

# CUA XIOTE

Nuestra cocina está inspirada en la comida tradicional de nuestra región, una zona de muchos climas, y rica en flora y fauna.

La propuesta para desayunar gira en torno a la milpa –maíz, frijol y chile–, acompañado a menudo por queso y jocoque, así como por huevos frescos y frutas de temporada.

La mayoría de nuestros insumos los hemos encontrado aquí cerca, hechos por familias que transforman lo bueno de la tierra en productos de alta calidad.

Nuestra cocina transforma estos ingredientes en platillos tradicionales y contemporáneos, para que en medio del hogar que nos aloja, puedas disfrutar de una experiencia memorable.

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!

## *Pan de la Casa*

Conchita clásica | \$19

Panqué de limón con chía | \$19

Panqué de plátano | \$19

Galleta de chocolate | \$39

Bísquet | \$29

Pan de temporada | \$32

## *Lo Dulce*

**PLATO DE FRUTA | \$99**

Fruta con yogurt griego, requesón, garapiñado de semillas de calabaza y un toque de miel de abeja.

**PAN FRANCÉS | \$139**

Pan estilo brioche bañado con crema inglesa, fruta y helado de vainilla natural.

**SÁNDWICH MONTECRISTO | \$219**

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

**HOT CAKES | \$129**

Acompañados de fruta, mantequilla, mermelada de la casa y miel maple.

## *Para Compartir*

**TAQUITOS OLVIDADOS | \$119**

Cocinados a las brasas, rellenos de frijol puerco y chistorra, gratinados con quesillo y panela, y acompañados de guacamole.

**PICADITAS | \$99**

Orden de 3 sopecitos de maíz, cubiertos con frijoles con elote, bañados en jocoque y cubiertos de queso seco.



## *Bebidas sin Alcohol*

Limonada | \$49

Naranjada | \$49

Toronjada | \$49

Limonada de frutos rojos | \$65

Limonada con maracuyá | \$65

Refrescos | \$39

Jugo de naranja | \$45

Jugo de zanahoria | \$45

Jugo verde | \$49

Jugo de toronja | \$49

Jugo cimarrón | \$55

Con naranja, zarzamora, frambuesa y albahaca.

Smoothie gallo | \$65

Con mango, plátano, yogurt griego, nuez de castilla y naranja.

Smoothie Coyote | \$75

Cocoa, avellana, plátano macho y leche de coco.

## *Del Bar*

Carajillo con Licor 43 | \$169

Carajillo Irlandés | \$179

Carajilla | \$179

Frappé con Bailey's | \$95

Mimosa | \$160

Cooler con fruta de temporada | \$95

## *Platos Fuertes*

### **CHILAQUILES COLIMOTES | \$119**

Totopos crujientes revueltos con huevo y bañados en salsa roja, los coronamos con crema, queso seco y cebollita picada, y llevan una guarnición de frijoles con elote. ¡Así los comemos en Colima!

### **CHILAQUILES VERDES | \$129**

Totopos crujientes sobre una cama de frijoles con elote, bañados con salsa de tomate verde tatemado, coronados con crema, queso semi seco, cebolla y un toque de cilantro, puedes escoger si el huevo va revuelto o estrellado.

Agrega pollo, tatemado o arrachera | \$59

### **CHILAQUILES ROJOS | \$129**

Totopos crujientes sobre una cama de frijoles fritos, bañados con salsa roja de chile morita tatemado, coronados con crema, queso semi seco, cebolla y un toque de cilantro, puedes escoger si el huevo va revuelto o estrellado.

Agrega pollo, tatemado o arrachera | \$59

### **OMELETTE CUAXIOTE | \$139**

Montado sobre mole Cuaxiote, relleno de queso adobera y espinacas, acompañado de papas con morrón, coronado con panceta confitada y una variedad de hojas de lechuga y espinacas.

### **OMELETTE MENGUICHE | \$119**

Montado sobre salsa de jitomate, relleno de queso adobera, champiñones guisados con epazote, rajas de chile poblano y jocoque, acompañado de papas con morrón y una variedad de hojas de lechuga y espinacas.

### **OMELETTE CAMPIRANO | \$129**

Relleno de queso de cabra, espinacas y chorizo, cubierto con chimichurri y crema, acompañado de papas con morrón y una variedad de hojas de lechuga y espinacas.

## HUEVOS SAN MIGUEL | \$129

Cazuela de huevos estrellados con frijoles fritos y plátano macho, bañados en salsa de tomate verde tatemado y con un toque de queso adobera.

## TOAST DE AGUACATE | \$129

Pan de hogaza cubierto con una cama de aguacate, huevo pochado, tocino y una variedad de hojas de lechuga y espinacas.

## CAXUELA DE TATEMADO | \$189

Nuestra versión del tatemado colimote, servido en una cazuela con cebolla desflema en jamaica, acompañado de frijoles fritos con elote y tortillitas a mano.

## ENCHILADAS VERDES | \$129

Enchiladas de panela o pollo bañadas en salsa de tomate verde tatemado, queso seco, crema y trocitos de almendra tostada.

Agrega un huevo pochado | \$19

## ENCHILADAS COLIMOTAS | \$169

Enchiladas fritas rellenas del tradicional picadillo colimote, bañadas en mole Cuaxiote y cubiertas con semillas tostadas.

## ARRACHERA | \$219

De sazón tradicional, acompañada con frijoles fritos, guacamole y quesadillas (arrachera 200gr).

## ENCACAHUATADAS | \$139

Rellenas de pollo, bañadas en pipián tradicional de la región, coronadas con crema, queso seco y almendra tostada.

## MOLLETE DE COCHINITA PIBIL | \$119

Rebanada de pan de hogaza, frijoles fritos con elote, queso gratinado y cochinita pibil, acompañada de rábanos y salsa yucateca.

## *Bebidas Calientes*

Prensa Francesa | \$69

Americano | \$40

Espresso | \$35

Espresso doble | \$45

Espresso cortado | \$40

Latte | \$50

Capuccino | \$50

Moca | \$55

Macchiato | \$42

Affogato | \$65

Irlandés | \$129

Chocolate caliente | \$45

Té | \$45

Té chai de la casa | \$48

Té matcha | \$55

Tisana | \$75

## *Minerales*

Topo Chico | \$40

Agua de Piedra (sin burbuja) | \$95

Agua de Piedra | \$99

Lahar | \$75

Perrier | \$65