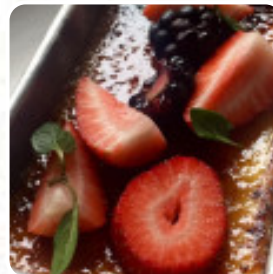




Carta de menús Maximo Bistrot

<https://carta.menu>

Tonalá 133 Col. Roma 06700 Ciudad de México, Cuauhtémoc, Mexico
+525552644291 - <http://maximobistrot.com.mx/>



Un extenso [menú](#) de Maximo Bistrot de Cuauhtémoc que abarca todos los **301** platos y bebidas lo encontrarás aquí en la carta. Estamos ubicados en el corazón de la colonia Roma, donde compartimos nuestra pasión por la gastronomía local contigo. En MAXIMO BISTROT LOCAL nos esforzamos por crear platillos utilizando solo ingredientes frescos, de temporada y locales. Nuestros productos viajan menos de 24 horas por tierra para garantizar su frescura. Cada día creamos nuevos platillos inspirados en los ingredientes más vibrantes que encontramos en los mercados por la mañana. Nuestro menú cambia diariamente, brindando una experiencia única en cada visita. Además, todo nuestro mobiliario, vajilla y servilletas son creados por artesanos locales bajo comercio justo y sustentable, completando así la experiencia culinaria. En MAXIMO BISTROT LOCAL seguimos un modelo que beneficia a los productores, artesanos y comensales, creando una cadena de valor desde la granja hasta tu plato.

Carta de menús Maximo Bistrot



Ensaladas

ENSALADA VERDE

Postres

PASTEL DE CHOCOLATE

Sopas

SOPA DE HONGOS

Pizza

PIZZA ESPECIAL

Vegetariano

ESPÁRRAGOS PARMESANO

Antipasti

BURRATA

Arroz

RISOTTO

Entrantes Y Ensaladas

PAPAS FRITAS

Salsas

SALSA DE CHAMPIÑONES

Antipasti - Entrantes

CARPACCIO

Filetes

FILETE DE CHULETÓN

Refrescos

AGUA

Tapas

TAPAS DE BERENJENA

Agua

AGUA MINERAL

Café

LATTE, CAPUCCINO, ESPRESSO O AMERICANO

Hot Drinks

MANZANILLA

Cerveza

LUZ TECATE

Whiskys

JW ETIQUETA AZUL

Infusiones

TORONJIL

Cerveza Artesana

TEMPUS DOBLE MALTA

Bebidas

GRAN MARNIER

Platos De Huevo

TORTILLA

Carta de menús Maximo Bistrot



Mezclas

HOMBRO DE MONO

Bourbon

MARCA DEL FABRICANTE

Gin Tonic Gin und Thomas Henry Tonic Water

HENDRICKS

White Wines by the Glass

LOUIS JADOT, CHARDONNAY, CHABLIS

Sherry

FINO HIDALGO

After Dinner Drinks

COÑAC HENNESSY XO

DIGESTIVI

GRAPPA TIGNANELLO

Plato

RISOTTO CON TRUFA BLANCA

Cerveza / Beer

TARJETA BLANCA

Austria

MEINKLANG, BLAUFRÄNKISCH,
NEUSIEDLERSEE

Bebidas Y Refrescos

REFRESCOS

Cremas Y Licores

CHARTREUSE AMARILLO

Hungria

OREMUS, ASZU 3 PUTTONYOS, TOKAJI

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BAILEYS

Artesanales

MINERVA COLONIAL

Rich & Full Bodied

GLENFIDDICH 15

Sauces

SALSA

Las Artesanales

MINERVA STOUT

Liquor pt. 1

BOODLES

Super Premium / Top Shelf

STOLICHNAYA ELITE

Carta de menús Maximo Bistrot



Liqueurs & Shots

MARTINI SECO

Tequila Reposado

7 LEGUAS REPOSADO

República Checa

NESTAREC, TRBLMKR, NEUBURGER,
MORAVIA

Tequila Selections

DON JULIO BLANCO

Fuente De Sodas

AGUA DEL DÍA

APERETIFS / BITTERS / LIKÖRE

LICOR 43

Steak & Frites*

FILETE DE PLANCHA

Bottled Beers \$6

XX AMBAR

Especialidades

PENDENNIS CLUB

COÑAC HENNESSY VSOP

Mariscos

PULPO A LA BRASA

PULPO Y ORZO

Cócteles

MULA DE MOSCÚ

MOJITO

Aperitivos

PUNT E MES

LILLET BLANC/ROUGE

Bebidas Calientes

CAFÉ EXPRESO DOBLE

CAFÉ

Liqueurs

CHAMBORD

MARRASQUINO

Speyside

EL BALVENIE DOUBLEWOOD 12

GLENFIDDICH 12

Cocktail

NEGRONI SBAGLIATO

MARGARITA

Sidra

AEBLE ROV, FRANKOFIL, DINAMARCA

CIDRERIE DU VULCAIN, CIDRE DE FER,
SUIZA

Aguas, Sodas Y Kombucha

AGUA FRANCA

SODAS HECHAS EN CASA

Carta de menús Maximo Bistrot



Té Puros

GYOKURO, TÉ VERDE DE JAPÓN
MANJARY, TÉ NEGRO DE SRI LANKA

Té Blends

PLUME, TÉ VERDE CON TALLOS DE
MELANGE NO. 1 TÉ NEGRO CON

Categoría De Restaurante

POSTRE
MEXICANO

Sin Categorizar

KOMBUCHA POCIÓN
ARDBEG DIEZ

Aperitivo



TEMPURA
CEBICHE
DOLÍN ROJO

Vodka

KETEL UNO
STOLÍCHNAYA
GANSO GRIS

Ginebra



BOMBAY
50 POUNDS
MONO 47

Coñac

TORRES 10



CARDENAL DE MENDOZA
1885

Cognac

COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL
COGNAC GOURRY DE CHADEVILLE XO
ARMAGNAC DERROZE 12 AÑOS

Jerez

MANZANILLA EN RAMA DELICIOSA
AMONTILLADO DEL PRÍNCIPE
PALO CORTADO MARQUÉS DE RODIL

Bebidas Sin Alcohol

PELLEGRINO
AQUA PANNA
AGUA
AGUA MINERAL

Whisky

JW ETIQUETA ROJA
JW ETIQUETA NEGRA
GLENMORANGIE 10 THE ORIGINAL
COINTREAU

Menú Degustación

TOSTADA DE LANGOSTA, QUESO DE
PUERCO
CEBOLLA COCIDA EN SUERO,
GRATINADA CON QUESO COMTÉ, TRUFA
NEGRA DE OTOÑO
HUACHINANGO ASADO, SALSA
BOUILLABAISSE

Carta de menús Maximo Bistrot



QUESOS ARTESANALES

Digestivos

OPORTO RAMOS PINTO 10 AÑOS

OPORTO RAMOS PINTO 30 AÑOS

SAMBUCCA NERO

ABRICOT DU ROUSSILLON

Bebidas Alcohólicas

APEROL

CAMPARI

AMARO AVERNA

CALVADOS

JACK DANIEL'S

FERNET BRANCA

Cervezas

BOHEMIA OSCURA

CHARRO PILSNER

MINERVA VIENA

JUAN CORDERO PALE ALE

TEMPUS CLÁSICA

ROMPEOLAS IPA

Ron

ZACAPA 23

PLANTATION 3 ESTRELLAS

BACARDÍ BLANCO

MATUSALEM CLASICO

MATUSALEM PLATINO

MATUSALEM RESERVA 15

APPLETON ESTATE 12

Postre



SORBETE

PLATO DE QUESOS
LOCALES, FRUTA DE
TEMPORADA, CRUFFIN

PAN FRANCÉS, HELADO DE VAINILLA
QUEMADA, COMPOTA DE TEMPORADA

TARTE TATIN, HELADO DE HINOJO,
ACEITE DE VAINILLA

CAKE DE CHOCOLATE, CREMOSO DE
CHOCOLATE DE LECHE, HELADO DE
FLOR DE CACAO

MADELEINE, NUTELLA HECHA EN CASA
6PZ

CHEESECAKE DE MANDARINA, SORBET
DE MANDARINA

HELADO DE QUESO DE CABRA
CHAURAND, PHILO, GUAYABA Y ACEITE
DE OLIVA

Italia

LA STOPPA, AGENO, MALVASIA DI
CANDIA AROMATICA, EMILIA BIANCO

RADIKON, OSLAVJE, CHARDONNAY
SAUVIGNON, VENEZIA GIULIA

RADIKON, RIBOLLA GIALLA, VENEZIA
GIULIA

RADIKON, JAKOT, VENEZIA GIULIA

GRAVNER, MAGNUM, RIBOLLA GIALLA,
FRIULI L.G.T. 2008

CAMERANO, CAMUBI SAN LORENZO,
NEBBIOLO, BAROLO

RADIKON, MERLOT, VENEZIA GIULIA

FANTINEL, PROSECCO EXTRA DRY,
TENUTA DI TAURIANO

Licores

SAMBUCA

AMARETTO DISARONNO

Carta de menús Maximo Bistrot



DUBONNET
KALHUA
PACHARÁN

CHARTREUSE VERDE
CHINCHON DULCE
CHINCHON SECO
CADENAS



HERRADURA BLANCO
CASA DRAGONES BLANCO
RESERVA, DE LA FAMILIA
PLATINO

DON JULIO REPOSADO
HERRADURA REPOSADA
RESERVA FAMILIAR DESCANSADA
DONJULIO 70
DRAGONES JOVEN
RESERVA FAMILIAR EXTRA AÑEJO

Ingredientes Utilizados



MAÍZ
PESTO
PECHUGA DE POLLO

TOMATE
ZANAHORIAS
PULPO
HONGOS
QUESO
CHOCOLATE

Este Tipo De Platos Se Sirven



TORTILLA
PAN
ENSALADA

SOPA
POLLO
CARNE
PEZ
APERITIVO
PASTAS

Tequila

7 LEGUAS BLANCO

De La Casa

AVOCADO LEAF SOUR
CACAO HIGHBALL
PIÑA CHILTEPIN
CUBANA 1.0
FIG LEAF SHERRY COBBLER
CHAMPAGNE HONEY
GIN KUMQUAT
MACADAMIA MAI TAI
PINK PEPPERCORN AMARETTO SOUR
STRAWBERRY MANHATTAN
TRUFFLE OLD FASHIONED

México

MOGOR BADÁN, CHASSELAS DEL
MOGOR, VALLE DE GUADALUPE
FLUXUS, PALOMINO CHENIN BLANC, EL
PORVENIR
VIÑAS DEL SOL, SANTOS BRUJOS,
CHARDONNAY, VALLE DE GUADALUPE
QUINTA MONASTERIO, NATAL,
CHARDONNAY, VALLE DE GUADALUPE

Carta de menús Maximo Bistrot



VIÑAS DEL SOL, SANTOS
BRUJOSTEMPRANILLO, VALLE DE
GUADALUPE

MONTEFIORI, ROSATO, VALLE DE
GUADALUPE

ENCINILLAS, LA CASONA, VALLE DE
ENCINILLAS

QUINTA MONASTERIO, SINFONÍA DE
TINTOS, VALLE DE GUADALUPE

BRUMA, ETIQUETA 8 RESERVA,
CABERNET PETITE SIRAH, VALLE DE
GUADALUPE

VIÑAS DE GARZA, AMADO IV,
CABERNET, TEMPRANILLO, VALLE DE
GUADALUPE

VIÑAS DEL SOL, SANTOS BRUJOS,
TEMPRANILLO, VALLE DE GUADALUPE

F. RUBIO, MALBEC, VALLE DE
GUADALUPE

DURAND VITICULTURA, ICARO,
NEBBIOLO MERLOT, VALLE DE
GUADALUPE

EDICIÓN ESPECIAL, CALDO GORDO,
TEMPRANILLO, VALLE DE GUADALUPE

VIÑAS DE GARZA, GRAN AMADO,
CABERNET MERLOT TEMPRANILLO

Mezcal

REY CAMPERO ESPADÍN (OAXACA)

REY CAMPERO MEXICANO (ZOQUITLÁN,
OAXACA)

REY CAMPERO CUISHE (ZOQUITLÁN,
OAXACA)

REY CAMPERO JABALÍ (ZOQUITLÁN,
OAXACA)

REAL MINERO ESPADÍN-LARGO (SANTA
CATARINA MINAS, OAXACA)

REAL MINERO PECHUGA (SANTA
CATARINA MINAS, OAXACA)

REAL MINERO ARROQUEÑO (SANTA
CATARINA MINAS, OAXACA)

AISLADOS PITZOMEL (CALTEPEC,
PUEBLA)

AISLADOS PULQUERO (CALTEPEC,
PUEBLA)

EL CORTIJO ESPADÍN (SANTIAGO
MATATLÁN, OAXACA)

EL CORTIJO TOBALÁ (SANTIAGO
MATATLÁN, OAXACA)

EL CORTIJO PECHUGA (SANTIAGO
MATATLÁN, OAXACA)

DANZA DE LOS PÁJAROS BICUISHE
(MIAHUATLÁN, OAXACA)

DANZA DE LOS PÁJAROS ENSAMBLE
(MIAHUATLÁN, OAXACA)

JÚRAME SALMIANA (SAN LUIS POTOSÍ)

España

K-NAIA VERDEJO, RUEDA

DON OLEGARIO, MI MAMÁ ME MIMA,
ALBARIÑO, RÍASBAIXAS

ABADAL, PICAPOLL, PLA DEBAGES

BODEGAS DEL PALACIO DE FEFIÑANES,
ALBARIÑO DE FEFIÑANES, RÍAS BAIXAS

LAS MORADAS SAN MARTÍN, ALBILLO
REAL, MADRID

MARQUÉS DE MURRIETA, CAPELLANÍA
RESERVA, VIURA, RIOJA

LÓPEZ DE HEREDIA, VIÑA TONDONIA
RESERVA, VIURA, RIOJA

GODELIA, VIERNES, MENCÍA, BIERZO

VALDEMONJAS, EL PRIMER BESO,
TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO

ABADAL, 5 MERLOT, PLA DEL BAGES

TERROIR AL LÍMIT, HISTÓRIC NEGRE,
GARNACHA CARIÑENA, PRIORAT

ENATE, SYRAH, SOMONTANO

NUMANTHIA, TINTA DE TORO, TORO

Carta de menús Maximo Bistrot



GRAN CALLEJO RESERVA,
TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO,
2012

OSTATU, GLORIA, TEMPRANILLO, RIOJA

Principal

ROYAL IMPERIAL CAVIAR 30 GR

SOPA DE CALABAZA ROBBINS, MIEL DE
TRUFA, CRÈME FRAÎCHE

COLIFLOR ROSTIZADA, SALSA DE
MACADAMIA, ACEITE DE PEPITA

CEBOLLA COCIDA EN SUERO,
GRATINADA CON QUESO COMTÉ

BETABEL ROSTIZADO, VINAGRETA DE
GRANADA, PERA ORGÁNICA
ROSTIZADA, YOGUR DE LECHE
ORGÁNICA

ESPÁRRAGOS ASADOS, PURÉ DE
PEREJIL, SALSA HOLANDESA, ENELDO

KAMPACHI, AGUACATE ORGÁNICO,
VINAGRETA DE SOYA JENGIBRE, HUEVA
DE TRUCHA

OSTIONES PAI PAI Y CHINGÓN

CEVICHE DE PULPO A LA MEXICANA

TOSTADA DE LANGOSTA, MAYONESA DE
CHINTESTLE, SALSA MACHA, QUESO DE
PUERCO

RAVIOLES RELLENOS DE MORILLAS Y
SESOS DE BUEY

TAGLIATELLE, RAGOUT DE CORDERO,
QUESO DE OVEJA

PITHIVIER DE CERDO MANGALICA Y
DURAZNILLOS

HUACHINANGO ASADO, SALSA
BOUILLABAISSE, PAPA ORGÁNICA,
PERIFOLLO

PECHUGA DE POLLO ORGÁNICO
RELLENA DE CUITLACOCHÉ, PURÉ DE
ALCACHOFA DE JERUSALÉN, JUS DE
POLLO

RACK DE CORDERO, PURÉ DE
BERENJENA, ZANAHORIA GLASEADA

LENGUA DE RES WAGYU COCIDA EN
CERVEZA, MAÍZ CRIOLLO COCIDO EN
SU ALMIDÓN, JUS DE WHISKY

FLAT IRON DE RES WAGYU A LA BRASA,
PURÉ DE PAPA, HONGO SILVESTRE

½ PATO ROSTIZADO, JUS DE OPORTO,
CAMOTE ORGÁNICO

Francia

JACKY MARTEAU, TOURAINE,
SAUVIGNON BLANC, VAL DE LOIRE

TOUR DES GENDRES, CUVÉE DES
CONTI, SEMILLON, BERGERAC

PASCAL ET NICOLAS REVERDY,
SAUVIGNON BLANC, SANCERRE

DOMAINE OSTERTAG, PINOT BLANC
ALSACE

CLOS LAPEYRE, EVIDENCIA VIN
NATURE, PETIT MANSENG, JURANCON

FRANÇOIS CHIDAINE, LES CHOISILLES,
CHENIN BLANC, MONTLOUIS SUR LOIRE

DOMAINE RICHAUD VIN NATUREL,
CLAIRETTE BOURBOULENC, COTES DU
RHÔNE CAIRENNE

DOMAINE OSTERTAG, HEISSENBERG,
RIESLING, ALSACE

CAU EDEN, AURÉLIA, GRENACHE
BLANC, ROUSILLON

CLOS LAPEYRE, AMARÔS, GROS
MANSENG, JURANÇON

CAU EDEN, PERSEPHONE, GRENACHE
GRIS MUSCAT, ROUSILLON

FAMILLE LAPLACE, LES 3 PETITS
COCHONS ROSES, VIN DE FRANCE

MINUTY, M, COTES DE PROVENCE

CAU EDEN, LA FONQUE, GRENACHE
NOIR ET BLANC, ROUSILLON

FIGUIÈRE, PREMIERE MAGNUM, COTES
DE PROVENCE

Carta de menús Maximo Bistrot



CHÂTEAU MOURGES DU GRES, GALETS
ROUGES, SYRAH GRENACHE, COTES
DU RHONE

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES, LE
CLASSIQUE ROUGE, MERLOT MALBEC,
BERGERAC

PATRICE COLIN, PIERRE FRANCOIS,
PINEAU D'AUNIS, COTEAUX DU
VENDÔMOIS

SEBASTIEN DAVID, HURLUBERLU,
CABERNET FRANC, LOIRE

DOMAINE COUDERT, GAMAY BROUILLY

CLOSERIE DES ALISIERS, PINOT NOIR,
BOURGOGNE

CAU EDEN, NOSTROMO, GRENACHE
SYRAH, ROUSILLON

MARCEL LAPIERRE, GAMAY, MORGON

HENRI LURTON, MARGAUX DE BRANE,
MERLOT CABERNET SAUVIGNON,
MARGAUX

SEBASTIEN DAVID, COËF, CABERNET
FRANC, SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

CHATEAU HAUT-BEYCHEVELLE,
GLORIA, CABERNET, SAINT-JULIEN

DOMAINE ROGER SABON, LA RESERVE,
GRENACHE SYRAH, CHÂTEAUNEUF DU
PAPE

LES PARCELLAIRES DE SAULX,
GEVREY-CHAMBERTIN

FRANÇOIS VILLARD, LE GALLET BLANC,
CÔTE RÔTIE, 2016

CHATEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT, SAINT
ÉMILION GRAND CRU 2014

CHATEAU HOSANNA, POMEROL, 2015

CHATEAU TROTANOY, POMEROL, 2015

CHATEAU PONTET-CANET, PAUILLAC
GRAND CRU CLASSÉ 2010

JACKY MARTEAU, CREMANT DE LOIRE

TOUR DES GENDRES, PÉTILLANT
NATUREL, VIN DE FRANCE

TAITTINGER, BRUT, CHARDONNAY,
PINOT NOIR, PINOT MEUNIER,
CHAMPAGNE

MOËT CHANDON, IMPERIAL,
CHARDONNAY PINOT NOIR PINOT
MEUNIER, CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER,
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT
MEUNIER, CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ, PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER, CHARDONNAY,
CHAMPAGNE

DOM PERIGNON, CHARDONNAY 2008
PINOT NOIR PINOT MEUNIER,
CHAMPAGNE

DOMAINE CAZES, GRENAT, VIN DOUX
NATUREL, RIVESALTES

LAPEYRE, MOELLEUX

Maximo Bistrot

Tonalá 133 Col. Roma 06700
Ciudad de México, Cuauhtémoc,
Mexico

Horario de apertura:

Martes 12:00-21:00
Miércoles 12:00-21:00
Jueves 12:00-21:00
Viernes 12:00-21:00
Sábado 12:00-21:00
Domingo 12:00-15:00

Hecho con [Carta](#)

