

ENSALADA DE PERA



\$190.00 180 g

Lechuga anersa acompañada de pera y manzana, arándanos, nuez y queso de cabra, bañada con un delicado aderezo a base de miel de agave.

FILETE CONCHI



\$360.00 250 g

Filete de pescado fresco, preparado al momento, sobre una base de nopal y queso panela. Acompañado de arroz de la casa y verduras a la mantequilla.

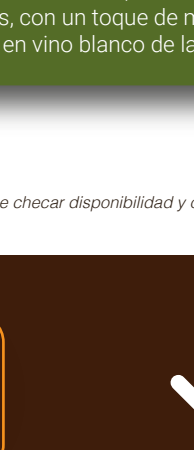
PASTEL DE CINCO CHOCOLATES



\$150.00 75 g

Delicioso postre horneado con una cuidada selección de cinco chocolates que se fusionan en cada bocado.

CLERICOT BLANCO CON FRUTOS ROJOS

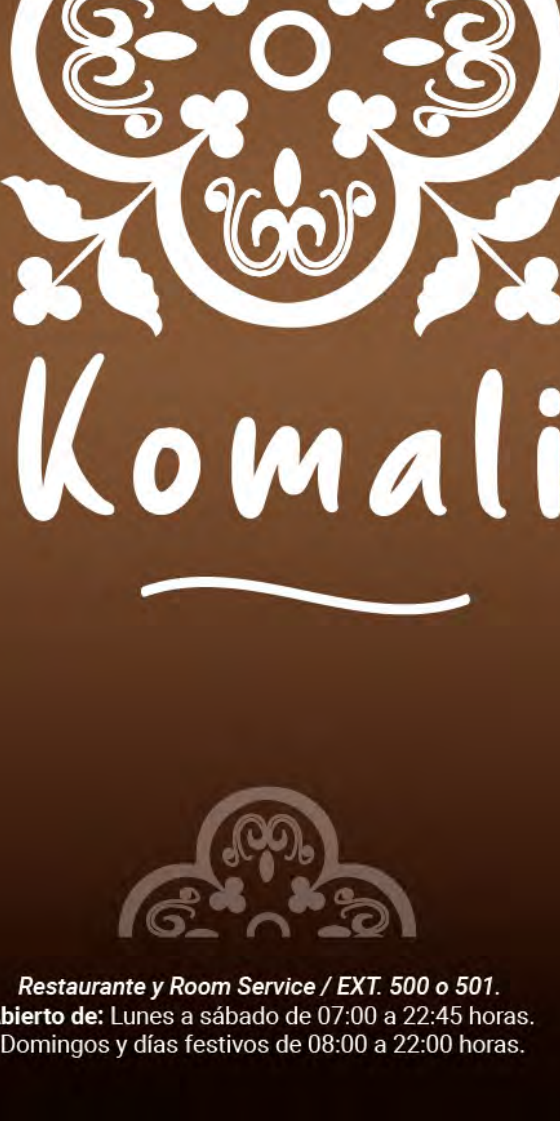


\$175.00 175 ml

Refrescante mezcla de fresas, duraznos, frambuesas y moras, con un toque de menta, servida en vino blanco de la casa.

*Precios en pesos mexicanos (MXN). Impuestos incluidos.
*Gramajes aproximados de producto en crudo.
*La presentación y guarnición del platillo está sujeta a la disponibilidad de los insumos para su preparación, favor de chequear disponibilidad y opciones.

CONSULTA NUESTRO MENÚ COMPLETO



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.

K A L I
H O T E L S

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
Yogurt natural o fresa / granola / miel.	+\$20.00
-Chilaquiles naturales verdes o rojos (180 g.)	\$95.00
De mole	+\$30.00
Con Pollo (60g.) con huevo (2 pzas.)	+\$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
-Trilogía de quesadillas (3 pzs.)	\$105.00
Flor de calabaza / champiñones / espinacas.	
-Sándwich ligero	\$105.00
Jamón / queso panela / lechuga / aguacate y jitomate.	

• Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

-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.	
-Omellete poblano (2 pzs.)	\$160.00
Por dentro, rajas poblanas / granos de elote. Acompañado de frijoles / queso panela asado.	
-Omellete 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 Capresse (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
A elegir: jamón y queso / elote con queso / rajas con queso.	
-Tortilla española (1 pza.)	\$280.00
*40 minutos de preparación.	
-Chistorra con queso (200 g.)	\$155.00
Carne serrano / jamón cocido / salchichas / aceitunas / queso panela / queso manchego.	\$320.00
-Guacamole con totopos (230 g.)	\$95.00
-Tiradito de pescado (200 g.)	\$220.00
Tiras de pescado fresco / salsa ponzu / jengibre / cebolla morada / chile serrano / cilantro.	

ESPECIALES KOMALI

-Sabanita de filete invierno (200 g.)	\$280.00
Carne asada de filete bañada en salsa roja y verde, gratinada. Acompañada de frijoles refritos.	
-Pechuga Komali (200 g.)	\$195.00
A elegir: a la plancha / acompañada de queso panela asado / nopal cambrai / chiles toreados.	

• Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

-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 / parmesano / crotonos.	
-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 / chícharo / 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 tlalpeño	\$95.00
Pollo deshebrado / verduras / aguacate / chicharrón / chipotle.	

POLLO

-Milanesa de pollo (200 g.)	\$180.00
Empanizada 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
Pechuga rellena de jamón y queso / empanizada / acompañada de verduras y arroz.	
-Pechuga rellena de espinacas y queso (200 g.)	\$230.00
Acompañada de arroz y verduras.	

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 cambrai / 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.	

• Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

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 empanelado (200 g.)	\$290.00
-Camarones al coco (200 g.)	\$320.00
Empanizados en una mezcla especial 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.	

ENTREPANES

Acompañados de papas a la francesa

-Club sándwich (280 g.)	\$155.00
Pechuga de pollo / jamón / queso / tocino.	
-Hamburguesa sencilla (180 g.)	\$135.00
Carne / mayonesa / jitomate / cebolla / chile jalapeño / cátsup / aderezo.	
-Hamburguesa especial (200 g.)	\$165.00
Carne / mayonesa / jitomate / cebolla / chile jalapeño / cátsup / aderezo / piña / queso.	
-Panini club (200 g.)	\$160.00
Jamón de pavo / queso / tocino / jitomate / lechuga / aderezo de la casa.	
-Panini de pollo (200 g.)	\$190.00
Milanesa de pollo / queso / tocino / jitomate / lechuga / aderezo de la casa	
-Panini de tres quesos (190 g.)	\$180.00
Queso gouda / queso mozzarella / queso panela / chutney de cebolla.	
-Panini de arrachera (200 g.)	\$260.00
Arrachera / queso / tocino / jitomate / lechuga / aderezo de la casa.	

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.	

• Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

-Tacos dorados de pollo o de queso (4 pzs.)	\$130.00
Tortilla de maíz / queso o pollo / crema / queso rallado / carne de lechuga / jitomate / aguacate.	
-Orden de sopos con pollo (3 pzs.)	\$125.00
Sope de maíz / frijoles / lechuga / queso rallado / pollo o chorizo.	
-Tacos ensonada (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
Con pollo (100 g.)	+\$40.00
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 (240 g.)

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

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

BEBIDAS

-Jugo naranja / toronja (320 ml.)	\$45.00
-Jugos combinados (320 ml.)	\$55.00
A elegir: verde / betabel / antigríp / 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

• Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

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

COPEO

-LA Cetto Cabernet	(Tinto)
-LA Cetto Petit Sirah	(Tinto)
-LA Cetto Blanc de Blancs	(Blanco)
-LA Cetto Blanc de Zinfandel	(Rosado)

• Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido.

BLANCOS Y ROSADOS

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

CHAMPAGNES

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

APERITIVOS

-Vermouth Cinzano	\$95.00
-Martini Blanco	\$115.00
-Martini Rosso	\$135.00

DIGESTIVOS Y LICORES

-Amaretto Disaronno	\$150.00
-Baileys	\$120.00
-Chinchón Dulce Seco	\$100.00
-Sambuca Negro Vaccari	\$130.00
-Licor 43	\$150.00

COGNACS

-Martell VS	\$250.00
-Hennessy VSOP	\$350.00
-Hennessy XO	\$1500.00

BRANDIES

-Terry Centenario	\$115.00
-Torres 10	\$115.00
-Cardenal de Mendoza	\$280.00