

BLANCO BISTRÓ

PRIMERO LO PRIMERO

Aceitunas marinadas con queso feta y limón amarillo	\$180
Jamón Ibérico (80 g) pata negra	\$895
Tzaltziki con verduras crujientes	\$240
Croquetas de jamón ibérico	\$290
Tostada de atún (1 pz) aguachile de toreados y ponzu	\$140
Calamares baby crujientes (170 g) salsa de yogurt picante	\$290
Tacos de lechón confitado (4 pz) tortilla azul de maíz criollo	\$340
Costra de ribeye (200 g) chiles toreados y jocoque	\$390

FLORA

Ensalada de la casa kale a la parrilla, manzana verde, pistache, parmesano reggiano y ralladura de limón amarillo	\$195
Carpaccio de palmito ponzu, aguacate tatemado y pimientos rostizados	\$315
Betabeles rostizados burrata tibia y reducción de naranja con balsámico	\$260
Sopa de alcachofa baby rostizada	\$185
Coliflor rostizada al limón, jocoque con chile fresco	\$180
Fetuccini pomodoro stracciatella, burrata y jamón serrano	\$330
Espárragos asados pistache, queso de cabra y vinagreta de eneldo con cítricos	\$230

PESCA SUSTENTABLE

Ceviche blanco (140g) cítricos, aceite de oliva y pepino persa	\$275
Crudo de hamachi, (120g) ponzu, puré de serrano y jalapeño	\$395
Pulpo (220 g) marinado a las brasas	\$580
Robalo al carbón (200 g) salsa de limón, aceite de oliva y tapenade	\$420
Salmón rostizado (200 g) con tzatziki y caviar	\$390
Huachinango a la sal (1.2 kg) con hinojo	\$1,200

FAUNA

Ravioles de hongos con pato salsa de fromagère y esencia de trufa	\$360
Filete a la mantequilla (250 g) sofrito de alcaparra, mostaza, romero y alcachofa de jerusalem	\$580
Milanesa de ternera gratinada (220 g) con salsa de tomate	\$420
Entrecote (450 g) con salsa de pimienta	\$995
Rack de cordero de colorado (300 g)	\$580
A UN LADO	\$95
Espinacas salteadas al limón y aceite de oliva	
Papas baby rostizadas al romero	
Berenjenas al carbón con jocoque	
Brocolini a la parrilla	
Orzo a la mantequilla y Hongos confitados	
Tomates baby a la leña	

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN 16% DE IVA

IG. @blanco_bistro | FB. @blanco_bistro