

MENÚ



Tradicional de Carne

CHILES
EN NOGADA

TEMPORADA 2026

01 AGOSTO - 20 SEPTIEMBRE



Bistrot
MARION
comida con corazón



Ampliar
Pantalla

Sabores con memoria: el secreto detrás de nuestros Chiles en Nogada

Como cocinera, no hay temporada que disfrute más. Llega en agosto y continúa hasta septiembre acompañando las últimas lluvias del año.

Las banderas tricolores aparecen junto con uno de los rituales gastronómicos más esperados: los chiles en nogada.

Como cada año, comienza la búsqueda del mejor, la comparación inevitable y esa deliciosa obsesión que transforma a muchos en viajeros de mesa en mesa.

Entre nuez de castilla, granada, perejil y frutas de temporada surge siempre la misma pregunta:

¿cómo aportar algo nuevo a una receta tan entrañable?

Para mí, la respuesta no está en reinventarla, sino en escuchar lo que guarda; porque, aunque nosotros cambiemos, este plato sigue conectándonos con una memoria compartida.

Mientras preparo la nogada pienso en mi abuela Teresa.

“Ella los hacía así”, me digo. Entonces, dejo caer la salsa de nueces sobre cada chile y espero ese momento único: el primer bocado y la sonrisa que aparece casi sin querer, en nuestros comensales. Sigue siendo lo más gratificante.

*Bienvenidas y bienvenidos a
Bistrot Marión*



Chef
Marión Díaz



Contamos con 4 rellenos diferentes

*Ensamble incluye: 1 entrada a escoger, Chile, bebida del día y pan para acompañar.

01



Tradicional de Carne

Nuestra receta secreta

Mezcla de carne molida de ternera, res y cerdo, deliciosos frutos secos y fruta fresca. Nogada Tradicional: leche acanelada con nuez de castilla e ingredientes secretos.

PIEZA: \$500
ENSAMBLE* \$570

02



Vegetariano

Igual de rico que el tradicional

Mezcla de deliciosos vegetales (Berenjena, zanahoria, hongos, hinojo), frutos secos y fruta fresca. Nogada tradicional.

PIEZA: \$490
ENSAMBLE* \$560

03



Vegano

Mismo relleno que el vegetariano

La nogada con leches de arroz y almendra, sin lácteo, ambas nueces.

PIEZA: \$490
ENSAMBLE* \$560

04



De Pato Confitado

No lo puedes dejar de Probar

Guisado con frutos secos, confitado y deliciosa Nogada nuez de Macadamia de Xalapa, recién cosechada. Receta original de la chef Marión Díaz.

PIEZA: \$530
ENSAMBLE* \$595

¡ R E S E R V A O P I D E E L T U Y O !

