

CUA
X I 
OTE



CUA XIO OTE

La cocina mexicana Cuaxiote, reúne lo mejor de la gastronomía contemporánea. La inmejorable calidad de los insumos regionales, producidos en las condiciones más respetuosas de temporalidad. La fusión entre las cocinas de todo México se hace presente con sus olores, colores y sabores tan auténticos. Como vecinos del mar, nuestros fogones se apropian de los sabores costeros y los impregnan del carácter del bosque tropical.

CUAXIOTE es una experiencia extraordinaria, no solo por el entorno silvestre que acoge nuestro paraíso, sino por la delicadeza con la que se prepara cada platillo y la hospitalidad de nuestros anfitriones.

Nuestro restaurante lleva por nombre CUAXIOTE, haciéndole honor al imperial árbol Cuajote Bursera multijuga, también conocido como cuajote amarillo o papelillo rojo, ya que cuando su corteza se desprende parecen pequeñas láminas de papel de color rojo.



PANADERÍA DE LA CASA

Conchita clásica | \$16

Panqué de limón con chía | \$16

Panqué de plátano | \$16

Galleta de chocolate | \$32

Bísquet | \$29

Pan de temporada | \$32

Todo nuestro pan es elaborado al día en
nuestra panadería

EL LADO DULCE

PLATÓN DE FRUTA | \$99

Fruta de temporada con yogurt, requesón con miel y garapiñado de semilla de calabaza. Se baña con miel de abeja natural.

PAN FRANCÉS | \$135

Pan brioche bañado con crema inglesa, acompañado de fruta de temporada y helado de vaina de vainilla.

SÁNDWICH MONTECRISTO | \$149

Pan francés relleno de queso adobera, tocino y mostaza antigua, bañado en miel de maple y adornado con fruta de temporada.



HOT CAKES | \$119

Tradicionales panques, acompañados de fruta, mantequilla, mermelada de la casa y miel maple. (3 pzs.)

ENTRADAS

TAQUITOS PUERCOS | \$119

Tacos de frijol puerco a las brasas, gratinados con quesillo y panela, terminados con chistorra. Acompañados de guacamole.

PICADITAS | \$95

Orden de 3 sopitos de maíz, con frijoles refritos con elote, bañados en jocoque local y queso seco.

FUERTES

HUEVOS SAN MIGUEL | \$129

Cazuela con plátano macho, frijoles refritos, dos huevos estrellados bañados en salsa verde asada y gratinados con queso adobera de Comala.

BURRO DE MAR | \$149

Burrito relleno de camarones con huevo, aguacate, queso adobera de Comala y mayonesa de la casa.

TOAST DE AGUACATE | \$129

Rebanada de pan hogaza, con aguacate, mix de hojas, huevo pochado y tocino.



CAXUELA DE TATEMADO | \$179

Nuestra versión del tradicional tatemado Colimote servido en cazuela de hierro fundido con cebollas desfleamadas en Jamaica, acompañado de frijoles fritos con elote y tortillas hechas a mano. 200g.

ENCHILADAS VERDES | \$129

Enchiladas de panela o pollo bañadas en salsa verde asada, queso seco, crema, coronadas con huevo pochado y trocitos de almendra tostada. (3 pzs.)

ENCHILADAS COLIMOTAS | \$169

Enchiladas fritas y crujientes rellenas de picadillo mixto tradicional, bañado con nuestro mole CUAXIOTE y semillas tostadas. (4 pzs.)

ARRACHERA CUAXIOTE | \$189

Pregunta a tu anfitrión sobre guarniciones a elegir. 250 g

ENCACAHUATADAS | \$139

Rellenas de pollo, bañadas en una salsa pipián hecha a base de cacahuate y pepitas, coronadas con crema, queso seco y trocitos de almendra tostada. (3 pzs.)

MOLLETE DE COCHINITA PIBIL | \$119

Rebanada de pan hogaza, frijoles refritos con elote, queso gratinado y cochinita pibil tradicional acompañada de rábanos e xnipec. (1 pzs.)



CHILAQUILES

VERDES | \$129

Crujientes totopos de maíz sobre cama de frijoles, bañados con salsa verde asada, coronados con crema, cebolla, queso comalteco, cilantro, granos de elote y huevo orgánico.

A elegir pollo o tatemado.

ARRACHERA 100 g | +\$59

ROJOS | \$129

Crujientes totopos de maíz sobre cama de frijoles, bañados en salsa roja asada de chile morita coronados con crema, cebolla, cilantro, queso comalteco y huevo orgánico.

A elegir pollo o tatemado.

ARRACHERA 100 g | +\$59

OMELETTES

CUAXIOTE | \$125

Omelette relleno de queso adobera y espinaca, espejo de mole Cuaxiote, acompañado de papas con morrón, coronado con panceta confitada y mix de hojas.



MENGUICHE | \$115

Omelette relleno de queso adobera, champiñones con epazote, salsa de jitomate, rajas de chile poblano y jocoque, acompañado de mix de hojas y papas con morrón.

CAMPIRANO | \$129

Omelette relleno de queso de cabra, espinaca, chorizo guisado, rallado con chimichurri y crema, acompañado de papas con morrón y mix de hojas

BEBIDAS

ARRIBA ARRIBA

Prensa Francesa | \$69

Americano | \$40

Espresso | \$35

Espresso doble | \$45

Espresso cortado | \$40

Latte | \$50

Capuccino | \$50

Moka | \$55

Macchiato | \$ 42

Affogato | \$65

Irlandés | \$110

Chocolate caliente | \$45



Té | \$45

Té chai de la casa | \$48

Té matcha | \$55

Tisana | \$50

JUGOS DE TEMPORADA

Naranja | \$45

Zanahoria | \$45

Verde | \$49

Toronja | \$49

Cimarrón | \$55

Jugo de naranja, zarzamora, frambuesa y albahaca

SMOOTHIES

GALLO | \$ 65

Mango, plátano, yogurt griego, nuez de castilla y naranja.

COYOTE | \$ 67

Cocoa, avellana, plátano macho y leche de coco.

CHORRITOS Y MINERALES

CON BURBUJA

Topo Chico | \$ 40

Agua de piedra | \$95

Lahar | \$ 75

Perrier | \$55

SIN BURBUJA

Agua de piedra | \$95



REFRESCOS

Limonadas | \$40

Naranjada | \$40

Toronjada | \$40

Limonada frutos rojos/maracuyá | \$65

Coca Cola | \$39

Coca Cola Light | \$39

Coca Cola sin azúcar | \$39

Sidral Mundet | \$39

Sprite | \$39

Squirt | \$39

Y ALGO MÁS

Carajillo original con licor 43 | \$159

Carajillo Irlandés | \$179

Carajilla | \$179

Frappe con Baileys | \$ 95

Mimosa | \$160

Cooler con fruta de temporada | \$95

