semillas de ajonjolí.

\$ 290

SASHIMI DE RÓBALO

Aceite de trufa, jugo de limón, pepino, cebolla, soya y jengibre.

\$ 295



TONY'S BISTRO

VEGETARIANO

BERENJENA THAI

Pimiento rojo, cebolla, jengibre, cilantro y salsa picante.
\$ 290

CARPACCIO PORTOBELLO

Aceite de oliva, jugo de limón, vinagre balsámico,
jengibre rallado y brotes de arúgula.
\$ 175

PLATO FUERTE

FILETE STROGANOFF

Filete de res, echalote, estragón, perejil, paprika y mantequilla.
\$ 850

FETTUCCINE EN SALSA DE MORILLAS

Morillas, vino blanco, cebolla y echalote.
\$ 315

TÁRTARA DE RES

Guarnición de angulas, mostaza, salsa Tabasco e Inglesa.
\$ 325



TONY'S BISTRO

ENTRADAS

ALITAS COREANAS SPICY

Fritas con miel, chile guajillo y de árbol
\$ 260

ARTURO'S FROMAGE

Queso de cabra con miel de acacia y trufa blanca
\$ 230

ATÚN MARINADO CON FOIE GRAS DE PATO ASADO

Jengibre, manzana, almendras y vinagre de frambuesa
\$ 360

CARACOLES "BOURGOGNE"

Mantequilla de ajo, perejil y pan de ajo
\$ 325

CARPACCIO DE SALMÓN SALVAJE

Eneldo y pimienta rosa
\$ 320

DUO DE CAMARONES CRISPY

Salsa de wasabi, curry rojo y tinta de calamar
\$ 285

QUESADILLA DE MAGRET DE PATO

Con salsa de mango y comino
\$ 195

ROLLOS PRIMAVERA

Envueltos en papel de arroz, rellenos de camarón, zanahoria,
pepino, con salsa de cacahuete.
\$210

ROLLITOS "NEMS" VIETNAMITAS CRISPY

Rellenos con carne de cerdo y setas, servidos con lechuga
y menta, salsas "Nuoc Mam" y Sambal
\$ 225

TÁRTARA DE ATÚN FRESCO

Ahumada al momento, chalotes y citronela
\$ 290



TONY'S BISTRO

ENSALADAS

CAPRESE

Queso mozzarella, albahaca Italiana y vinagre balsámico
\$ 225

ICEBERG

Lechuga romanita, aderezo de queso azul, cebolla morada
y trocitos de tocino
\$ 185

LINDA

Lechugas frescas, queso de cabra con manzana al horno
y nuez caramelizada
\$ 185

Con camarones

\$ 350

VILLA DEMOS

Ensalada tibia, con espinaca baby, cebolla, tocino y piñones
\$ 275

SOPAS

MEJILLONES

Al vino blanco y crema
\$ 325

SOPA DE CEBOLLA

Nuestra excelente versión de la famosa sopa Francesa
\$ 230

SOPA "PHO"

Caldo con filete de res, camarón, fideo de arroz, cilantro y cebolla
\$ 275



TONY'S BISTRO

PASTAS

FETTUCCINE ALFREDO

Estilo clásico

\$ 260

Con camarones

\$ 350

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA

Carne molida de res y cerdo con salsa clásica

\$ 275

VEGETARIANO

PLATILLO VEGETARIANO

Camote al curry, leche de coco, verduras al wok, quínoa cantonesa,
ensalada de pepino y yogurt

\$ 275

TACOS THAI VEGETARIANOS

Zanahoria, pepino, mango, pimentón, lechuga, cacahuete
y salsa dulce Thai (160 gr.)

\$ 250

WOK DE VERDURAS

Con quínoa al estilo "Couscous"

\$ 275



TONY'S BISTRO

PLATOS FUERTES

CAMARONES VOLCAN

Estilo Thai picante servido con arroz jazmín
\$ 425

COSTILLAS DE CERDO CAMELIZADAS

Estilo Vietnamita
\$ 350

FILETE DE RES

Sterling Silver

Marinado estilo Koreano, en cama de espárragos flameados
Servido con papas al tamarindo
\$ 850

Salsa Bearnaise, papa Sarladaise; un clásico (180 gr)
\$ 850

LA HAMBURGUESA ROSSINI

Sterling Silver, cebolla caramelizada, aioli, reducción de vino tinto
Y papas a la francesa
\$ 495

Con foie gras de pato
\$ 650

MAGRET DE PATO

Lychee, vinagreta de frambuesa y puré de betabel
\$ 450

PAELLA SUPREMA

Panceta, chorizo Español, pollo, almeja, mejillones,
Camarón, salmón, calamar y pulpo.
(Solo Sábados y Domingos)
\$ 385

POLLO ORGANICO ROSTIZADO A LA FRANCESA

Con papas salteadas de la Abuela
\$ 350

RACK DE CORDERO

Con hierbas de provincia, papas "Anna" y jalea de menta
\$ 1,500



TONY'S BISTRO

RIBEYE

Sterling Silver
Papas "Dauphinois" (350 gr)
\$ 875

ROBALITO

Salsa agri dulce y picante, servido con verduras
\$ 420

SALMÓN CAMELIZADO

Salsa de cítricos, soya y arroz salvaje
\$ 380

TACOS

CAMARONES VOLCAN

Salsa agri dulce y picante, estilo Thai (160 gr)
\$ 310

CHICHARRON DE RIBEYE

Sterling Silver (160 gr)
\$ 330

MAGRET DE PATO

Crepas chinas con salsa "Hoisin" al estilo del Chef Erik
\$ 450

MOLCAJETE DE MOLLEJA DE RES MARINADAS

Guacamole, tomate, cebolla y cilantro
\$ 310

RIBEYE

Sterling Silver (160 gr)
\$ 350

