

Desayunos / Breakfasts

Desayuno Continental / Continental Breakfast    \$ 165

Fruta o jugo, café y pan tostado.

Fruit or juice, coffee and bread toast.

Hotcakes especiales / Special pancakes    \$ 185



Orden de 3 hotcakes acompañados de huevos y tocino.

Order of 3 pancakes accompanied with eggs and bacon.

Brioche tostado / Brioche toast    \$ 215

Con frutos rojos, mermelada de zarzamora (opción helado)

With red fruits, blackberry jam (ice cream option)

Mollete de chicharrón en salsa verde /
Pork rinds muffin in green sauce (option egg 50g)    \$ 225

Pan de masa madre, con frijoles, chicharrón (125g), rábano, queso, crema, cebolla y aguacate

Sourdough bread, with beans, pork rinds, radish, cheese, cream, onion and avocado

Desayuno americano / American breakfast    \$ 225

Fruta y jugo, café, pan tostado y huevo al gusto.


Fruit and juice, coffee, bread toast and egg to taste.

Si usted tiene alguna necesidad o restricciones dietéticas especiales, por favor contacte a un supervisor.



(*) Peso de materia prima en crudo. (**) En Delia Bistró los alimentos no cocinados se elaboran con productos crudos de alta calidad, sin embargo, su consumo queda bajo responsabilidad de quien lo solicita. Consumo de bebidas alcohólicas solo para mayores de 18 años. Servicio a su discreción. Precios en Pesos Mexicanos. Incluye I.V.A.

If you have any special dietary needs or restrictions, please contact the supervisor. (*) Weight of raw material. (**) In Delia Bistró we prepared raw food with high quality products, however, consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Consumption of alcoholic beverages only for over 18 years. Service at your discretion. Prices in Mexican Pesos, TAX included.

Entradas / Appetizers

Guacamole especial / Special Guacamole (350 g)  \$ 235

Puré de aguacate acompañado de jitomate, cilantro, cebolla, chile verde, acompañado con totopos y steak (100g)
Smashed avocado with tomato, coriander, onion, serrano peppers served with steak.

Aguachile Delia (220 g)   \$ 280

Camarón 26/30 marinado en salsa de la casa montado sobre cama de pepino coronado con aguacate y cebollas encurtidas, acompañado con totopos y aguacate.
Shrimp marinated on lemon and homemade sauce, on top of cucumber with avocado slices, and pickled onions served with tortilla chips.

Huarache de maíz azul / Blue Corn Huarache (250 g)   \$ 320

Tortilla de maíz azul cubierta con frijoles, Brisket (150 g) crema, queso, aguacate, cebolla y cilantro.
Blue corn tortilla topped with beans, Brisket (150 g) cream, cheese, avocado, onion and cilantro.

Verduras tatemadas / Roasted vegetables  \$ 235




Betabel, zanahoria, coliflor, cebolla, aguacate, tomate a las brasas, verdolagas con aceite de oliva y vinagre balsámico.
Beetroot, carrot, cauliflower, onion, avocado and grilled tomato, purslane with olive oil and balsamic vinegar.

Empalmes regios \$ 185

Tortillas enchiladas, rellenas de frijoles, queso y chicharrón carnita con guacamole.
Spicy tortillas, stuffed with beans, cheese and pork rinds with guacamole.

Tostada de atún / Tuna tostada (80 g)     \$ 145


Atún, salsa de soya, limón, aceite de ajonjolí, aguacate, alioli ahumado, pure aguacate, cacahuete, cebolla, chile y brotes.
Tuna, soy sauce, lemon, sesame oil, avocado, smoked aioli, avocado puree, peanuts, onion, chili and sprouts.

Aguacate a la parrilla / Grilled avocado (175 g)    \$ 160

Aguacate asado acompañado de granos de elote sazonados con epazote, cebolla, sal y pimienta.
Grilled avocado accompanied by corn kernels seasoned with epazote, onion, salt and pepper.

Mollejas de res / Beef sweetbreads (200 g) \$ 245

Asadas al grill, con salsa de chile piquin, limón, cebolla y cilantro.
Grilled, with piquin chili sauce, lemon, onion and cilantro.

Croquetas regias  \$ 195

Croquetas de bechamel con chicharrón carnita, ensalada de arúgula, cebolla, tomate cherry y alioli ahumado.
Bechamel croquettes with chicharrón carnita, arugula salad, onion, cherry tomato and smoked aioli.

Si usted tiene alguna necesidad o restricciones dietéticas especiales, por favor contacte a un supervisor.






(*) Peso de materia prima en crudo. (**) En Delia Bistró los alimentos no cocinados se elaboran con productos crudos de alta calidad, sin embargo, su consumo queda bajo responsabilidad de quien lo solicita. Consumo de bebidas alcohólicas solo para mayores de 18 años. Servicio a su discreción. Precios en Pesos Mexicanos. Incluye I.V.A.

If you have any special dietary needs or restrictions, please contact the supervisor. (*) Weight of raw material. (**) In Delia Bistró we prepared raw food with high quality products, however, consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Consumption of alcoholic beverages only for over 18 years. Service at your discretion. Prices in Mexican Pesos, TAX included.

Sopas / Soup

- Caldo de piedra / Stone broth (350 ml)**     \$ 190
 Caldo sazonado con sal, pimienta y camarón molido, contiene pescado, camarón, almeja, además de picados de jitomate, cebolla, chile serrano y cilantro.
 Seasoned broth with salt, pepper and ground shrimp, contains fish, shrimp, clams, chopped tomato, onion, serrano peppers and cilantro.
- Sopa Oro Negro / Black Gold Soup (350 ml)**   \$ 160
 Huitlacoche con elote asado acompañado con juliana de tortilla (Opción queso y crema)
 Huitlacoche and roast corn served with crispy tortilla (Optional Cheese and cream).
- Sopa de tortilla / Tortilla Soup (350 ml)**   \$ 145
 Tradicional base de tortilla y chile ahumado coronado con tortilla en juliana y aguacate. (Opción queso y crema)
 Traditional tortilla and smoked chili base topped with julienned tortilla and avocado. (Optional Cheese and cream).

Platos fuertes / Main courses

- Brisket de res / Beef Brisket (250 g)**  \$ 395
 Cocinado por 6 horas montado sobre una salsa de jugos de res acompañado con papa gajo y salteado de verdura.
 Slowly cooked for 6 hours served on top of an Au Jus sauce, with wedges potatoes and sauté vegetables.
- Filete de pescado frito / Fried fish fillet (220 g)**    \$ 285
 Pescado rebosado, salteado de verduras, papa y zanahoria crujientes.
 Breaded fish, sautéed vegetables, crispy potatoes and carrots.
- Short rib (350 g)**  \$ 465
 Cocinado a baja temperatura, con pure de papa al ajo, queso añejo y zanahorias asadas y brotes de cilantro.
 Cooked at low temperature, with garlic mashed potatoes, aged cheese and roasted carrots and cilantro sprouts.
- Chamorro de cerdo / Pork shank (450 g)** \$ 455
 En adobo, con piña, cebolla y brotes de cilantro.
 Marinated with pineapple, onion and cilantro sprouts.
- Asado de cerdo / Braised pork (350 g)** \$ 285
 Pork belly con salsa de chiles secos, frijoles refritos, cebolla, rabano y brotes de cilantro.
 Pork belly with dried chili sauce, refried beans, onion, radish and cilantro sprouts.

Si usted tiene alguna necesidad o restricciones dietéticas especiales, por favor contacte a un supervisor.

(*) Peso de materia prima en crudo. (**) En Delia Bistró los alimentos no cocinados se elaboran con productos crudos de alta calidad, sin embargo, su consumo queda bajo responsabilidad de quien lo solicita. Consumo de bebidas alcohólicas solo para mayores de 18 años. Servicio a su discreción. Precios en Pesos Mexicanos. Incluye I.V.A.

If you have any special dietary needs or restrictions, please contact the supervisor. (*) Weight of raw material. (**) In Delia Bistró we prepared raw food with high quality products, however, consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Consumption of alcoholic beverages only for over 18 years. Service at your discretion. Prices in Mexican Pesos, TAX included.

Platos fuertes / Main courses

Barbacoa de res / Beef barbecue (180 g) \$ 385

Barbacoa norteña, consome., acompañada cebolla, cilantro y tortillas de maíz y harina
Traditional barbecue, consommé, accompanied by onion, cilantro and corn and flour tortillas.

Calabaza y brocoli en mole verde (350 g)   \$ 225

Calabaza y brócoli asado con mole verde y verdolagas
Pumpkin and broccoli with green mole and purslane.

Suprema de pollo / Chicken supreme (250 g) \$ 285

Pollo a las brasas acompañado de calabaza, zanahoria, pimientos, portobello, cebolla morada y papa gajo.
Grilled chicken breast served with zucchini, carrots, peppers, portobello, red onion and wedge potato.

Cortes / Meats

**Nuestros cortes están acompañados por dos guarniciones /
Our cuts are accompanied by two side dishes*

Ribeye* (450 g) \$ 645

Cowboy* (450 g)..... \$ 595

Aguja norteña* (350 g)..... \$ 365

Arrachera* (350 g) \$ 395

Parrillada norteña (360 g)..... \$ 455

180 g de Arrachera, 180 de pollo asado, salchicha asada, panela asado (80 g),
cebolla asada, y chile toreado

Guarniciones / additional order

Atado de espárragos con tocino y queso crema (60 g) \$ 65

Papa galeana con alioli de chile piquin (100 g)..... \$ 65

Papa asada con mantequilla y queso (100 g)..... \$ 65

Nopales asados con pico de gallo y queso fresco (100 g)..... \$ 65

Elote asado, mantequilla, mayonesa y chile (220 g) \$ 85

Chile jalapeño en costra de habanero \$ 95

Tuetano asado 1 pieza \$ 135


Si usted tiene alguna necesidad o restricciones dietéticas especiales, por favor contacte a un supervisor.

(*) Peso de materia prima en crudo. (**) En Delia Bistró los alimentos no cocinados se elaboran con productos crudos de alta calidad, sin embargo, su consumo queda bajo responsabilidad de quien lo solicita. Consumo de bebidas alcohólicas solo para mayores de 18 años. Servicio a su discreción. Precios en Pesos Mexicanos. Incluye I.V.A.

If you have any special dietary needs or restrictions, please contact the supervisor. (*) Weight of raw material. (**) In Delia Bistró we prepared raw food with high quality products, however, consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Consumption of alcoholic beverages only for over 18 years. Service at your discretion. Prices in Mexican Pesos, TAX included.

Tacos

Todos los tacos se sirven en orden de 3 piezas.
All tacos are served in orders of 3 pieces.

Tacos de suadero / Suadero tacos (230 g)  \$ 215

Suadero en tortilla de maíz acompañado con salsa borracha y nopales en escabeche
Suadero meat on corn tortilla with drunken sauce and pickled nopales.

Tacos de picaña / Picanha Taco (230 g)  \$ 325

Lajas de picaña en tortilla de maíz con guacamole tradicional acompañado de cebollitas asadas.
Slices of picanha on corn tortilla with traditional guacamole accompanied by grilled onions.

Tacos de brisket / Beef Brisket Tacos (230 g)  \$ 255

Brisket en tortilla de maíz acompañado con papas gajo, guacamole y nopales.
Brisket in a corn tortilla accompanied with potato wedges, guacamole and nopales.

Tacos de camarón y tocino /     \$ 285
Shrimp and bacon tacos (230 g)


Camarón y tocino en salsa de ajo y perejil con queso fundido en tortilla de harina
acompañados de pimientos salteado.
Shrimp and bacon in garlic and parsley sauce with melted cheese on flour tortilla
accompanied by sautéed peppers.

Tacos de chicharron carnita / pork rinds taco (230 g) \$ 265

Taco de chicharron carnita acompañado de guacamole y cebollita de cambray, escabeche de nopales.
Pork rinds taco accompanied by guacamole and spring onion, pickled nopales, carrot and chili peppers.

Tacos de trompo / Pork in marinade tacos (230 g) \$ 225

Carne de cerdo en adobo con piña, cebolla, cilantro, guacamole y nopales curtidos.
Pork in adobo with pineapple, onion, cilantro, guacamole and pickled nopales.

Tacos de portobello / Portobello Tacos (180 g)  \$ 195

Tacos de portobello asado acompañado con salsas de la casa.
Roasted portobello tacos served with house sauces.

Tacos de fideo / Noodle taco (180 g)  \$ 155



Fideo seco servido con guacamole con pico de gallo, salsa macha y verdolagas.
Dry noodles served with guacamole with pico de gallo, macha sauce and purslane.

Si usted tiene alguna necesidad o restricciones dietéticas especiales, por favor contacte a un supervisor.

(*) Peso de materia prima en crudo. (**) En Delia Bistró los alimentos no cocinados se elaboran con productos crudos de alta calidad, sin embargo, su consumo queda bajo responsabilidad de quien lo solicita. Consumo de bebidas alcohólicas solo para mayores de 18 años. Servicio a su discreción. Precios en Pesos Mexicanos. Incluye I.V.A.

If you have any special dietary needs or restrictions, please contact the supervisor. (*) Weight of raw material. (**) In Delia Bistró we prepared raw food with high quality products, however, consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Consumption of alcoholic beverages only for over 18 years. Service at your discretion. Prices in Mexican Pesos, TAX included.

Postres / Desserts

Pastel de chocolate / chocolate cake (200 g)   \$ 175

Bizcocho de chocolate con ganache, y frutos rojos

Traditional Mexican custard made with vanilla, marzipan and egg, topped with cajeta and mixed nuts.

Pan de elote / Corn bread (200 g)     \$ 155

Pan húmedo a base de elote cocido y queso crema acompañado de cajeta.

Moist bread with cooked corn and cream cheese accompanied by caramelized milk.

Cheesecake de guayaba / Guava cheesecake (300 g)     \$ 155

Pastel de queso cremoso con una base crocante de pâte brisée cubierta de compota de guayaba.

Creamy cheesecake with a crunchy pâte brisée base covered with guava compote.

Tarta de frambuesa y chocolate / raspberry and chocolate cake \$ 185
(without flour without sugar, 250 g)  

Tarta de nuez y dátiles, gel de frutos rojos, frambuesa y chocolate amargo.

Walnut and date tart with red fruit gel, raspberry and dark chocolate.

Helados y sorbete / Ice cream and sorbet (130 g) \$ 95

Vainilla de papantla, chocolate al 54%, dulce de leche, fresa con leche y lima limón.

Papantla vanilla, 54% chocolate, caramel sauce, strawberry pudding and lemon-lime.

Si usted tiene alguna necesidad o restricciones dietéticas especiales, por favor contacte a un supervisor.

(*) Peso de materia prima en crudo. (**) En Delia Bistró los alimentos no cocinados se elaboran con productos crudos de alta calidad, sin embargo, su consumo queda bajo responsabilidad de quien lo solicita. Consumo de bebidas alcohólicas solo para mayores de 18 años. Servicio a su discreción. Precios en Pesos Mexicanos. Incluye I.V.A.

If you have any special dietary needs or restrictions, please contact the supervisor. (*) Weight of raw material. (**) In Delia Bistró we prepared raw food with high quality products, however, consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Consumption of alcoholic beverages only for over 18 years. Service at your discretion. Prices in Mexican Pesos, TAX included.