



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 rajadas 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

Naranja, zarzamora, frambuesa y albahaca.

Smoothie Gallo 80

Mango, maracuyá y leche de coco.

Smoothie Coyote 80

Frutos rojos, yogur griego, leche vegetal.



DEL BAR

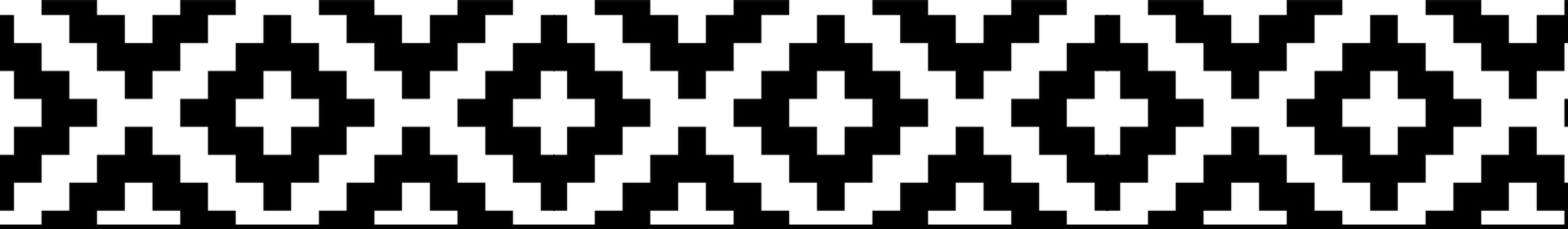
Carajillo con Licor 43	185
Carajillo irlandés	195
Frappé con Bailey's	139
Mimosa	175

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

Betabel rostizado, supremas de cítricos, semillas de calabaza y mezcla de hojas.

Ensalada de lechuga y elote 199

Vegetales rostizados, queso Parmesano, mayonesa de aguacate y almendras.

Hummus 199

Jitomate cherry, vegetales encurtidos, aceite de oliva y pan de hogaza.

Ceviche de coco del trópico 139

Cremoso de aguacate, mango y granada, menta, salsa cítrica de cilantro y tostadas raspadas.*

Crema de vegetales del huerto 189

Calabaza rostizada, aceite de pistache y flores.

Sopa de miso y aguacate 189

Base de caldo japonés, ceniza y aceite de chiles.

Tacos de chamorro bañados 170

Salsa verde con aguacate, chamorro braseado y salsa roja tatemada.

Pescadillas de salpicón 164

Guacamole, queso seco y jocoque.

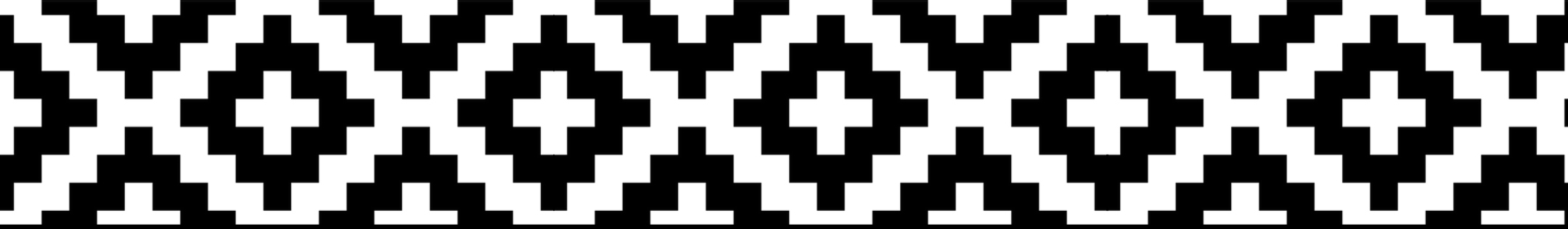
Panucho de camarón 139

Frijoles puercos, fruta en vinagre y adobo rojo.

Tacos olvidados con pulpo 199

Frijoles puercos, pulpo adobado y salsa cítrica de cilantro.

**Ingredientes sujetos a disponibilidad de temporada.*



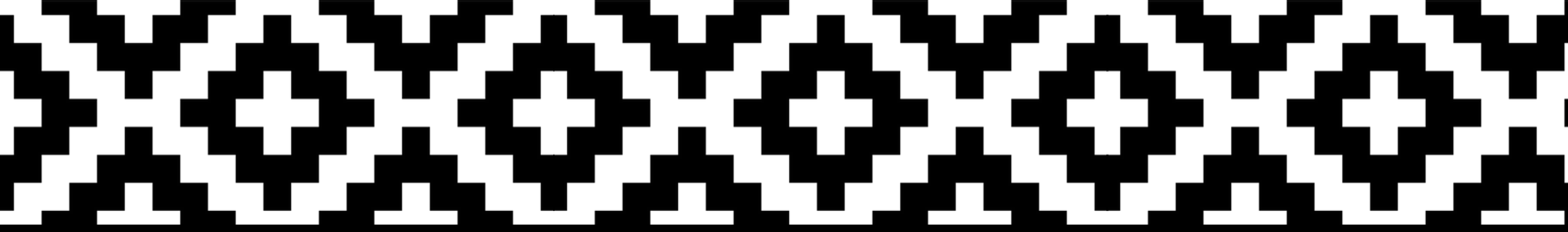
Pesca del día	289
<i>Romesco, espárragos y velouté de cítricos.</i>	
Filete de huachinango	289
<i>Salsa mediterránea, espuma de papa a las hierbas y mezcla de hojas.</i>	
Tatemado	239
<i>Frijoles puercos, fruta en vinagre, mezcla de hojas.</i>	
Pollo al romero	249
<i>Mole exquisito, vegetales, aligot 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
Picanaña**	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

Alfajor de Tecomán, encaladilla y limón.

Flan de elote

129

Crumble de vainilla, miel de piloncillo y café.

Parfait de café

155

Café de Suchitlán, bizcocho de vainilla y crema de canela.

Pavlova de mango y maracuyá

149

Merengue, mango, gel de maracuyá y fresas.

Dulce de calabaza

129

Calabaza enmielada, tierra de encaladilla y nieve de queso Cotija.