



VERDURAS GRATINADAS (200 g)

Delicioso platillo ligero realizado con diversas verduras en su punto perfecto de cocción. Gratinadas con queso gouda.

\$105.00

HUARACHES KOMALI (300 g)

Exquisito platillo mexicano realizado con nopal, frijoles, pechuga de pollo, bistec de res y queso. Acompañado de una exquisita salsa de molcajete.

\$220.00



CHEESECAKE DE ZARZAMORA Y QUESO (90 g)

Delicioso postre hecho en casa con una base de galleta, mantequilla, queso crema y mermelada de zarzamora. Un gusto al paladar.

\$125.00



Vino del mes

Botella (750 ml.) \$690.00

TINTO PROTOS ROBLE DE RIBERA

Varietal: Tempranillo
Origen: Ribera Del Duero, España



*Precios en pesos mexicanos (MXN), IVA incluido. *Gramajes aproximados basados en producto en crudo.

CONSULTA NUESTRO MENÚ COMPLETO



Komali

Restaurante y Room Service / EXT. 500 o 501.
Abierto de: Lunes a sábado de 07:00 a 22:45 horas.
Domingos y días festivos de 08:00 a 22:00 horas.



DESAYUNOS

Agrega jugo (355 ml.) o fruta (100 g.) y café o té +\$45.00

- Huevos u omelette al gusto (2 pzs.)** \$115.00
Huevos fritos o revueltos. 2 ingredientes a elegir: jamón / salchicha / tocino / queso.
- Plato de fruta (165 g.)** \$80.00 +\$20.00
Yogurt natural o fresa / granola / miel.
- Chilaquiles naturales verdes o rojos (180 g.)** \$95.00
De mole +\$30.00
Con Pollo (60g.) con huevo (2 pzs.) +\$30.00
Con carne asada (100 g.) +\$65.00
- Molletes (3 pzs.)** \$115.00
Jamón / salchicha / tocino (60 g.) +\$30.00
Chistorra (80 g.) +\$45.00
- Hot cakes o Pan francés (3 pzs.)** \$105.00
- Trilogías de quesadillas (3 pzs.)** \$105.00
Flor de calabaza / champiñones / espinacas.
- Sándwich ligero** \$105.00
Jamón / queso panela / lechuga / aguacate y jitomate.

- Croissant de jamón y queso (1 pza.)** \$115.00
Acompañado con papas a la francesa.
- Huevos tirados Komali (2 pzs.)** \$155.00
Revueltos con frijoles y chorizo. Acompañados de chilaquiles verdes o rojos.
- Huevos Motuleños (2 pzs.)** \$145.00
Servidos en cazuela / salsa ranchera / plátano macho frito / verduras.
- Huevos Komali (2 pzs.)** \$145.00
Huevos fritos o revueltos sobre una sincronizada bañados en salsa verde o roja.
- Omelette poblano (2 pzs.)** \$160.00
Por dentro, rajás poblanas / granos de elote. Acompañado de frijoles / queso panela asado.
- Omelette Campirano (2 pzs.)** \$155.00
Por dentro espinacas / champiñones / ejotes. Acompañado ensalada mixta.
- Arrachera Komali (200 g.)** \$280.00
Chilaquiles / frijoles / queso panela asado.

PLATOS LIGEROS

- Calabazas rellenas (3 pzs.)** \$145.00
Rellenas de berenjena / cebolla / queso panela.
- Ensalada Caprese (120 g.)** \$145.00
Jitomate bola / mozzarella / vinagreta de albahaca.
- Pechuga al limón (200 g.)** \$180.00
Pechuga asada con limón eureka. Acompañada de ensalada y arroz.
- Pechuga a la plancha (200 g.)** \$180.00
Acompañada de ensalada mixta.

ENTRADAS

- Nachos con queso (170 g.)** \$130.00
Queso cheddar / jalapeños / pico de gallo.
- Papas a la francesa (150 g.)** \$75.00
- Empanadas (3 pzs.)** \$95.00
Carne de pavo / queso / rajas con queso.
- Tortilla española (1 pza.)** \$280.00
*40 minutos de preparación.
- Chistorra con queso (200 g.)** \$155.00
- Tabla de carnes frías (200 g.)** \$320.00
Carne serrano / jamón cocido / salchichas / aceitunas / queso panela / queso manchego.
- Guacamole con totopos (200 g.)** \$95.00
- Tiradito de pescado (200 g.)** \$220.00
Tiras de pescado fresco / salsa ponzu / jengibre / cebolla morada / Chile serrano / cilantro.

- Milanesa Komali** \$265.00
Milanesa de filete de res / 3 dobladitas de maíz tricolor / frijoles / queso panela asado.
- Fajitas de arrachera** \$265.00
Salteado de pimientos / tocino / cebolla. Acompañado con guacamole.
- Pasta a la primavera con salmón** \$320.00
Pasta bañada en salsa blanca cremosa / brócoli / zanahoria / calabaza / salmón a la plancha (180g.).

SOPAS Y ENSALADAS

- Ensalada César (175 g.)** \$135.00
Lechuga orejona / aderezo César / pimientos / crotones. Con pollo (100 g.) +\$50.00
- Ensalada del Chef (200 g.)** \$150.00
Lechugas / jamón / queso manchego / pechuga de pollo / huevo cocido.
- Ensalada de pollo o atún (200 g.)** \$140.00
Zanahoria / chicharo / papa / lechuga / aderezo.
- Sopa de ajo gratinada (240 ml.)** \$90.00
Sopa a base de consomé de pollo / ajos asados / queso manchego.
- Sopa de cebolla gratinada (240 ml.)** \$90.00
Sopa a base de consomé de pollo / cebolla asada / queso manchego.
- Sopa del día (240 ml.)** \$55.00
- Consomé de pollo con verdura (280 ml.)** \$75.00
- Sopa de tortilla** \$95.00
Tortilla frita/aguacate / queso / Chile guajillo / crema.
- Caldo tlalpaqueño** \$95.00
Pollo deshebrado / verduras / aguacate/chicharrón / chipotle.

POLLO

- Milanesa de pollo (200 g.)** \$180.00
Milanesa acompañada de papas a la francesa
- Alambre de pollo (220 g.)** \$230.00
Salteado de tiras de pechuga / pimiento morrón / cebolla / tocino / gratinado.
- Cordón blue (200 g.)** \$230.00
Jamón de pavo / queso / empanizada / acompañada de verduras y arroz.
- Pechuga rellena de espinacas y queso (200 g.)** \$230.00
Acompañada de arroz y verduras.

- Pepito de filete (200 g.)** \$230.00
Por dentro mayonesa y frijoles. Acompañado de papas a la francesa.
- Milanesa de filete (200 g.)** \$230.00
Acompañada de papas.
- Tacos de arrachera (200 g.)** \$250.00
Salteado de tiras de arrachera con cebolla montado sobre tortillas de harina. Acompañado de guacamole.

CAMARONES Y PESCA DEL DÍA

- Filete de pescado (200 g.)** \$260.00
A elegir: empanizado / al mojo de ajo / al ajillo / a la plancha. Acompañado de arroz y verduras.
- Filete de pescado empapelado (200 g.)** \$290.00
- Camarones al coco (220 g.)** \$320.00
Empanizados en una mezcla de ajo a base de coco.
- Camarones (220 g.)** \$300.00
A elegir: empanizados / al mojo de ajo / al ajillo / a la plancha. Acompañado de ensalada mixta.
- Camarones Komali (250 g.)** \$350.00
Rellenos de queso envueltos en tocino. Acompañado de arroz y ensalada mixta.

CARNES

- San Jacobo (200 g.)** \$250.00
Carne de filete empanizada con relleno de jamón y queso manchego. Acompañado de arroz y verduras.
- Arrachera (200 g.)** \$250.00
Cebollitas cambray / nopal asado/ frijoles.
- Tampiqueña (200 g.)** \$250.00
Enmolada / guacamole / frijoles / rajas poblanas.
- Medallón de filete (200 g.)** \$280.00
A elegir: a la plancha / salsa de pimienta / salsa de mostaza / encebollado.
- Filete mignon (200 g.)** \$310.00
Envuelto en tocino con salsa demiglace y champiñones.

- Tacos dorados de pollo o de queso (4 pzs.)** \$130.00
Tortilla de maíz / queso o pollo / crema / queso rallado / cama de lechuga / jitomate / aguacate.
- Orden de sopas con pollo (3 pzs.)** \$125.00
Sope de maíz / frijoles / lechuga / queso rallado / pollo o chorizo.
- Tacos ensenada (3 pzs.)** \$260.00
Tiras de pescado capeado / lechuga / pico de gallo / mayonesa / salsa martajada.
- Tacos de camarón (3 pzs.)** \$250.00
Camarones capeados / lechuga / pico de gallo / mayonesa / salsa martajada.

PASTAS (230 g.)

- Fetuccini o Penne (230 g.)** \$140.00 +\$40.00
Con pollo (100 g.)
A elegir:
-Primavera
Salsa blanca cremosa / brócoli /zanahoria / calabaza.
- Boloñesa**
Salsa de tomates asados / carne de res / queso parmesano / albahaca.
- Tres quesos**
Cremosa de queso manchego / mozzarella / parmesano.

PIZZA ARTESANAL (240 g.)

- A elegir:** \$245.00
-Pepperoni
-Hawaiana
Piña / jamón
-Tres quesos
Mozzarella / manchego / americano
-Vegetariana
champiñones / cebolla morada / aceitunas / pimientos.

ANTOJITOS

- Enchiladas verdes o rojas con pollo (3 pzs.)** \$140.00
Acompañadas de frijoles.
- Enchiladas suizas (3 pzs.)** \$170.00
Salsa cremosa / pollo / queso gratinado.
- Enchiladas tricolor gratinadas (3 pzs.)** \$190.00
Bañadas en salsa verde, roja y mole. Rellenas de pollo gratinadas.

POSTRES

- Vigilante (100 g.)** \$80.00
Ate de membrillo / queso.
- Plato de helado (100 g.)** \$65.00
Vainilla / fresa / chocolate.
- Flan de la casa (120 g.)** \$75.00
- Pastel (150 g.)** \$95.00
- Crepas de cajeta (3 pzs.)** \$130.00

- Refrescos (355 ml.)** \$45.00
Coca-Cola Original / Coca-Cola Sin Azúcar / Coca-Cola Light / Sprite / Fanta / Fresca / Sidral / Mundet / Agua Mineral.
- Limonada / naranjada (320 ml.)** \$55.00
- Agua embotellada (400 ml.)** \$35.00
- Cervezas (355 ml.)** \$60.00
Corona / Victoria / Montejo / León.
Modelo Especial / Negra Modelo
Stella Artois / Ultra. \$70.00
- Clamato (320 ml.)** \$65.00

BEBIDAS

- Jugo naranja / toronja (320 ml.)** \$45.00
- Jugos combinados (320 ml.)** \$55.00
A elegir: verde / betabel / antigripal / zanahoria
- Licuados o smoothies (400 ml.)** \$60.00
A elegir: plátano / papaya / avena / vainilla / chocolate / fruta de temporada.
- Malteadas (400 ml.)** \$75.00
A elegir: vainilla / fresa / chocolate
- Leche (320 ml.)** \$40.00
- Chocolate caliente o frío (250 ml.)** \$55.00

VINOS

TINTOS

- L.A. Cetto Cabernet** \$520.00
- Casillero del Diablo** \$580.00
- Cune** \$600.00
- Don Luis Merlot** \$580.00
- Nebbiolo Reserva** \$640.00
- Pesquera Crianza** \$1,320.00
- Don Luis Concordia** \$680.00

BLANCOS Y ROSADOS

- Blanc de Zinfandel** \$530.00
- Blanc de Blancs** \$480.00
- Diamante** \$500.00

COPEO

A elegir: \$105.00
-LA Cetto Cabernet (Tinto)
-LA Cetto Petit Sirah (Tinto)
-LA Cetto Blanc de Blancs (Blanco)
-LA Cetto Blanc de Zinfandel (Rosado)

CHAMPAGNES

- Moët & Chandon Brut** \$2,450.00
- Moët & Chandon Nectar Imperial** \$2,600.00

LICORES

RONES

- Bacardi Blanco** \$95.00 / \$950.00
- Bacardi Special** \$95.00 / \$950.00
- Appleton Solera** \$95.00 / \$950.00
- Matusalem Clásico** \$110.00 / \$1100.00
- Havana 7** \$145.00 / \$1500.00
- Zacapa** \$300.00 / \$3000.00

VODKAS Y GINEBRAS

- Smirnoff** \$95.00 / \$950.00
- Absolut azul** \$100.00 / \$1050.00
- Beefeater** \$145.00 / \$1500.00
- Bombay Sapphire** \$170.00 / \$1800.00
- The London N° 1** \$195.00 / \$2100.00
- Hendrick's** \$185.00 / \$1900.00

TEQUILAS Y MEZCAL

- Centenario Reposado** \$115.00 / \$1150.00
- Centenario Plata** \$115.00 / \$1150.00
- Tradicional** \$100.00 / \$1000.00
- Herradura Blanco** \$145.00 / \$1500.00
- Don Julio Blanco** \$155.00 / \$1600.00
- Don Julio Reposado** \$160.00 / \$1600.00
- Don Julio 70** \$175.00 / \$1750.00
- Maestro Dobel Diamante** \$180.00 / \$1850.00
- Mezcal 400 conejos** \$170.00 / \$1600.00
- Mezcal Amarillo joven** \$190.00 / \$1800.00

APERITIVOS

- Vermouth Cinzano** \$95.00 / \$950.00
- Martini Blanco** \$115.00 / \$1150.00
- Martini Rosso** \$135.00 / \$1150.00

DIGESTIVOS Y LICORES

- Amaretto Disaronno** \$150.00 / \$1650.00
- Baileys** \$120.00 / \$1280.00
- Chinchón Dulce Seco** \$100.00 / \$1050.00
- Sambuca Negro Vaccari** \$130.00 / \$1320.00
- Licor 43** \$150.00 / \$1600.00

COGNACS

- Hennessy VS** \$250.00 / \$2400.00
- Hennessy VSOP** \$350.00 / \$3500.00
- Hennessy XO** \$1500.00 / \$10,200.00

BRANDIES

- Terry Centenario** \$115.00 / \$1340.00
- Torres 10** \$115.00 / \$1180.00
- Cardenal de Mendoza** \$280.00 / \$2800.00



* Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. * Room Service +10% adicional. * Propina por servicio no incluida / no obligatoria.