



Menú

Germán Oliva
CHEF EJECUTIVO

Cuaxiote | Degollado 81, Centro, Comala, Colima, México.

DESAYUNOS





PAN DE LA CASA

Conchita clásica	22
Picón de Comala	26
Panqué de plátano	28
Panqué de dulce de leche y nuez	28
Rebanada de mantequilla	30
Trenza de zarzamora	40
Trenza de guayaba	35

LO DULCE

Plato de fruta	119
<i>Fruta de temporada.</i>	
Bowl de chía y yogurt griego	129
<i>Yogurt griego, fruta de temporada y granola.</i>	
Pan francés	155
<i>Embebido de canela, nuez, fruta y nieve de vainilla.</i>	
Hot cakes	145
<i>Fruta, miel y mantequilla.</i>	



PARA COMPARTIR

Picaditas

119

Dos de tatemado y dos de rajas con elote.

Tamal con menguiche

129

Hongos, menguiche y vegetales en escabeche.

Caxuela de tatemado

155

Tortillas, frijoles puercos, ensalada y fruta en vinagre.

Quesadillas del huerto

155

Menguiche, relleno del huerto y cebolla encurtida.

LO LIGERO

Quiche Paranera

155

Pimientos, hongos, espárragos, ensalada y vinagreta.

Toast con aguacate

160

Hogaza, aguacate, huevo sous vide, chicharrón de jamón serrano y mezcla de hojas.

Toast con hongos

150

Hogaza, frijoles con epazote, hongos, hojas y queso Parmesano.



FUERTES

Huevo ranchero con chorizo 149

Tortilla con hoja santa, chorizo de la casa, huevo estrellado y aceite de macha.

Shakshuka comalteca 159

Frijol negro, huevo sous vide, chistorra, queso adobera, chile de macha y hogaza.

Enchiladas exquisitas 149

Mole exquisito, pollo, jocoque y cebolla encurtida.

Enchiladas verdes 139

Salsa verde cremosa, panela, jocoque, queso seco.

Chilaquiles colimotes* 139

Salsa roja, huevo revuelto y fruta en vinagre.

Chilaquiles con chicharrón* 145

Verdes o rojos, chicharrón troceado y cebolla curtida.

Omelette con menguiche* 149

Relleno del huerto, menguiche y mezcla de hojas.

Omelette Cuaxiote* 159

Mezcla de pimientos, salsa roja y queso adobera.

*Servidos con frijoles negros, queso y jocoque.



BEBIDAS CALIENTES

Prensa francesa	75
Café de olla	55
Café americano	44
Espresso	38
Espresso cortado	44
Latte	55
Capuccino	55
Moca	59
Macchiato	45
Affogato	69
Irlandés	139
Chocolate caliente	49
Té	49
Té chai de la casa	55
Té matcha	55
Tisana	75



BEBIDAS SIN ALCOHOL

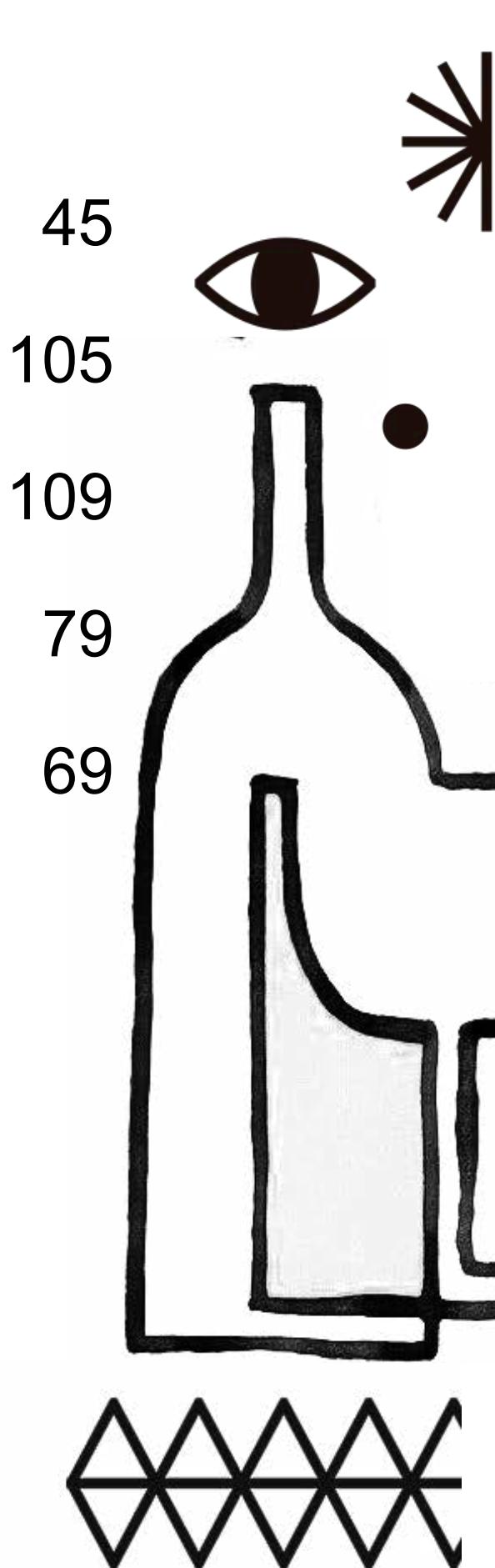
Limonada	52
Naranjada	56
Toronjada	58
Limonada de maracuyá o frutos rojos	69
Refrescos	42
Jugo de naranja o zanahoria	49
Jugo verde o de toronja	55
Jugo Cimarrón	59
<i>Naranja, zarzamora, frambuesa y albahaca.</i>	
Smoothie Gallo	80
<i>Mango, maracuyá y leche de coco.</i>	
Smoothie Coyote	80
<i>Frutos rojos, yogur griego, leche vegetal.</i>	

DEL BAR

Carajillo con Licor 43	185
Carajillo irlandés	195
Frappé con Bailey's	139
Mimosa	175

MINERALES

Topo Chico	45
Agua de Piedra (sin burbuja)	105
Agua de Piedra	109
Lahar	79
Perrier	69



COMIDAS Y CENAS



Ensalada de betabel y jocoque especiado	189
<i>Betabel rostizado, supremas de cítricos, semillas de calabaza y mezcla de hojas.</i>	
Ensalada de lechuga y elote	199
<i>Vegetales rostizados, queso Parmesano, mayonesa de aguacate y almendras.</i>	
Hummus	199
<i>Jitomate cherry, vegetales encurtidos, aceite de oliva y pan de hogaza.</i>	
Ceviche de coco del trópico	139
<i>Creoso de aguacate, mango y granada*, menta, salsa cítrica de cilantro y tostadas raspadas.</i>	
Crema de vegetales del huerto	189
<i>Calabaza rostizada, aceite de pistache y flores.</i>	
Sopa de miso y aguacate	189
<i>Base de caldo japonés, ceniza y aceite de chiles.</i>	
Tacos de chamorro bañados	170
<i>Salsa verde con aguacate, chamorro braseado y salsa roja tatemada.</i>	
Pescadillas de salpicón	164
<i>Guacamole, queso seco y jocoque.</i>	
Panucho de camarón	139
<i>Frijoles puercos, fruta en vinagre y adobo rojo.</i>	
Tacos olvidados con pulpo	199
<i>Frijoles puercos, pulpo adobado y salsa cítrica de cilantro.</i>	

*Ingredientes sujetos a disponibilidad de temporada.

S
E
T
E
R
E
U
E
L
T
S
O
T
A
L
P

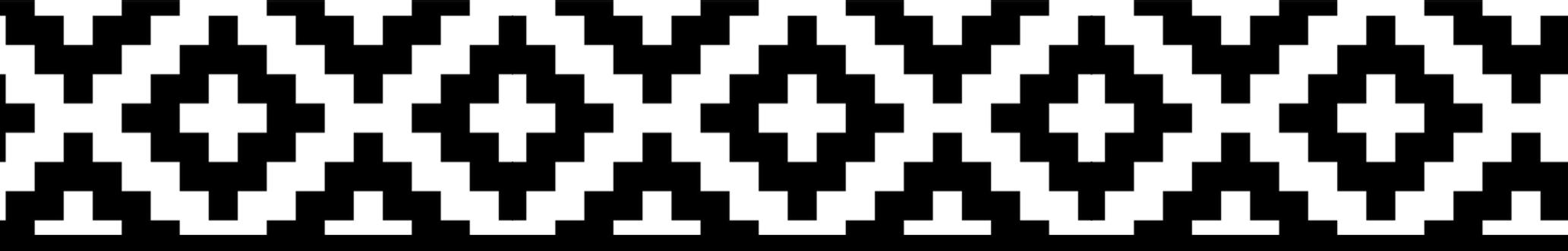
Pesca del día	289
<i>Romesco, espárragos y velouté de cítricos.</i>	
Filete de huachinango	289
<i>Salsa mediterránea, espuma de papa a las hierbas y mezcla de hojas.</i>	
Tatemado	239
<i>Frijoles puercos, fruta en vinagre, mezcla de hojas.</i>	
Pollo al romero	249
<i>Mole exquisito, vegetales, aligot de papa y mezcla de hojas</i>	
Pulpo Parán	349
<i>Puré de elote, cítricos, tierra de chicharrón.</i>	
Pasta con chamorro y hongos	279
<i>Pappardelle, salsa cremosa de hongos, chamorro braseado y setas.</i>	
Hacha BB**	439
Picaña**	449
Rib Eye Sterling**	759
Vacío**	469

***Todos los cortes se sirven con tres acompañantes a elegir.*

Salsa: a la mostaza o gremolata.

Guarnición: grillados o ensalada Suchitlán.

Puré: de camote y vainilla o aligot de papa.



Tarta fría de coco	149
<i>Alfajor de Tecomán, encaladilla y limón.</i>	
Flan de elote	129
<i>Crumble de vainilla, miel de piloncillo y café.</i>	
Parfait de café	155
<i>Café de Suchitlán, bizcocho de vainilla y crema de canela.</i>	
S	
w Pavlova de mango y maracuyá	149
<i>Merengue, mango, gel de maracuyá y fresas.</i>	
T	
s Dulce de calabaza	129
<i>Calabaza enmielada, tierra de encaladilla y nieve de queso Cotija.</i>	
O	
P	