



CUA XIOTE OTE

Nuestra propuesta se inspira en los ingredientes que se producen en esta región: una zona de muchos climas, y rica en flora y fauna.

En el menú vespertino encontrarás una variedad de deliciosos quesos, hongos y carnes, acompañados de verduras y hortalizas, decorados con flores y algunas frutas. La mayoría de estos insumos los encontramos aquí cerca, hechos por familias que transforman lo bueno de la tierra en productos de alta calidad, algunos sustentables, muchos orgánicos y otros tantos de libre pastoreo.

Nuestras cocina transforma estos ingredientes en platillos principalmente contemporáneos, para los cuales hemos seleccionado una variedad de vinos, destilados, cervezas y cocteles, para que puedas maridar y disfrutar de una experiencia memorable para todos tus sentidos.

Heredamos nuestro nombre de un árbol que encontrarás volteando alrededor, cuajote Bursera multijuga, también conocido como cuajote amarillo o papelillo rojo. Podrás identificarlo por su peculiar corteza, que va desde un color verde intenso, hasta un rojo arcilla que se desprende en delicadas laminas de papel.

Esperamos que te sientas acogido por nuestra cocina, nuestro hogar, por la naturaleza y por nuestra región, pero sobre todo, por nuestra gente.

¡Bienvenido a Cuaxiote!

TOSTADA DE POZOLE SECO | \$99

Pozole estilo Colima: blanco, seco y revuelto con carne, sobre una tostada raspada de maíz, adornada con cebolla, col, rábano y salsa Yahualica.

COLIFLOR ASADA | \$159

Coliflor y hortalizas dejadas al punto en nuestro hornon de piedra, servidas sobre una cama de requesón y jocoque, adornado con migas doradas de pan y semillas tostadas.

CHICHARRON DE RIB EYE | \$229

Crujientes trozos de rib eye servidos sobre una cama de guacamole, cebolla, jitomate, cherry y cilantro. 200 g

Fuertes

PULPO A LAS BRASAS | \$339

Pulpo marinado en adobo de chiles, achiote y paprika, terminado a las brasas, acompañado de papas enchiladas, aguacate y limón. 250 g

PESCA SUSTENTABLE | \$259

Fileteada y cocinada a la plancha, servida con una variedad de quelites con salsa de mantequilla y limón, y puré de betabel ahumado.

MOLE CUAXIOTE | \$199

Pechuga de pollo asada y servida en trozos sobre una cama de mole Cuaxiote, decorada con ajonjolí y acompañada de arroz a la mantequilla.

ESQUITE CON LECHÓN | \$269

Trozos de lechón cocinado a la leña, montado sobre el tradicional esquite colimense: granos de elote cocido, mayonesa de chiles y queso semiseco. 150 g

PASTEL DE POLLO AL POBLANO | \$269

Lajas de pasta con pollo y crema de chile poblano, cubierta con nuestra mezcla de quesos comaltecoc, acompañada de una variedad de hojas de lechuga y espinacas, y servida con pan de hogaza. 350 g

CAXUELA DE TATEMADO | \$219

Tradicional tatemado colimote, servido con cebollas desflemadas en jamaica, acompañado de frijoles fritos con elote y tortillas hechas a mano. 200 g

PASTA DE CHAMORRO A LAS BRASAS | \$229

Chamorro de res cocinado lentamente al horno y finalizado a las brasas, servido sobre nuestra pasta casera, acompañado de pan de hogaza.

HAMBURGUESA CUAXIOTE | \$249

Hamburguesa de res hecha con pan brioche artesanal, salsa BBQ de la casa, queso provolone, tocino y cebolla caramelizada, servida con una variedad de hojas de lechuga y papas gajo. 220 g

HONGOS EN ARROZ DE COLIFLOR | \$179

Hongos de la región, sazonados y servidos sobre un cremoso arroz de coliflor y nuestra variedad de quesos comaltecoc. 300 g

PIZZA DE QUESOS COMALTECOS | \$229

Masa madre, salsa pomodoro, queso adobera, panela y un toque de semiseco.

PIZZA COSTENA | \$259

Pan de masa madre, salsa pomodoro, mezcla de quesos, camarón a las brasas, mantequilla de chile chiltepín y un toque de hoja santa.

Cortes

Nuestra selección de cortes se acompaña de puré de papa con quesos y verduras a la parrilla o ensalada fresca, según tu elección.

PICANA | \$390 400 g

RIB EYE STERLING | \$690 400 g

RIB EYE NACIONAL | \$460 400 g

NEW YORK | \$440 400 g

VACIO | \$389 400 g

Postres

PARAISO DE CACAO | \$129

Galleta de chocolate rellena de crema de chocolate y mermelada de frutos rojos, cubierta de salsa de chocolate de mesa Rey Amargo.

TARTA DE LIMON | \$109

Tarta rellena de cremoso de limón, cubierta de salsa espesa de limón y merengue tostadito.

PAY DE MARACUYA | \$149

Pay de queso y maracuyá, acompañado de trocitos de galleta y nieve de vainilla, coronado con pulpa natural de maracuyá.

DULCE CAFETAL | \$119

Bizcocho de café sobre salsa de vainilla y caramelo salado, servido con frambuesa fresca y galletas de merengue tostado.