

KUALI

COMIDAS Y CENAS

MENÚ

PARA COMPARTIR

CROQUETA DE JAIBA \$130

Croquetas de pulpa de jaiba: con epazote, empanizadas con panko, camote frito, un toque de mayo-macha; para terminar una infusión de coco, aromatizadas con aceite de vainilla.

ALCACHOFA TOREADA \$375

Alcachofa a la parrilla, partida en cuatro con sal de Colima, tocino picado, terzo de pimiento asado y aceite de epazote.

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN ESTILO RAMOS \$120

Aguacate en cuadros, chicharrón, pico de gallo verde, jugo de limón, cebolla frita, acompañado de tostadas de nixtamal.

TLAYUDA CON TASAJO \$215

Untada de frijol negro y chorizo casero con epazote, queso Oaxaca, tasajo, hortalizas del campo, champiñón y nopal deshidratados, col morada y xinepec.

ENTRADAS CALIENTES

COCHINITA PIBIL \$115

Envuelta en hoja de plátano, cocinada a fuego lento, sabor auténtico del sureste del país; para acompañar cebolla xinepec, salsa verde y tortillas ribeteadas.

ELOTITOS BRASEADOS \$140

Elote baby a la parrilla, untados de una mayo-macha, tajín y queso Cotija.

FIDEOS SECOS \$100

Fideos guisados en salsa de tomate pasilla, chorizo verde, frijol en bola, aguacate en cubos, queso Cotija, crema; vinagreta de naranja crema, acompañado de tortillas recién hechas.

ENSALADAS Y ENTRADAS FRITAS

TARTAR DE ATÚN \$225

Atún fresco, alcaparras, aceitunas, pimientos asados, aguacate en cubos, cebolla morada, aceite de oliva, sal de gusano, tártara y un ligero toque de vinagreta de tuna roja.

AGUACHILE DE RIB EYE \$220

Rib eye sellado, con aguachile de piquín, pico de gallo con aguacate, sal de chapulín y aceite de cilantro.

CARPACCIO DE BETABEL BABY Y ENSALADA DE ARÚGULA \$345

Betabel candy baby, arúgula con supremas de naranja, toronja y queso Cotija rallado; vinagreta de naranja, nuez y flores comestibles.

ENSALADA SILVESTRE \$125

Berros, verdolagas, flor de calabaza natural, pepita de calabaza tostada, flores del campo comestibles, huevo de codorniz, cebolla morada; aliñada con vinagreta simple y un toque de sal de Colima.

ENSALADA DE PERA Y NUEZ \$115

Peras horneadas con romero, aceite de oliva, acompañadas de Mix de lechugas frescas, nuez tostada, radicchio, vinagreta de naranja, reducción de piloncillo y esencia de vainilla.

Estos platillos contienen productos crudos que están procesados con los más altos estándares de higiene y calidad.

SOPAS Y CREMAS

SOPA BRAVO \$110

Tradicional sopa de fideos con frijoles de la olla, aguacate y queso panela en cubos, ligero toque a chile chipotle ahumado, con un fondo de pollo y frijol.

CREMA DE ELOTE \$90

Con guarnición de crotones de ajo, polvo de chicharrón botanero y aceite de epazote.

SOPA DE TORTILLA TARASCA \$115

Con arrachera, crema, aguacate, fritura de tortilla y polvo de chicharrón botanero.

TAQUERÍA

TACO DE CHILE CHILACA Y CAMARÓN \$180

Rellenos con camarón a la mexicana en una tortilla con costra de queso gouda, col morada y xinepec.

TACOS DE CABRITO \$150

Al pastor en tortillas recién hechas ribeteadas con un alioli de cebolla, pico de gallo verde y terzo de aguacate.

ENTOMATADAS \$125

Tortillas dobladas rellenas de queso panela artesanal de Agua Fría, en una salsa de jitomate recién hecha, ensalada mexicana y aguacate asado.

AVES Y CARNES

PATO EN SU JUGO \$445

Pechuga de pato acompañada de un risotto de tomates asados, albahaca, espárragos, salsa de jugo de pato y vino tinto.

LENGUA DE RES A LA VERACRUZANA \$290

Auténtica salsa veracruzana con chiles güeros y arroz meloso estilo mexicano.

POLLO ENCHILADO \$310

Hecho en cocción lenta, envuelto en hoja de maíz con una pasta de chiles ahumados; acompañado de papa francesa con pesto mexicano y salsa chamoy de flor de jamaica.

FILETE DE RES GRATINADO \$515

Con queso Oaxaca artesanal, salsa de xoconostle, guarnición de lentejas *puercas*, repollo cocido y ensalada mexicana.

AGUJA PRIME \$500

Guarnición de espárragos, mayonesa de chile piquín, salsa *bruja* y ajo rostizado.

CORAZÓN DE FILETE \$595

Guarnición de espárragos, mayonesa de chile piquín, salsa *bruja* y ajo rostizado.

POSTRES

PASTEL DE TRES LECHES \$120

Bizcocho de vainilla ahogado en mezcla de 3 leches, cubierto de betún de rosas.

ECLIPSE LUNAR \$175

Creme brulee de calabaza rostizada, pan de especias mexicanas, helado de romero, chocolate semiamargo y algodón de azúcar al agua de azahar.

BELLA ELENA \$145

Como una pera Bella Elena; mousse de pera envinada y queso, glaseada en chocolate, mermelada de pera, galleta bretona y sorbete de chocolate al 70% de cacao.

Estos platillos contienen productos crudos que están procesados con los más altos estándares de higiene y calidad.