




ANDIÁN

Bistro & Café

PLAZA MALTA
PLAZA ATRIO
LA GRAN VIA

7577 6166
7591 9875
75780332

 /ANDIANBISTRO  @ANDIANBISTRO

WWW.ANDIANBISTRO.COM

ALMUERZOS & CENAS

LUN - JUE: 11:00 AM - 10:00 PM

VIE - SÁB: 11:00 AM - 11:00 PM

DOMINGO: 11:00 AM - 9:00 PM

EL SALVADOR • CAREFULLY MADE



HUMMUS

ALMUERZOS & CENAS

– ENTRADAS –

Tostones de Atún 11.5

Atún marinado, aguacate, aioli de ajo y soya, cebolla curtida y sésamo negro sobre tostones de plátano verde

Indonesian Chicken Bites 11

Trozos de pollo empanizado, salsa oriental, maní frito y spicy mayo

Arancini 8

Tres croquetas de arroz rellenas de queso mozzarella en salsa pomodoro, parmesano y pesto de albahaca

Hummus 10

Pepino, tomate, garbanzo rostizado, queso feta, miga de falafel y pan pita

AGREGA EXTRA VEGETALES POR \$1.00

Huevos Rotos 9

Papas fritas con huevos pochados, jamón serrano, paprika, aderezo limón-parmesano y perejil

Calamari Fritti 11

Calamares empanizados acompañados de aderezo de aguacate, pepinillo, cebolla curtida, salsa buffalo-siracha y cilantro

Carpaccio de Res 14

Lomo de aguja, alcaparra frita, arúgula, aioli de kalamata, parmesano, aceite de oliva y limón. Acompañado de crostinis

Carpaccio de Portobello y Aguacate 12

Portobello y aguacate en lascas, queso parmesano, aioli ahumado, cebolla curtida, arúgula, togarashi y vinagreta de limón-oliva. Acompañado de pan de masa madre

Carpaccio de Salmón 14

Salmón marinado con limón, sal, pimienta, decorado con puerro, alcaparras fritas, aderezo de sésamo y Whipped Feta. Acompañado con crostinis

– SOPAS –

ACOMPAÑADAS DE PAN DE LA CASA

Sopa de Tomate 5

Quinoa, queso feta y albahaca

Sopa de Elote 5

Granos de maíz, queso parmesano y cilantro

Crema de Hongos 5

Crema de champiñones y porcini con almendras, cebollín y ajonjolí negro



HUEVOS ROTOS

ALMUERZOS & CENAS

– BOWLS –

ELIGE ENTRE ARROZ, QUINOA O MARMAHÓN

Mediterráneo 11

Marmahon, falafel, hummus, pepino, tomate, garbanzo, queso feta, aceitunas kalamata, kale, cebolla curtida, hierbabuena, paprika y aderezo de yogurt eneldo

AGREGA BRISKET POR \$2.00

Chicken Kebab 12

Quinoa, edamames, tomate cherry, queso feta, garbanzos, pepino, repollo morado, albahaca y salsa tzatziki

Carne Asada 14

Hongos, elote y morrón asado, quinoa, aguacate con sésamo negro, arúgula, cebolla curtida y aderezo de cilantro

Salmón 14

Salmón marinado, arroz, hiyashi wakame, edamame, chile rojo, togarashi, wantán, cebollín, sésamo negro y spicy mayo

Atún 14

Atún marinado, arroz, hiyashi wakame, aguacate, jalapeño, cilantro, togarashi, tortilla frita, cebollín, sésamo negro y aioli chipotle

Cubano 12.5

Pierna de cerdo adobada al mojo, arroz, frijoles negros, aguacate, plátano frito, cebolla curtida y aderezo ranch cilantro

Tropical 13.5

Camarones empanizados con panko y coco, almendras tostadas, chile morrón, zanahoria, repollo morado, ajonjolí, vinagreta, cebolla curtida y salsa de maracuyá con curry

– ENSALADAS –

Cobb Monsieur 13

Mezcla de lechugas, elote asado, pollo, aguacate, tocino, crotones, chirmol, huevo, parmesano, semilla de girasol y vinagreta de albahaca-curry

Andián 12

Mezcla de lechugas, pollo, manzana verde, cranberries, maní, queso feta y aderezo mostaza-miel

Nórdica 14.5

Mezcla de lechugas, filete de salmón, elote asado, pepino, aguacate, chirmol cherry, parmesano, queso feta, y aderezo de yogurt y eneldo

César 12

Lechuga romana, pechuga de pollo, parmesano, aderezo césar y crotones

AGREGA SALMÓN POR \$4.00

Calamari 13

Mezcla de lechugas con tomate cherry aguacate, almendras, elote asado, cilantro, cebolla curtida, pepino, calamares empanizados y aderezo ranch-cilantro

– BURGERS –

PARA TU ACOMPAÑAMIENTO ELIGE ENTRE PAPAS FRITAS, ENSALADA O TOSTONES. AGREGA CAMOTE POR \$3.50

Chino Latino Burger 13.5

Pollo empanizado, queso brie, salsa oriental, sésamo negro, aioli chipotle, tiras de wantán, arúgula y aguacate

Bistro Burger 14.5

Carne angus, queso suizo, aguacate, cebolla caramelizada, demiglace, pepinillos, arúgula y aioli dijon

Burger Vegetariana 12

Pan centeno miel, falafel, pepino, tomate, arúgula, repollo, romesco, goat cheese, aderezo de yogurt-eneldo y vinagreta



BOWL TROPICAL

ALMUERZOS & CENAS

– SÁNDWICHES –

PARA TU ACOMPAÑAMIENTO ELIGE ENTRE PAPAS FRITAS, ENSALADA O TOSTONES. AGREGA CAMOTE POR \$3.50

Chicken Lima Parmigiana 11

Pollo, aguacate, morrón asado, arúgula y aioli limón-parmesano

Aioli Roast Beef 13

Roast beef, cebolla caramelizada, salsa demi-glace, arúgula, aguacate y aderezo de mostaza Dijon

Pepito de la Casa 13

Lomito marinado, frijoles refritos, mezcla de quesos, aguacate, cebolla morada, chirmol y aioli de ajo

Cubano 12

Pierna de cerdo adobada al mojo, queso suizo, jamón virginia, mostaza y pepinillos. Acompañado de tostones de plátano verde con aderezo cilantro

– ESPECIALES –

Lomito & Chips 20

Lomo de aguja, demi-glace, portobello, frisée, arúgula, y papas fritas

Crusted Salmon 18

Filete de salmón a la plancha con costra de panko, espárragos, albahaca, hongos, elote asado y orange miso glaze

Chicken Waffles 9.5

Trozos de pollo empanizado, azúcar glass, tocino y cebollín

Atún Sellado 18

Atún sellado con ajonjolí negro, lechuga frisée, arúgula, Whipped Feta, zanahoria, elotito baby, portobellos, crotones, semilla de girasol, hojuelas de avena, aderezo balsámico

– NIÑOS –

EXCLUSIVO PARA MENORES DE 10 AÑOS

Chicken Tenders 7

Lomito y papas 7

Grilled Cheese 7



ATÚN SELLADO

BEBIDAS

Sodas 2.5

Coca Cola, Coca Cola Cero y Agua mineral

Agua 2

Limonada 2.5

(Natural, fresa pepino, miel hierbabuena ó piña limón)

St. Pellegrino 6

St. Pellegrino 4

Aranciata Rosa

Té helado 2.5

Rosa de jamaica 2.5

Jugo de naranja 2.5

Frozen 3.5

(Fresa, piña ó limón)

– SMOOTHIES –

Verde Amarello 4.5

Manzana verde, espinaca, banana, piña y yogurt

Mr. Sunrise 4.5

Naranja, fresa, zanahoria, apio y yogurt

Berry Supreme 4.5

Fresa, mora, manzana verde, hierbabuena, banano y yogurt

Banano Mocha 4.5

Chocolate, banano, café y leche

– TÉS –

Orgullosamente sirviendo: La Firoa

Tisanas 2.75

Citrón

Limón, sauco, flor de sauco, jengibre, hierba de limón, pimienta de jamaica y eucalipto

Serenamente

Manzanilla y lavanda

Catalina

Rooibos, frutos rojos, manzana y canela

Ivys

Menta, hierba limón, anís, cardamomo y pericón

Té Verde 3.5

Matcha

Té pulverizado molido en piedra, hecho artesanalmente

De Pedasí con Amor

Té verde, jengibre, hoja de higo, piel de naranja, hierba de limón, pericón, menta, cardamomo y jazmín

Darjeeling Rose Valley

Té verde, Darjeeling del jardín Giddapahar, rositas, manzana, jengibre y canela

Té Negro 3.5

Indian Malasia Chai

Té negro Assam, canela, clavo, jengibre, cardamomo y pimienta

Buenos Días

Puerh, canela, coco y clavo

Mesoamérica

Puerh, maracuyá, canela, cacao y chile Cobán

– CAFÉ –

Orgullosamente sirviendo Café 100% Salvadoreño

Café Caliente

Americano 2.5

Espresso 1.95

Espresso doble 2.5

Cappuccino 3.25

Cappuccino saborizado 3.5

(Vainilla, caramelo)

Latte 3.25

Latte saborizado 3.5

(Vainilla, caramelo)

Mocha 3.5

Macchiatto 2.5

Cortado 2.5

Café Frío

Frappe Andián 3.75

Iced Latte 3.75

Mocha 3.75

Café Vietnamita 3.75

Métodos de café

Chemex 12 oz 3

Prensa Francesa 12 oz 3

– MIMOSAS –

Piña Limón 4

Naranja 4

Jamaica 4

PÂTISSERIE

CONSULTA DISPONIBILIDAD
DE POSTRES FAMILIARES

CAREFULLY MADE
EL SALVADOR



5 TEXTURAS DE CHOCOLATE

PÂTISSERIE

CONSULTA DISPONIBILIDAD DE
NUESTROS POSTRES FAMILIARES

– POSTRES –

5 Texturas de Chocolate 6

Biscocho de cocoa, cremoso de chocolate, streusel de cocoa, mousse de chocolate; decorado con ganache montado y chocolate negro

Tartaleta de Manzana 5

Masa sablée rellena de caramelo salado, biscocho de vainilla, compota de manzana, ganache montado de vainilla y crumble de almendras; decorada de chocolate con leche y oro

Frutos del Bosque 6

Masa sablée rellena de cremoso de frutos del bosque, mousse de yogurt griego y crumble de almendras; decorado con chocolate blanco, fresa, moras y arándanos

Tartaleta de Limón 5

Masa sablée rellena de cremoso de limón, biscocho de almendras; decorado con merengue italia

Mascarpone y Chocolate 6

Mousse de vainilla con mascarpone, cremoso de chocolate con almendras, masa sablée de cocoa y streusel de cocoa

Mango - Coco - Maracuyá 6

Masa sablée rellena de cremoso de mango-maracuyá, biscocho de almendras, gelée de mango-maracuyá y mousse de coco. Decorado con crema batida de coco

Cheesecake Sugar & Gluten Free 6.5

Cheesecake endulzado con monkfruit sobre una base de almendras y mantequilla; decorado con gelée de fresa

Tartaleta de Manzana Sugar Free 6

Masa sablée rellena de compota de manzana endulzada con monkfruit, decorada con crumble sugar free y canela

Suspiro Limeño 2

Crème Brûlée 3.5

– GALLETERÍA –

Alfajores

Mixtos (4 unidades) 6.5

Blancos (4 unidades) 5.5

Roscas con Chocolate

Bolsa (6 unidades) 6.5

Tejas de almendras

Tradicionales 4.5

Sin gluten 5

Bolsa de espumillas 2.5

– BOLLERÍA –

Croissant Tradicional 1.50

Croissant de Red Velvet 2.75

Croissant de Avellana 2.75

Empanada de Manzana 1.75

Napolitanas 1.75



FRUTOS DEL BOSQUE