

Brochetas de pollo al grill



Con tocino, pimienta morrón, cebolla al grill y guacamole de la casa.

\$185.00 180 g

Camarones imperiales en adobo



Jumbo en adobo de Chile guajillo y especias, acompañados de arroz y ensalada fresca.

\$420.00 200 g

Mousse de mango



Postre cremoso decorado con mango fresco.

\$125.00 145 g

Vino rosado Santo Tomás



Rosado del Valle de San Vicente, fresco, frutal y equilibrado.

\$640.00 750 ml

*Precios en pesos mexicanos (MXN). Impuestos incluidos.
*Gramajes aproximados de producto en crudo.

*La presentación y garantía del platillo está sujeta a la disponibilidad de los insumos para su preparación, favor de chequear disponibilidad y opciones.

Obtén un 15% de descuento* en tu consumo al afiliarte a nuestro programa de lealtad.

*Consulta términos y condiciones.

KALI Club

CONSULTA NUESTRO MENÚ COMPLETO

Alimentos y Bebidas

Restaurante y Room Service | Ext. 500 o 501

Abierto de: Lunes a sábado de 07:00 a 22:45 hrs.
Domingos de 07:00 a 21:45 hrs.
Días festivos de 08:00 a 21:45 hrs.

KALI ESCANDÓN

DESAYUNOS

Agrega jugo (355 ml) o fruta (100 g) y café o té **+\$60.00**

-Huevos u omelette al gusto (2 pzas)	\$135.00
Huevos fritos o revueltos. 2 ingredientes a elegir: Jamón / salchicha / tocino / queso / chorizo / Rancheros / Tirados / Divorciados. Acompañados de frijoles refritos.	
-Plato de fruta (165 g)	\$95.00
Yogurt natural o fresa / granola / miel.	+\$20.00
-Chilaquiles naturales verdes o rojos (180 g)	\$115.00
Acompañados de frijoles refritos.	
Con pollo (60 g) con huevo (2 pzas)	+\$30.00
De mole (2 pzas)	+\$30.00
Con carne asada	+\$80.00
-Molletes (3 pzas)	\$130.00
Acompañados de salsa mexicana.	
Jamón / salchicha / tocino (60 g)	+\$45.00
Chistorra (80 g)	+\$75.00
-Hot cakes / Pan francés / Waffles (3 pzas)	\$130.00
Acompañados de mermelada y mantequilla.	
-Trilogía de quesadillas (3 pzas)	\$130.00
Flor de calabaza / champiñones / espinacas. Acompañadas de guacamole.	
-Sándwich ligero (1 pza)	\$130.00
Jamón / queso panela / lechuga / aguacate / jitomate. Acompañado de ensalada mixta.	
-Croissant de jamón y queso (1 pza)	\$130.00
Acompañado de papas a la francesa.	

ENTRADAS

-Nachos con queso (170 g)	\$130.00
Queso cheddar / jalapeños / salsa mexicana.	
-Papas a la francesa (220 g)	\$90.00
Agrega queso cheddar.	+\$30.00
-Empanadas (3 pzas)	\$130.00
A elegir: jamón y queso / queso con queso / rajas con queso. Acompañadas de guacamole.	
-Tortilla Española (1 pza)	\$320.00
*40 minutos de preparación.	
-Chistorra con queso (230 g)	\$220.00
Chistorra asada, gratinada. Acompañada de tortillas de harina.	
-Tabla de carnes frías (240 g)	\$340.00
Jamón serrano / jamón cocido / salchichas / aceitunas / queso panela / queso manchego.	
-Guacamole con totopos (200 g)	\$95.00
-Tiradito de Pescado (200 g)	\$280.00
Tiras de pescado fresco / salsa ponzu / jengibre / cebolla morada / chile serrano / cilantro.	

POLLO

-Milanesa de pollo (200 g)	\$195.00
Empanizada acompañada de papas a la francesa.	
-Alambre de pollo (220 g)	\$245.00
Salteado de tiras de pechuga / pimiento morrón / cebolla / tocino / gratinado. Acompañado de guacamole y frijoles.	
-Cordon bleu (200 g)	\$245.00
Pechuga rellena de jamón y queso / empanizada. Acompañada de verduras y arroz.	
-Pechuga rellena de espinacas y queso (200 g)	\$245.00
Acompañada de arroz y verduras.	

CARNES

-San Jacobo (200 g)	\$280.00
Carne de filete empanizada con relleno de jamón y queso manchego.	
-Arrachera (200 g)	\$280.00
Cebollitas cambay / nopal asado / frijoles.	
-Tampiqueña (200 g)	\$280.00
Enmolada / guacamole / frijoles / rajas poblanas.	
-Medallón de filete (200 g)	\$320.00
A elegir: a la plancha / salsa de pimienta / salsa de mostaza / encebollado.	
-Filete Mignon (200 g)	\$320.00
Envuelto en tocino con salsa demi-glace y champiñones.	
-Pepito de filete (200 g)	\$280.00
Por dentro mayonesa y frijoles. Acompañado de papas a la francesa.	
-Milanesa de filete (200 g)	\$280.00
Acompañada de papas.	
-Tacos de arrachera (200 g)	\$280.00
Salteado de tiras de arrachera con cebolla montado sobre tortillas de harina. Acompañado de guacamole.	

ANTOJITOS

-Enchiladas verdes o rojas con pollo (3 pzas)	\$170.00
Acompañadas de frijoles.	
-Enchiladas suizas (3 pzas)	\$190.00
Salsa cremosa / pollo / queso gratinado.	
-Enchiladas tricolor gratinadas (3 pzas)	\$210.00
Bañadas en salsa verde, roja y mole. Rellenas de pollo gratinadas.	
-Enmoladas (3 pzas)	\$190.00
-Tacos dorados de pollo o queso (4 pzas)	\$150.00
Tortilla de maíz / queso o pollo / crema / queso rallado / carne de lechuga / jitomate / aguacate.	
-Orden de sopas con pollo (3 pzas)	\$150.00
Sopa de maíz / frijoles / lechuga / queso rallado / pollo o chorizo.	
-Tacos Ensenada (3 pzas)	\$280.00
Tiras de pescado capeado / lechuga / salsa mexicana / mayonesa / salsa martajada.	
-Tacos de camarón (3 pzas)	\$280.00
Camarones capeados / lechuga / salsa mexicana / mayonesa / salsa martajada.	

ENTREPANES

Acompañados de papas a la francesa

-Club sándwich (280 g)	\$175.00
Pechuga de pollo / jamón / queso / tocino.	
-Hamburguesa sencilla (180 g)	\$155.00
Carne / mayonesa / jitomate / cebolla / chile jalapeño / lechuga / cátsup / aderezo.	
-Hamburguesa especial (200 g)	\$180.00
Carne / mayonesa / jitomate / cebolla / chile jalapeño / lechuga / cátsup / aderezo / piña / queso.	
-Panini club (200 g)	\$170.00
Jamón de pavo / queso / jitomate / lechuga / aderezo de la casa.	
-Panini de pollo (200 g)	\$210.00
Milanesa de pollo / queso / tocino / jitomate / lechuga / aderezo de la casa.	
-Panini de tres quesos (190 g)	\$210.00
Queso gouda / queso mozzarella / queso panela / chutney de cebolla.	
-Panini de arrachera (200 g)	\$280.00
Arrachera / queso / tocino / jitomate / lechuga / aderezo de la casa.	

POSTRES

-Vigilante (120 g)	\$95.00
Ate de membrillo / queso.	
-Plato de helado (2 bolas)	\$75.00
Vainilla / fresa / chocolate.	
-Flan de la casa (120 g)	\$90.00
-Crepas de crema de avellanas y plátano (3 pzas)	\$165.00
-Crepas de cajeta (3 pzas)	\$150.00

BEBIDAS

-Jugo de naranja / toronja (320 ml)	\$60.00
-Jugos combinados (320 ml)	\$75.00
A elegir: verde / betabel / antigrapal / zanahoria.	
-Licuados o smoothies (400 ml)	\$75.00
A elegir: plátano / papaya / avena / vainilla / chocolate / fruta de temporada.	
-Malteada (400 ml)	\$75.00
A elegir: vainilla / fresa / chocolate.	
-Leche (320 ml)	\$60.00
-Chocolate caliente o frío (250 ml)	\$65.00
-Café americano (250 ml)	\$50.00
-Capuccino / Latte (250 ml)	\$75.00
-Espresso	\$50.00

VINOS

TINTOS

	Botella (750 ml)
-L.A. Cetto Cabernet	\$520.00
-Casillero del Diabolo	\$660.00
-Cúne	\$720.00
-Don Luis Merlot	\$580.00
-Nebbiolo Reserva	\$640.00
-Don Luis Concordia	\$680.00

COPEO

	Copeo (187 ml)	\$120.00
A elegir:		
-LA Cetto Cabernet	(Tinto)	
-LA Cetto Petit Sirah	(Tinto)	
-LA Cetto Blanc de Zinfandel	(Blanco)	
-LA Cetto Blanc de Zinfandel	(Rosado)	

LICORES

*Incluye un mezclador por copa (355 ml).

RONES

	Copa (2 oz)
-Bacardí Blanco	\$120.00
-Bacardí Solera	\$120.00
-Appleton Special	\$120.00
-Matusalem Clásico	\$135.00
-Havana 7	\$170.00
-Zacapa	\$320.00

TEQUILAS Y MEZCAL

	Copa (2 oz)
-Centenario Reposado	\$140.00
-Centenario Plata	\$140.00
-Tradicional	\$130.00
-Herradura Blanco	\$160.00
-Don Julio Blanco	\$170.00
-Don Julio Reposado	\$180.00
-Don Julio 70	\$195.00
-Maestro Dobel Diamante	\$210.00
-Mezcal 400 conejos	\$190.00
-Mezcal Amarás joven	\$210.00
-Mezcal Montelobos	\$210.00

WHISKIES

	Copa (2 oz)
-J&B	\$155.00
-JW Etiqueta roja	\$170.00
-JW Etiqueta negra	\$220.00
-Old Parr	\$195.00
-Jack Daniel's	\$195.00
-Chivas regal 12	\$220.00
-Chivas regal 18	\$380.00
-Buchanan's 12	\$220.00
-Buchanan's 18	\$380.00

SOPAS Y ENSALADAS

-Ensalada César (175 g)	\$150.00
Lechuga crepina / aderezo César / parmesano / crutones.	
Con pollo (100 g)	+\$90.00
-Ensalada del Chef (200 g)	\$190.00
Lechugas / jamón / queso manchego / pechuga de pollo / huevo cocido.	
-Ensalada de pollo o atún (200 g)	\$150.00
Zanahoria / chicharro / papa / lechuga / aderezo.	
-Sopa de ajo gratinada (240 ml)	\$130.00
Sopa a base de consomé de pollo / ajos asados / queso manchego.	
Agrega huevo	+\$30.00
-Sopa de cebolla gratinada (240 ml)	\$130.00
Sopa a base de consomé de pollo / cebolla asada / queso manchego.	
Agrega huevo	+\$30.00
-Sopa del día (240 ml)	\$70.00
-Consomé de pollo con verdura (240 ml)	\$115.00
Consomé de pollo con verduras y pollo deshebrado acompañado de cebolla / chile / aguacate.	
-Sopa de tortilla	\$120.00
Caldado a base de jitomate / tortilla frita / aguacate / queso / chile guajillo / crema.	
-Caldo tlalpeño	\$130.00
Consomé de pollo / pollo deshebrado / verduras / aguacate / chicharrón / chipotle.	

SUGERENCIA DEL CHEF

-Arrachera Komali (200 g)	\$295.00
3 dobladitas de maíz tricolor / frijoles (1 pza).	
-Pechuga Komali (200 g)	\$220.00
Pechuga a la plancha. Acompañada de queso panela asado / nopal cambay / chiles toreados.	
-Milanesa Komali (200 g)	\$295.00
3 dobladitas de maíz tricolor / frijoles / queso panela asado.	
-Fajitas de arrachera (200 g)	\$295.00
Salteado de pimientos / tocino / cebolla. Acompañado con guacamole.	
-Pasta a la primavera con salmón (200 g)	\$350.00
Pasta bañada en salsa blanca cremosa / brócoli / zanahoria / calabaza.	

PASTAS Y PIZZETAS

-Fetuccini o Penne (230 g)	\$140.00
Con pollo (100 g)	+\$90.00
A elegir:	
-Primavera	Salsa blanca cremosa / brócoli / zanahoria / calabaza.
-Boloñesa	Salsa de tomates asados / carne de res / queso parmesano / albahaca.
-Tres quesos	Cremosa salsa de manchego / mozzarella / parmesano.
-Pizza artesanal (grande)	\$295.00

A elegir:

-Hawaiana	Piña / jamón.
-Tres quesos	Mozzarella / manchego / americano.
-Vegetariana	Champiñones / cebolla morada / aceitunas / pimientos.

PESCA DEL DÍA

-Filete de pescado (200 g)	\$280.00
A elegir: empanizado / al mojo de ajo / al ajillo / a la plancha. Acompañado de arroz y verduras.	
-Filete de pescado empapelado (200 g)	\$320.00
Acompañado de arroz y verduras.	
-Camarones al coco (220 g)	\$320.00
Empanizados en una mezcla especial a base de coco. Acompañado de ensalada mixta y arroz.	
-Camarones (220 g)	\$300.00
A elegir: empanizados / al mojo de ajo / al ajillo / a la plancha. Acompañados de ensalada mixta y arroz.	
-Camarones Komali (250 g)	\$350.00
Rellenos de queso envueltos en tocino. Acompañados de ensalada mixta y arroz.	

PLATOS LIGEROS

-Calabazas rellenas (3 pzas)	\$170.00
Rellenas de berenjena / cebolla / queso panela. Acompañadas de arroz.	
-Pechuga al limón (200 g)	\$195.00
Pechuga asada con limón eureka / acompañada de ensalada y arroz.	
-Ensalada de pera (120 g)	\$190.00
Pera verde / arándanos / nuez / queso de cabra / espinaca baby / lechuga. Acompañada de aderezo de miel y mostaza.	
-Pechuga a la plancha (200 g)	\$195.00
Acompañada de ensalada mixta.	

SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS

PICANTE ESPECIAL LIGERO

-Espresso doble	\$75.00
-Té nacional (250 ml)	\$50.00
-Refrescos (355 ml)	\$55.00
Coca-Cola Original / Coca-Cola Sin Azúcar / Coca-Cola Light / Sprite / Fanta / Fresca / Sidral / Mundet / Agua Mineral.	
-Limonada y Naranjada (320 ml)	\$55.00
-Agua (600 ml)	\$40.00
-Cerveza nacional (355 ml)	\$70.00
Corona / Victoria / Pacifico	
Modelo Especial / Negra Modelo	\$80.00
Stella Artois o Ultra	\$85.00
-Clamato (320 ml)	\$75.00
-Vaso michelado	\$20.00

BLANCOS Y ROSADOS

	Botella (750 ml)
-Blanc de Zinfandel	\$580.00
-Blanc de Blancs	\$520.00

CHAMPAGNES

	Botella (750 ml)
-Freixenet Cordon Negro	\$1150.00
-Moët & Chandon Brut	\$2,650.00
-Moët & Chandon Nectar Imperial	\$2,850.00