

LASAGNA



\$175.00 275 g

Clásica receta italiana con láminas de pasta, carne de res, salsa bechamel y queso gouda. La entrada perfecta para esta temporada.

PECHUGA DE PAVO CON SALSA GRAVY



\$330.00 300 g

Pavo importado cocinado al momento, bañado en salsa gravy, acompañado de puré de papa con mantequilla y verduras.

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS



\$135.00 120 g

Delicioso postre de queso crema sobre base de galleta, con cobertura de frutos rojos.

PONCHE NAVIDEÑO TRADICIONAL



\$95.00 75 ml

Bebida festiva de guayaba, canela, manzana, piloncillo, ciruela pasa, jamaica, tamarindo y tejocote.

Opción con licor: + \$100.00

*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 checar disponibilidad y opciones.

CONSULTA NUESTRO MENÚ COMPLETO



DESAYUNOS

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

-Huevos u omelette al gusto (2 pzas) \$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 (60 g) con huevo (2 pzas) +\$30.00
Con carne asada (100 g) +\$65.00

-Molletes (3 pzas) \$115.00
Jamón / salchicha / tocino (60 g) +\$30.00
Chistorra (80 g) +\$45.00

-Hot cakes o Pan francés (3 pzas) \$105.00

-Trilogía de quesadillas (3 pzas) \$105.00
Flor de calabaza / champiñones / espinacas.

-Sándwich ligero \$105.00
Jamón / queso panela / lechuga / aguacate y jitomate.

Simbología en platillos: Picante Especial Ligero

-Croissant de jamón y queso (1 pza) \$115.00
Acompañado con papas a la francesa.

-Huevos tirados Komali (2 pzas) \$155.00
Revueltos con frijoles y chorizo.
Acompañados de chilaquiles verdes o rojos.

-Huevos Motuleños (2 pzas) \$145.00
Servidos en cazuela / salsa ranchera / plátano macho frito / verduras.

-Huevos Komali (2 pzas) \$145.00
Huevos fritos o revueltos sobre una sincronizada bañados en salsa verde o roja.

-Omelette poblano (2 pzas) \$160.00
Por dentro, rajitas poblanas / granos de elote.
Acompañado de frijoles / queso panela asado.

-Omelette Campirano (2 pzas) \$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 pzas) \$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.

*Gramajes aproximados de producto en crudo.
*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.
*Los precios son montos totales a pagar. Impuestos incluidos.

ENTRADAS

-Nachos con queso (170 g) \$130.00
Queso cheddar / jalapeños / pico de gallo.

-Papas a la francesa (150 g) \$75.00

-Empanadas (3 pzas) \$95.00
A elegir: jamón y queso / elote con queso / rajitas con queso.

-Tortilla española (1 pza) \$280.00
*40 minutos de preparación.

-Chistorra con queso (200 g) \$155.00

-Tabla de carnes frías (240 g) \$320.00
Jamón serrano / jamón cocido / salchichas / aceitunas / queso panela / queso manchego.

-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
Pechuga a la plancha. Acompañada de queso panela asado / nopal cambay / chiles toreados.

Simbología en platillos: Picante Especial Ligero

-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 (180 g).

SOPAS Y ENSALADAS

-Ensalada César (175 g) \$135.00
Lechuga orejona / aderezo César / parmesano / 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 / chicharro / papa / lechuga / aderezo.

-Sopa de ajo gratinado (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.

*Gramajes aproximados de producto en crudo.
*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.
*Los precios son montos totales a pagar. Impuestos incluidos.

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. Acompañado de guacamole y frijoles.

-Cordon blue (200 g) \$230.00
Carne / mayonesa / jitomate / 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 cambay / nopal asado / frijoles.

-Tampiqueña (200 g) \$250.00
Enmolada / guacamole / frijoles / rajitas 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. Acompañado de arroz y verduras.

Simbología en platillos: Picante Especial Ligero

-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
Empanizada 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 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.

*Gramajes aproximados de producto en crudo.
*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.
*Los precios son montos totales a pagar. Impuestos incluidos.

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 / 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 pzas) \$140.00
Acompañadas de frijoles.

-Enchiladas azules (3 pzas) \$170.00
Salsa cremosa / pollo / queso gratinado.

-Enchiladas tricolor gratinadas (3 pzas) \$190.00
Bañadas en salsa verde, roja y mole. Rellenas de pollo gratinadas.

Simbología en platillos: Picante Especial Ligero

-Tacos dorados de pollo o de queso (4 pzas) \$130.00
Tortilla de maíz / queso o pollo / crema / queso rallado / cama de lechuga / jitomate / aguacate.

-Orden de sopas con pollo (3 pzas) \$125.00
Sope de maíz / frijoles / lechuga / queso rallado / pollo o chorizo.

-Tacos ensenada (3 pzas) \$260.00
Tiras de pescado capeado / lechuga / pico de gallo / mayonesa / salsa martajada.

-Tacos de camarón (3 pzas) \$250.00
Camarones capeados / lechuga / pico de gallo / mayonesa / salsa martajada.

PASTAS

-Fetuccini o Penne (230 g) \$140.00
Con pollo (100 g) +\$40.00

A elegir:

-Primavera \$245.00
Salsa blanca cremosa / brócoli / zanahoria / calabaza.

-Boloñesa \$245.00
Salsa de tomates asados / carne de res / queso parmesano / albahaca.

-Tres quesos \$245.00
Cremosa salsa de manchego / mozzarella / parmesano.

PIZZA ARTESANAL

A elegir: Mediana \$245.00

-Pepperoni

-Hawaiana

-Tres quesos

-Vegetariana

-Margarita

-Hawaiana

-Tres quesos

-Vegetariana

-Margarita

-Hawaiana

-Tres quesos

-Vegetariana

-Margarita

-Hawaiana

-Tres quesos

-Vegetariana

-Margarita

-Hawaiana

-Tres quesos

-Vegetariana

-Margarita

-Hawaiana

VINOS

TINTOS

Botella (750 ml)

-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

Copeo (187 ml) \$105.00

A elegir:

-LA Cetto Cabernet (Tinto)

-LA Cetto Petit Sirah (Tinto)

-LA Cetto Blanc de Blancs (Blanco)

-LA Cetto Blanc de Zinfandel (Rosado)

BLANCOS Y ROSADOS

Botella (750 ml)

-Blanc de Zinfandel \$530.00

-Blanc de Blancs \$480.00

-Diamante \$500.00

CHAMPAGNES

Botella (750 ml)

-Moët & Chandon Brut \$2,450.00

-Moët & Chandon Nectar Imperial \$2,600.00



*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.
*Los precios son montos totales a pagar. Impuestos incluidos.

WHISKIES

Copa (2 oz)

-J&B \$105.00

-JW Etiqueta roja \$115.00

-JW Etiqueta negra \$170.00

-Old Parr \$165.00

-Jack Daniel's \$165.00

-Chivas regal 12 \$170.00

-Chivas regal 18 \$380.00

-Buchanan's 12 \$190.00

-Buchanan's 18 \$380.00

*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.
*Los precios son montos totales a pagar. Impuestos incluidos.

VODKAS Y GINEBRAS

Copa (2 oz)

-Smirnoff \$95.00

-Absolut azul \$100.00

-Beefeater \$145.00

-Bombay Sapphire \$170.00

-The London N° 1 \$130.00

-Hendrick's \$185.00

APERITIVOS

Copa (2 oz)

-Vermouth Cinzano \$95.00

-Martini Bianco \$115.00

-Martini Rosso \$135.00

DIGESTIVOS Y LICORES

Copa (2 oz)

-Amaretto Disaronno \$150.00

-Baileys \$120.00

-Chinchón Dulce Seco \$100.00

-Sambuca Negro Vaccari \$130.00

-Licor 43 \$150.00

COGNACS

Copa (2 oz)

-Martell VS \$250.00

-Hennessy VSOP \$350.00

-Hennessy XO \$1500.00

BRANDIES

Copa (2 oz)

-Terry Centenario \$115.00

-Torres 10 \$115.00

-Cardenal de Mendoza \$280.00