

KUALI

MENÚ

PARA COMENZAR

MAÍZ AL FRIJOL 117

Bocol y tlacoyo de frijol, acompañado con atropellado, salsa de chorizo y sus guarniciones.

QUESADILLAS NORESTENSES 117

De atropellado, flor de calabaza y huitlacoche.

TLAYUDA ESTILO OAXAQUEÑO 117

Con queso fresco gratinado, chorizo casero y hortalizas frescas del campo.

PASTEL AZTECA GRATINADO CON QUESILLO FRESCO. 117

En dos moles: mole verde y mole negro; relleno de pollo con rajas poblanas.

GUACAMOLE CON CARNE SECA 132

Aguacate en cubos sazonado con sal de chapulín y carne seca sellada con un toque de acidez y pico de gallo.

ENSALADAS Y ENTRADAS FRÍAS

ENSALADA DE CÍTRICOS CON BETABEL 117

Mix de lechugas y cítricos con betabeles miniaturas en vinagreta de tuna roja fresca.

ENSALADA DE CAMARONES CON NOPALITOS 143

Camarones adobados a la parrilla con ensalada fresca de nopalitos, aguacate, lechugas y vinagreta de chipotle.

* AGUACHILE DE LA CASA 265

Camarones con callo de almeja en salsa de tuna verde con pepino, salsa xnipec y aguacate.

* CEVICHE VERDE 233

Con pesca de temporada marinada al limón, pepino, cilantro, cebolla morada y chile serrano rojo.

* TARTAR DE ATÚN 265

Atún marinado con mango, aceitunas verdes, pimientos, pepinos encurtidos y toque de flor de sal.

ENSALADA MEXICANA CON QUESILLO Y AGUACATE CRIOLLO 117

Hortalizas mexicanas con aderezo guanajuatense de semillas de calabaza y polvo de chicharrón.

ENSALADA ROMANA A LAS BRASAS 130

Lechuga marinada en alioli a las brasas.

ENSALADA DE QUESO PANELA Y CHAYOTE 95

Platillo a la antigua, cocinado en hoja de plátano y sellado en acuyo con chayote a las brasas y camote asado.

* AGUACHILE DE RIBEYE 285

Ribeye sellado acompañado de salsa cítrica con habanero y aguacate con pico de gallo y cebolla frita.

ENTRADAS CALIENTES

HUAZONTLES 117

Capeados con queso fresco, en salsa de mezcal con esferas de crema y cilantro frito.

TACOS DE LECHÓN EN TORTILLAS DE HOJA SANTA 233

Lechón confitado estilo Jalisco, terso de aguacate, xnipec; acompañado en salsa de ajonjolí.

PESCADILLAS 290

Pescado de temporada hecho chicharrón y frito en tortilla nixtamalizada acompañado con aguacate y xnipec y refritos negros.

EMPALMES DE CABRITO Y REQUESÓN 125

Platillo norestense, cabrito confitado con refritos negros y chorizo acompañado con ensalada baby y requesón fresco.

ENCHILADAS DE POLLO DE LA HAUSTECA 125

Pollo marinado y rostizado acompañado con tortilla amarilla, salsa morita y ajonjolí con cilantro y queso cotija.

MACHETE DE PORK BELLY Y FLOR DE CALABAZA 150

Platillo típico de Ciudad de México, quesadilla gigante con guiso de flor de calabaza y pork belly marinado en masa de chiles.

SOPAS Y CREMAS

SOPA DE FIDEOS Y POLLO CON FRIJOLES NEGROS 111

Con queso, pollo, esferas de crema, frijol verde y repollo.

SOPA DE TORTILLA TARASCA 111

Con arrachera, crema, frituras de maíz nixtamalizado y aromatizada al frijol.

CREMA DE ALMEJAS A LA MEXICANA 111

Crema de elote blanco con almejas baby.

POZOLE VERDE AL ESTILO SINALOENSE 207

Con pulpo, mejillón negro, almejas, callos y camarón.

MOLE DE OLLA CON GALLINITA 150

Caldo de gallinita de chilacayote, elote, chayote, papa y chochoyotes.

KUALI

PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES AL AJILLO CON COLIFLORES. 164
Flameados al tequila, tocino y coles de Bruselas.

CAMARONES A LA DIABLA. 207
Acompañados con puré de papa y verduras confitadas.

PULPO AL PASTOR. 175
Pulpo asado acompañado con lechugas salteadas y salsa de tomate con terso de aguacate.

PESCA DE TEMPORADA A LA TALLA Y A LA PARRILLA. 403
Marinada en adobo cítrico ligeramente picante acompañado con arroz mexicano y relish de frutas.

PESCA DE LA TEMPORADA ZARANDEADA. 403
A elegir en adobo verde o rojo, servido con ensalada fresca a la mexicana y papitas galeana.

SALMÓN PARRILLADO AL MEZCAL. 371
Con nopal en salsa roja y esquites con mayonesa casera y chile meco.

AVES Y CARNES

GALLINITA DE GUINEA AL MOLE ROSA Y AL CHILMOLE NEGRO. 207
Rellena de mousse al cilantro con calabacita criolla y arroz rojo mexicano

FILETE DE RES GRATINADO CON QUESO OAXACA. 403
Servido con salsa de xoconostle, chochoyotes fritos, relish de lentejas y crepa rellena de huitlacoche.

COSTILLA DE RES ESTOFADA EN SALSA DE VERDOLAGAS. 223
Servida con frijolitos enteros y verdolagas frescas

BRISKET DE RES EN ADOBO DE CHAPULINES. 223
Con fideos negros al cuitlacoche y brocheta de verduras.

CORTES

CABRERÍA 300 GR. 330

RIB EYE 600 GR. 933

ARRACHERA 300 GR. 424

PICAÑA 300 GR. 330

CORAZÓN DE FILETE 250 GR. 488

GUARNICIÓN:

Papas finger, brocolini y coliflor frito.

**Estos platillos contienen ingredientes crudos, lo cual representan un riesgo para la salud. Sin embargo están elaborados bajo los más estrictos estándares de calidad e higiene.*