



*c'est l'histoire  
d'un mec...*

## Entradas

### Hummus

Puré de garbanzo, limón, tahini y aceite de oliva. *q60*

### La fresca

Queso cabra, hummus, tapenade, tomates cherries confitados, cebollas confitadas al vino tinto. *q70*

### Sopa de cebolla

Clásica sopa de cebolla parisina: servido con panitos tostados y queso gruyere gratinado. *Pequeña q50 Grande q90*

### Camembert horneado

Queso camembert horneado con jalea de frutos rojos hecha en casa. *q75 \*\*Extra de jamón serrano q40*

### Carpaccio

Jamón de res selva negra con parmesano, alcaparras, limón y aceite de oliva. *q70*

### Tabla de jamón y queso

Jamón serrano, jamón selva negra, salchichón, queso de cabra maduro, queso azul y comté, cebollas caramelizadas. *q140*

### Hongos silvestres y pato

Mollejas de pato confitado salteados con hongos silvestres, ajo, cebolla y perejil. *q85*

### Carpaccio de Magret

Jamón de pechuga de pato con Parmigiano Reggiano y aceite de trufa. *q125*

### Le petit pot de rillettes

Rillettes 100% de pato, hecho en casa, pan integral tostado y pepinillo. *q75*

### Huevos Meurette

Huevos mollet en salsa de vino tinto y fondo de res, hongos salvajes, croutones y tocino. *q65*

### Tartare de salmón

Salmón fresco y aguacate, aceite de trufa y queso parmesano. *q82*

### Calamar al ajillo

Mantequilla, ajo, perejil y salsa de vino blanco. *q70*



→ *Indicación platillo vegetariano*

## Casual

### Sandwich. Mediterráneo

Salmón ahumado salteado, queso comté fundido, tapenade y arúgula. *Servidos con ensalada & papas fritas de la casa o salteadas. Q85*

### Sandwich. de lomito

3onz. de finas lascas de lomito de res salteado en mantequilla ida y vuelta, queso emmental, servido con salsa bearnaise, cebollas caramelizadas, tomates y arúgula. *Servidos con ensalada & papas fritas de la casa o salteadas. Q90*

### Sandwich. Vegetariano

Queso de cabra, tomates confitados hongos silvestres salteados con mantequilla, ajo y perejil, lechuga. *Servidos con ensalada & papas fritas de la casa o salteadas. Q85*

### Quiche Lorraine

Quiche de tocino, cebollas y queso emmental. Acompañado con ensalada orgánica, queso feta, nueces, tomate. *Q75*

### Quiche vegetariana

Quiche de queso de cabra, puerros confitados al vino blanco y queso emmental. Acompañado con ensalada orgánica, queso feta, nueces, tomate. *Q75*

### Croque-monsieur

Jamón porchetta y queso emmental entre dos rodajas de pan, capa de crema y queso gratinado. Acompañado con ensalada orgánica, queso feta, nueces, tomate. *Q85*  
*Hágalo "Madame" agregando huevo.*

*Metiz*

BISTRONOMIA FRANCESA



@metizbistro



Metizbistro.com



+ 502 5815 4785



MARTES A SABADO - 8 a 10

DOMINGO - 8 a 4

# Formal

## ENSALADAS

### Caprese Verte

Mozzarella di búfala, tomate manzano, aguacate, puerro fundido en vino blanco, reducción de vinagre balsámico, aceite de oliva, arúgula. *q75*

### Vegetariana

Spring mix de lechugas orgánicas, tomate manzano, lascas de queso de cabra madurado, tomates confitados, nueces, pepino, aguacate y croutones. *q75*

### Chèvre chaud

Lechuga orgánica, tomate manzano, tocino salteado con nueces de nogal, pepino y 4 tostadas de queso de cabra fresco. *q85*

### Burrata de búfala

Jamón serrano, aguacate, tomates cherries, rostizados con ajo y hierbas provenzales, tomates manzanos y puerros confitados al vino blanco. *q195*

### Landaise

Spring mix de lechugas orgánicas, mollejas de pato confitadas, jamón serrano, queso de cabra en tostadas, papas salteadas. *q90*

## CARNES

### Le Canard

Pierna de pato confitado 24 horas a fuego lento. Acompañada de papas fritas. *q145*

### Le cassoulet

Tradicional del sur oeste de Francia, frijoles blancos cocidos en grasa de pato, gratinado con miga de pan y queso, servido con muslo de pato confitado y salchicha. *q185*

### Le magret

Magret de pato graso, crocante de la piel, rojo en el medio, salsa de naranja y gran marnier o de crema y hongos silvestres servido con papas fritas. *q225*

### Tartare de res

8onz. de tartare "au couteau" de res preparado al estilo parisino. Acompañado de papas fritas de la casa. *q135* (Agrega un poco de cognac para darle un toque más tradicional + *q20*)

### ENTRECÔTES

NEW YORK STEAK 10 onz. *q175* // 20 onz. *Q320*

Elige entre las opciones de salsa

(salsa bearnaise / queso azul / cebollas caramelizadas / café de Paris / Hongos y vino tinto)

Acompañado de papas (salteadas, puré o fritas de la casa) y vegetales. (Extra salsa *q20*)

### Le terre et mer

5 onz. de lomito y 1/2lb. de camarones jumbo cocidos con ajo y perejil, flameados con cognac. Acompañado de tomate rostizado y puré de papa. *q185*

### Pork Belly

Pork belly cocido a baja temperatura luego caramelizado con caramelo de romero y ajo, salsa de ciruela y gratin de papa. *q165*

### Tomahawk de cerdo

1.5lbs. de costilla de cerdo de corte tomahawk, cocido a 60° c por 5h. luego rostizado, servido con salsa cremosa de hongos silvestres y papas salteadas con ajo y perejil. *q180*

### Le petit cochon

Filet mignon de cerdo envuelto en tocino, pancetta. Salsa cremosa de hongos o salsa de ciruela. Acompañado de puré de coliflor y zanahoria, tomate rostizado. *q135*

### La Joue

Cachete de res en estofado con vino tinto, tocino, hongos y acompañado de papas salteadas. *q140*

### Poulet moutarde

Pechuga de pollo cocida a baja temperatura, mostaza dijon "a l'ancienne" cebolla y crema. Acompañado de papas, hongos salteados y tocino. *q135*

### Cordero

Estofado de pierna de cordero confitado, servido con puré de papa. *q165*

## PESCADOS & MARISCOS

### Costa Azul

Filete de salmón sellado, cocido medio rojo con opciones de crema de puerros confitados en vino blanco o salsa a la naranja. Acompañado de puré de papa y mix de vegetales salteados. *q150*

### La truite

Filete de trucha con salsa de mantequilla, limón y perejil. Acompañada con mix de arroz basmati y salvaje con azafrán. *q150*

### Le port-Saint-Louis

Mejillones en salsa mariniera con azafrán (puerro, cebolla, perejil, vino blanco) y crema. Acompañados con papas fritas de la casa. *q125*

### La mer

Filete de róbalo cocido al vacio, sellado con mantequilla, salsa mousseline. Acompañado de puré de coliflor y zanahoria, aceite de trufa y tomates cherries rostizados. *q160*

### Gambasse (La pasta de Ale)

1 lb. de camarones jumbo cocidos con ajo y perejil, flameados con cognac. Acompañado de pasta, tomates cherries rostizados, crema y parmesano. *q200*

## HAMBURGUESAS

### Le calendos

Hamburguesa más francesa imposible, carne de lomito y puyaso molida por Metiz, con medio camembert entero fundido encima, cebollas caramelizadas, tomates rostizados, y arúgula. Acompañada de papas fritas de la casa. *q155*

### Blanc et rouge

Hamburguesa de carne preparada y molida por Metiz con queso emmental, tocino, salsa bearnaise, arúgula. Acompañada de papas fritas de la casa. *q120*

### Portobello

Hamburguesa de carne preparada y molida por Metiz con hongos portobello, tomates cherries caramelizados con reducción balsámico y crema, queso emmental, arúgula. Acompañada de papas fritas de la casa. *q120*

## PASTAS

### Loire

Pasta tagliatelle con hongos silvestres en crema con ajo y perejil. *q115*

### Rungis

Pasta tagliatelle con salmón ahumado, eneldo y crema, queso parmesano y servida con yema de huevo. *q115*

### La carbo de Metiz

La famosa pasta al estilo de Metiz. Pasta tagliatelle con tocino, cebolla salteada, crema. Servida con yema de huevo y queso parmesano. *q115*

### Le poulpe

Tagliatelle de mini pulpos enteros flameados con cognac, crema, parmesano y tomates cherries rostizados. *q150*

## EXTRAS

Papas fritas de la casa...Normales <i>q25</i>	Gratin de papa..... <i>q25</i>
.....Grandes <i>q45</i>	Arroz ..... <i>q15</i>
Papas salteadas..... <i>q15</i>	Pollo a la plancha..... <i>q45</i>
Vegetales salteados..... <i>q15</i>	Queso de cabra fresco..... <i>q20</i>
Ensalada..... <i>q15</i>	Pan..... <i>q10</i>