



ANDIÁN

Bistro & Café

PLAZA MALTA
PLAZA ATRIO

2252 7422
2200 4012

WHATSAPP

7591 9875



/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



HUMMUS

ALMUERZOS & CENAS

– ENTRADAS –

Tostones de Atún 10

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

Indonesian Chicken Bites 10

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

Arancini 6

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

Hummus 7

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

AGREGA EXTRA VEGETALES POR \$1.00

Calamari Fritti 9

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

Whipped Feta 10

Cremoso de feta, acompañado con tomate deshidratado, aceituna kalamata, aceite zatar, pimienta negra y rayadura de limón. Servido con pan de masa madre.

Wantán de Camarón 12

Masa de wantán rellena de camarón, bañada en salsa horiental, spicy mayo y ajonjí negro.

Burrata 12

Burrata acompañada con pesto, tomate, aceite de chile y retoños

Carpaccio de Res 13

Lomo de aguja, alcaparra frita, arugula, aioli de Kalamata, parmesano, aceite de oliva y limón acompañado de pan de masa madre

Carpaccio de portobello y aguacate 10

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

– SOPAS –

acompañadas de pan de la casa y media porción \$3

Sopa de tomate 5

Quinoa, queso feta y albahaca.

Sopa del día 5

Crema de frijoles 5

Acompañada de aguacate, panceta, chirmol y crema

– BOWLS –

ELIGE ENTRE ARROZ, QUINOA O MARMAHÓN

Mediterráneo 10

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 10

Quinoa, edamame, tomate cherry, queso feta, garbanzo, pepino, repollo morado, albahaca y salsa tzatziki

Carne Asada 12

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

Salmón 12

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

Atún 12

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

Cubano 12

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

– ENSALADAS –

Cobb Monsieur 10

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

Andián 10

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

Feta Primavera 10

Mezcla de lechugas, zanahoria, berenjena y zuchinni asados, roast beef o pechuga de pollo a la plancha, queso feta, aguacate y aderezo cremoso balsámico

Nórdica 13

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

ALMUERZOS & CENAS

Cesar

9

Lechuga romana, parmesano, aderezo César y crotones
Agrega pollo por \$2, agrega salmón por \$4

– BURGERS –

PARA TU ACOMPAÑAMIENTO ELIGE ENTRE PAPAS DE CAMOTE, PAPAS MEDITERRÁNEAS O ENSALADA

Chino Latino Burger

12

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

Bistro Burger

12

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

Vegetariana

12

Pan centeno, falafel, pepino, tomate, arúgula, repollo, romesco, goat cheese, eneldo y vinagreta.

– SÁNDWICHES –

PARA TU ACOMPAÑAMIENTO ELIGE ENTRE PAPAS FRITAS, PAPAS MEDITERRÁNEAS, PAPAS DE CAMOTE O ENSALADA

Chicken Lima Parmigiana

9

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

Aioli Roast Beef

10

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

Pepito de la Casa

10

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

Sandwich Cubano

12

Pierna de cerdo adobada al mojo, queso suizo, jamón virginia, mostaza y pepinillos

Mozz Quijote

12

Ciabatta con semillas, tumaca, queso mozzarella, jamón serrano, arúgula, pesto y aguacate

– ESPECIALES –

Lomito & Chips

15

Lomo de aguja, demiglace, portobello, frisée y arúgula, y papas fritas

Crusted Salmon

17

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

Chicken Waffles

8

Trozos de pollo empanizado, azúcar glass, tocino y cebollín

– NIÑOS –

Chicken Tenders

7

Lomito y papas

7

Grilled Cheese

7



CARPACCIO DE RES

BEBIDAS

- SIN LICOR -

<i>Agua</i>	1.95
<i>Gaseosa</i>	1.75
<i>Limonada</i> (Natural, fresa pepino, miel hierbabuena ó piña limón)	2.5
<i>St. Pellegrino</i>	3.25
<i>Té helado</i>	2.5
<i>Rosa de jamaica</i>	2.5
<i>Piña Limón</i>	2.5
<i>Jugo de naranja</i>	2
<i>Frozen</i> (Fres, piña ó limón)	3

– CON LICOR –

<i>Mimosa</i> (Piña-limón, naranja ó naranja-jamaica)	4
---	---

– SMOOTHIES –

<i>Verde Amarello</i> Manzana verde, espinaca, banana, piña y yogurt	4.5
<i>Mr. Sunrise</i> Naranja, fresa, zanahoria, apio y yogurt	4.5
<i>Berry Supreme</i> Fresa, mora, manzana verde, hierbabuena, banano y yogurt	4.5
<i>Banano Mocha</i> Chocolate, banano, café y leche	4.5

– TÉS –

Orgullosamente sirviendo: *La Firoa*

<i>Tisanas</i>	2.75
Citrón <i>Evitar resfriados</i> Limón, sauco, flor de sauco, jengibre, hierba limón, pimienta de jamaica y eucalipto	
Serenamente <i>Migraña</i> Manzanilla y lavanda	
Catalina <i>Rooibos</i> Rooibos, frutos rojos, manzana y canela	

<i>Té Verde</i>	3
Matcha <i>Antioxidante</i> Té pulverizado molido en piedra, hecho artesanalmente	
De Pedasí con Amor <i>Metabolismo</i> Té verde, jengibre, hoja de higo, piel de naranja, hierba de limón, pericón, menta, cardamomo y jasmín	
Darjeeling Rose Valley Té verde, Darjeeling del jardín Giddapahar, rositas, manzana, jengibre y canela	

<i>Té Negro</i>	3
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

<i>Café Caliente</i>	
<i>Americano</i>	2.5
<i>Espresso</i>	1.95
<i>Espresso doble</i>	2.5
<i>Cappuccino</i>	3.25
<i>Cappuccino saborizado</i> (Vainilla, caramelo)	3.5
<i>Latte</i>	3.25
<i>Latte saborizado</i> (Vainilla, caramelo)	3.5
<i>Mocha</i>	3.5
<i>Macchiatto</i>	2.5
<i>Cortado</i>	2.5
<i>Café Frío</i>	
<i>Frappe Andián</i>	3.75
<i>Iced Latte</i>	3.75
<i>Mocha</i>	3.75
<i>Café Vietnamita</i>	3.75

<i>Métodos de café</i>	
<i>Chemex 12 oz</i>	3
<i>Prensa Francesa 12 oz</i>	3



BEBIDAS

– VINOS –

Tinto

Francia

B&G	5 / 20
Cabernet Sauvignon	
B&G	5 / 20
Merlot	

Argentina

Doña Paula – Los Cardos	6 / 22
Malbec	
Doña Paula 1100	45
Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah	
Reserva del Fin del Mundo	35
Malbec	
Postales del Fin del Mundo	22
Merlot	
Bodega del Fin del Mundo	85
Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot	

España

Matsu El Pícaro	7 / 30
Tempranillo	
Matsu El Viejo	120
Tempranillo	
Matsu El Recio	50
Tempranillo	
Mia	6 / 22
Tempranillo	

California

Ghost Pines	45
Cabernet Sauvignon	
Apothic Red	32
Zinfandel, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon	

Italia

Caldora	25
Montepulciano d’Abruzzo	

Blanco

Francia

B&G	5 / 20
Sauvignon Blanc	
B&G	5 / 20
Chardonnay	

España

Mía	6 / 25
Macabeo, Parellada, Moscatel y Xarel·lo	
Libalis Blanco	28
Moscatel de Grano Menudo, Viura y Malvasía	
Libalis Frizz	30
Moscatel de Grano Menudo	

Italia

Masianco	35
Pinot Grigio y Verduzzo	

Argentina

Doña Paula	6 / 20
Sauvignon Blanc	

Rosado

Francia

B&G Partager Rosé	5 / 20
Grenache, Cinsault (Francia) y Tempranillo y Bobal (España)	
B&G Rosé D’Anjou	6 / 25
Grolleau y Cabernet Franc	
Calvet Loira Rosé D’Anjou	6 / 25
Cabernet Franc, Grolleau y Gamay	

España

Libalis Rosé	25
Garnacha Tinta y Moscatel de Grano Menudo	

Espumante

Chile

Undurraga	25
Chardonnay	

Italia

Fantinel Gran Cuvée Brut	40
Glera, Chardonnay y Pinot Bianco	

Francia

Moët & Chandon Imperial	90
Pinot Nero, Pinot Meunier y Chardonnay	

– CÓCTELES –

De autor

9th War	9
Woodford Reserve, St. Germain, nectar de ágave, limón y amargo de angostura	

Tequila Fix

6
Tequila blanco, cointreau, limón y néctar de ágave

Lychee Mojito

7
Ron oscuro, lychee, limón, hierbabuena y azúcar morena

Aranciata Spritz

7
Prosecco, Aperol y aranciata rossa

Clásicos

Cosmopolitan

6
Vainilla vodka, cointreau cranberry y mist de limón

Margarita

6
Tequila, triple sec, simple syrup y limón

BEBIDAS

Gin & Tonic

5

Fresas
Toronja
Jamaica
Pepino

Sangría

5 / 25

Tinta
Blanca

Mimosas

4.5

Piña y limón
Naranja y jamaica
Naranja

Gin

Bombay

5 / 55

Bulldog

7 / 70

Hendrick’s

8 / 90

Whiskey

JW Black Label

5 / 80

Glenfiddich 12

5 / 80

Old Parr

5 / 75

Woodford Reserve

6 / 85

Vodka

Grey Goose

6 / 90

Findlandia

4 / 40

Ron

Zacapa – 23

6 / 90

Flor de Caña – 12

5 / 60

Tequila

Don Julio Añejo

6 / 80

1800 Reposado

5 / 60

Aperitivo / Digestivo

Bailey’s

4

Amaretto

5

Carajillo

6

Licor 43

4

– CERVEZAS –

Suprema

2.75

Pilsener

2.5

Regia

5

Modelo

4

Heineken

4

Stella Artois

4

Mix de Michelada

1



SANGRÍA TINTA

ANTES DE REALIZAR SU PEDIDO, INFORME A SU
SERVIDOR SI UNA PERSONA DE SU GRUPO TIENE
ALERGIA A ALGÚN TIPO DE ALIMENTO.

LOS PRECIOS INDICADOS SON PARA SHOT,
COPA O BOTELLA A MENOS QUE SE INDIQUE
LO CONTRARIO.

PÂTISSERIE

CONSULTA DISPONIBILIDAD
DE POSTRES FAMILIARES



5 TEXTURAS DE CHOCOLATE

– POSTRES –

5 *Texturas de Chocolate* 5.5

Bizcocho de cocoa, cremoso de chocolate, streusel de cocoa, mousse de chocolate y glaseado negro

Tartaleta de Manzana 4.5

Masa sablée, caramelo salado, gelée de manzana verde, bizcocho de manzana con canela, cremoso de vainilla y canela y crumble de almendras

Frutos del Bosque 4.5

Mousse de yogur griego, cremoso de frutos del bosque y gelée de frutos del bosque, masa sablée y crumble de almendras

Tartaleta de Limón 4

Masa sablée rellena de cremoso de limón con merengue

Royal de Caramelo 5

Mousse de chocolate blanco, crema de café y caramelo y crocante de café, glaseado de chocolate blanco con cocoa

Mascarpone y Chocolate 5.5

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

Suspiro Limeño 1.9

Creme Brulee 3.5

Cheese Cake 6.5

Chesscake endulzado con monkfruit, base de almendras y mantequilla, con un gelle de fresa

Brownie Caramel 5.5

Brownie con caramelo Andian, cubierto con chocolate con leche y almendras, decorado con ganache de dulce de leche y palomitas caramelizadas

– GALLETERÍA –

Alfajores

Bolsa 4 unidades 5.5
Caja 8 unidades 12

Roscas de chocolate

Bolsa 4 unidades 6
Caja 8 unidades 8.5

Tejas de almendras

Tradicionales 4.5
Sin gluten 5

Espumillas

Bolsa 20 unidades 2.5

– CHOCOLATERIE –

Bombones de chocolate

Unidad 0.95
Caja de 6 unidades 5.4
Caja de 12 unidades 10.25

Barras de chocolate

Cranberries y almendras 4.5
Almendras y marañón 4.5
S'more 5

