



PASTA BOLOÑESA

PASTA BOLOGNESE (350 g)
Spaghetti en salsa de tomate con carne de res / queso parmesano / albahaca
Spaghetti in tomato sauce with beef / parmesan cheese / basil.

\$110.00



LOMO EN ADOBO

MARINATED LOIN (450 g)

Carne de cerdo bañada en adobo y guarnición de papas cambray saltadas en aceite de oliva y romero fresco.
Marinated pork with cambray potatoes sautéed in olive oil and fresh rosemary.

\$160.00



PIZZA DE ARRACHERA AL AJILLO

ARRACHERA PIZZA WITH GARLIC (450 g)

Base de pizza tradicional de salsa pomodoro y queso mozzarella horneada con arrachera (150 g) al ajillo.
Traditional tomato sauce and mozzarella cheese baked with arrachera (150 g) to the garlic.

\$240.00

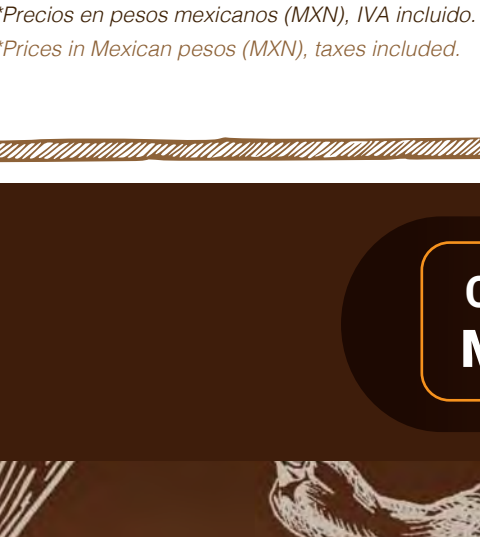


PANQUÉ

PANQUE (90 g)

Panqué de nata acompañado de frutos rojos.
Cream panqué accompanied by red fruits.

\$45.00

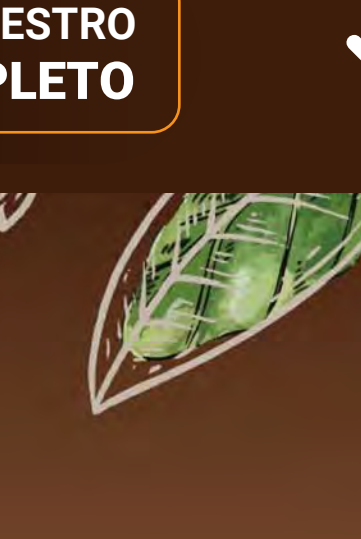


PONCHE

PUNCH (330 ml)

Bebida tradicional a base de frutas y especias, como piloncillo / caña / tejocote / anís estrella / entre otros.
Traditional drink based on fruits and spices, such as piloncillo / cane / tejocote / star anise / among others.

\$45.00



*Precios en pesos mexicanos (MXN), IVA incluido. *Gramajes aproximados basados en producto en crudo.
*Prices in Mexican pesos (MXN), taxes included. *Approximate grammages based on raw product.



CONSULTA NUESTRO MENÚ COMPLETO



Restaurante y Room Service / EXT. 600 o 601.
Abierto de: Lunes a sábado de 07:00 a 22:00 horas.
Domingos y días festivos de 08:00 a 22:00 horas.



DESAYUNOS

Agrega jugo (300 ml.) o fruta (60 g.) y café o té **+\$40.00**

- Huevos al gusto (230 g.)** \$70.00
Huevos revueltos (2 pzs.) con 1 ingrediente a elegir (60 g.): jamón / tocino / salchicha / a la mexicana / queso. Acompañados de frijoles refritos. **Ingredientes adicionales (60 g.)** **+\$30.00**
- Huevos rancheros (230 g.)** \$70.00
Huevos fritos (2 pzs.), bañados en salsa roja sobre tortilla de maíz. Acompañados de frijoles refritos.
- Huevos divorciados (230 g.)** \$70.00
Huevos fritos (2 pzs.), bañados en salsa roja y verde sobre tortilla de maíz. Acompañados de frijoles refritos.
- Omelette de jamón y queso manchego (230 g.)** \$75.00
Tortilla de huevo (2 pzs.) rellena de: jamón / queso gouda. Acompañado de ensalada verde.
- Omelette de claras y verduras (230 g.)** \$75.00
Tortilla de claras de huevo (3 pzs.) rellena de verduras / queso panela. Acompañado de ensalada verde.
- Chilaquiles (300 g.)** \$80.00
Tortillas de maíz fritas, bañadas en salsa roja o verde con pollo deshebrado (100 g.). Acompañadas de: crema / queso / cebolla / cilantro.

- Hot cakes (3 pzs. / 230 g.)** \$75.00
Acompañados de (a elegir): miel de abeja / miel maple / mermelada. Con mantequilla y decorados con fruta.
- Molletes (2 pzs. / 250 g.)** \$70.00
Pan chapata con: frijoles refritos / queso gouda gratinado. Acompañados de salsa mexicana. **Ingredientes adicionales:** jamón / tocino / salchicha (60 g.) **+\$30.00**
- Sincronizadas (2 pzs. / 200 g.)** \$70.00
Tortillas de maíz con: jamón / queso gouda gratinado. Acompañadas de salsa mexicana.

EXTRAS

- Tazón de frutas (300 g.)** \$75.00
Bowl con: fruta de temporada / fresa / frambuesa. Acompañado de: miel / granola.
- Copa de yogurth con frutos (200 g.)** \$65.00
Tazón de yogurth acompañado de: frutos rojos / granola.
- Pan dulce (3 pzs. / 70 g.)** \$40.00
Orden de pan de dulce (variedad existente).
- Pan tostado (4 pzs. / 100 g.)** \$35.00
Orden de pan tostado blanco o integral. Acompañado de: mermelada / mantequilla / miel de abeja.
- Cereal con leche (35 g.)** \$45.00
Tazón de cereal a elegir: Zucritas / Corn Flakes / Fibra. Acompañado de leche entera (355 ml.).

Simbología en platillos: P (Picante), K (Especial), L (Ligero)

*Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA incluido. *Room Service +10% adicional. *Propina por servicio no incluida / no obligatoria. *Gramajes aproximados de producto en crudo.

SNACKS

- Nuggets (250 g.)** \$90.00
Trozos de pollo empanizado (150 g.) cocidos a fritura profunda. Acompañados de papas a la francesa (100 g.).
- Dedos de queso (250 g.)** \$90.00
Barritas de queso mozzarella empanizadas (150 g.). Acompañados de papas a la francesa (100 g.) y dip de tomate.
- Nachos con queso (250 g.)** \$90.00
Tortillas tipo nacho. Acompañados de: queso tipo americano / salsa mexicana. **Proteína extra:** arrachera o pollo (80 g.) **+\$50.00**
- Papas gajo (250 g.)** \$85.00
Acompañadas de: catsup / salsa picante / queso tipo americano.
- Papas a la francesa (200 g.)** \$80.00
Acompañadas de: catsup / salsa picante / queso tipo americano.
- Costillas a la BBQ o Buffalo (250 g.)** \$170.00
Costillas de cerdo (200 g.) bañadas en salsa a elegir: BBQ / Buffalo. Acompañadas de papas a la francesa (100 g.).

- Alitas (300 g.)** \$90.00
Alitas de pollo (200 g.) bañadas con aderezo a elegir: BBQ / Buffalo. Acompañadas de crudités (100 g.).
- Pizza (465g. / 30 cms.)** \$150.00
A elegir: pepperoni / hawaiana / extra queso.
- Club sándwich (365 g.)** \$120.00
Pan blanco con: jamón / pollo / queso gouda / tocino / jitomate / lechuga. Acompañado de papas a la francesa (100 g.).
- Hamburguesa arrachera (385 g.)** \$120.00
Pan bricho con: carne de arrachera (190 g.) / lechuga / jitomate / queso amarillo. Acompañada de papas a la francesa (100 g.).
- Hamburguesa Kali (480 g.)** \$160.00
Pan blanco con: carne de arrachera (160 g.) / queso gouda / lechuga / jitomate / ados de cebolla / aguacate / tocino. Acompañada de papas a la francesa (100 g.).
- Burrito Kali (380 g.)** \$160.00
Tortilla de harina estilo burrera con: milanesa de res (150 g.) / lechuga / jitomate / frijoles / aguacate / queso gouda. Acompañado de papas a la francesa (100 g.).

Simbología en platillos: P (Picante), K (Especial), L (Ligero)

*Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA incluido. *Room Service +10% adicional. *Propina por servicio no incluida / no obligatoria. *Gramajes aproximados de producto en crudo.

PLATOS FUERTES

- Ensalada Cesar (200 g.)** \$90.00
Lechuga orejona con: queso parmesano / crotones / aderezo Cesar. **Agrega pollo (80 g.)** **+\$30.00**
- Ensalada Kali (300 g.)** \$120.00
Mix de lechuga y espinaca con: queso mozzarella / rodajas de jitomate / germen de alfalfa / vinagre balsámico con café. **Agrega pollo (80 g.)** **+\$30.00**

- Milanesa de pollo (200 g.)** \$120.00
A elegir: empanizada / a la plancha. Acompañada de guarnición de ensalada verde y papas a la francesa (100g.). **Cambia por milanesa de res (200 g.)** **+\$50.00**
- Enchiladas suizas (4 pzs. / 430 g.)** \$110.00
Tortillas de maíz rellenas de pollo deshebrado (150g.) bañadas en salsa verde cremosa. Gratinadas con: queso gouda / crema.
- Fajitas de arrachera (450 g.)** \$180.00
Carne de arrachera fileteada (200g.) y marinada con mix de olivos. Acompañadas de: frijoles refritos / chiles toreados / tortillas de maíz.

Cambia tu aderezo por: Ranch / Mil islas / Mostaza con miel / Aceite de oliva / Cesar

- Chapata Komali (420 g.)** \$140.00
Pan chapata con pechuga de pollo (100 g.) a la plancha bañada con: aderezo BBQ / queso gouda / lechuga / jitomate / cebolla. Acompañada de papas a la francesa (100g.).
- Chapata de jamón de pavo (400 g.)** \$110.00
Pan chapata y jamón de pavo (150 g.) con: lechuga / jitomate / queso gouda / mayonesa. Acompañada de papas a la francesa (100g.).
- Flautas de pollo (3 pzs. / 350 g.)** \$110.00
Tortillas de maíz fritas y rellenas de pollo deshebrado (150 g.) con: lechuga / col / queso / crema / salsa.

POSTRES

- Porción de pastel (200 g.)** \$80.00
Variedad existente.
- Helado (150 g.)** \$70.00
Copa de helado a elegir: fresa / chocolate / vainilla.
- Flan napolitano (150 g.)** \$70.00
Preparado al estilo de Komali Café.

Simbología en platillos: P (Picante), K (Especial), L (Ligero)

*Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA incluido. *Room Service +10% adicional. *Propina por servicio no incluida / no obligatoria. *Gramajes aproximados de producto en crudo.

BEBIDAS

CAFÉS Y TÉS

- Café americano (350 ml.)** \$35.00
- Espresso sencillo (30 ml.)** \$30.00
- Espresso doble (60 ml.)** \$60.00
- Capuccino (350 ml.)** \$55.00
- Latte (350 ml.)** \$50.00
- Café Komali (350 ml.)** \$70.00
Leche vaporizada con un toque de: caramelo / doble espresso / galleta de chocolate.
- Té EURO TE (1 sobre / 2 g.)** \$25.00
Sabores a elegir: manzana / frutos rojos / menta / reljante / manzanilla / negro.

REFRESCOS (355 ml.)

- Coca-Cola / Sprite / Fanta / Fresca / Sidral / Agua Mineral / Agua Tónica / Ginger Ale** \$35.00
- Agua natural (400 ml.)** \$25.00

CERVEZAS (355 ml.)

- Corona / Modelo Especial / Negra modelo / Victoria** \$40.00
- Cerveza artesanal (355 ml.)** \$70.00

FRAPPÉS (400 ml.)

- Café con leche y crema batida** \$50.00
- Moka con crema batida** \$50.00
- Café Komali (350 ml.)** \$70.00
Leche vaporizada con un toque de: caramelo / doble espresso / galleta de chocolate.

SMOOTHIES (400 ml.)

- Frutos rojos o mango.** \$50.00

Simbología en platillos: P (Picante), K (Especial), L (Ligero)

*Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA incluido. *Room Service +10% adicional. *Propina por servicio no incluida / no obligatoria. *Gramajes aproximados de producto en crudo.

VINOS

TINTOS

- Santo Tomás** \$280.00
Botella (750 ml.)
Misión - Carignan / Tempranillo (México)
- LA Cetto** \$300.00
Cabernet - Sauvignon (México)
- Santo Tomás St.** \$350.00
Merlot (México)
- Don Luis Cetto** \$500.00
Concordia - Cabernet / Sirah (México)
- LA Cetto** \$550.00
Concordia - Cabernet / Sirah (México)
- Santo Tomás** \$700.00
Tinta México - Barbera / Merlot (México)

BLANCOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

- LA Cetto** \$280.00
Botella (750 ml.)
Blanc de Zinfandel - Rosado (México)
- LA Cetto** \$280.00
Blanc de Blancs - Blanco (México)
- Santo Tomás St.** \$380.00
Chardonnay - Blanco (México)
- Freixenet Negro** \$950.00
Cava (España)

COPEO

Copeo (187 ml.) **\$90.00**

- A elegir:**
- LA Cetto Cabernet Sauvignon (Tinto)**
- LA Cetto Petit Sirah (Tinto)**
- LA Cetto Blanc de Blancs (Blanco)**
- LA Cetto Blanc de Zinfandel (Rosado)**

Simbología en platillos: P (Picante), K (Especial), L (Ligero)

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

LICORES

Copa (2 oz.) *Incluye un mezclador (335 ml.)

- Coca-Cola / Sprite / Fanta / Fresca / Sidral / Agua Mineral / Agua Tónica / Ginger Ale.**

RONES

- Bacardí Blanco** \$95.00 *
- Bacardí Añejo** \$100.00 *
- Bacardí Solera** \$100.00 *
- Havana 7** \$135.00 *

TEQUILAS

- Centenario Azul** \$85.00 *
- Centenario Reposado** \$95.00 *
- Don Julio Blanco** \$140.00 *
- Don Julio Reposado** \$150.00 *
- Don Julio 70** \$170.00 *
- Jos Cuervo Tradicional** \$105.00 *
- Cazadores Reposado** \$100.00 *

WHISKIES

- JW Etiqueta Roja** \$105.00 *
- JW Etiqueta Negra** \$180.00 *
- Jack Daniel's** \$135.00 *
- Buchanan's 12** \$200.00 *

MEZCALES

- Unión Uno** \$110.00
- 400 conejos** \$140.00

BRANDIES Y DIGESTIVOS

- Torres 10** \$120.00 *
- Baileys** \$120.00 *
- Licor 43** \$150.00
- Kahlúa** \$90.00
- Anís Chinchón dulce / seco** \$105.00

VODKAS Y GINEBRAS

- Smirnoff** \$95.00 *
- Absolut Azul** \$110.00 *
- Beefeater** \$130.00 *

Simbología en platillos: P (Picante), K (Especial), L (Ligero)

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