



Sopa Azteca

Azteca Soap

Tiras de tortilla frita en caldillo de jitomate con crema, queso, chile y aguacate.

Crispy tortilla strips in tomato broth with cream, cheese, chili, and avocado.

\$89.00 230 ml

Flautas ahogadas

Drowned Flautas

Rellenas de pollo o papa, en salsa roja o verde, con lechuga, crema, queso, col morada y lechuga.

Filled with chicken or potatoes, served in red or green salsa with lettuce, cream, cheese, and red cabbage.

\$165.00 390 g



Pan de elote con helado

Sweet Corn Cake with Ice Cream

Panqué elaborado con elote, mantequilla, huevos y leche condensada. Acompañado de helado de vainilla o chocolate.

Sweet corn cake made with butter, eggs, and condensed milk. Served with vanilla or chocolate ice cream.

\$145.00 230 g

Margarita de Sandía

Watermelon Margarita

Bebida a base de tequila, sandía, jugo de limón y licor de naranja.

Tequila, watermelon, lime juice, and orange liqueur.

\$155.00 230 ml

*Gramajes aproximados en producto en crudo.
*Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA incluido.
*Monto total a pagar con impuestos incluidos.
*Propina por servicio no incluida / no obligatoria.
*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.

* Approximate raw product weights.
* Prices in Mexican pesos (MXN), 16% VAT included.
* Total amount payable includes taxes.
* Gratuity not included / not mandatory.
* Accepted payment methods: Visa, Mastercard, American Express, and cash.

CONSULTA NUESTRO MENÚ COMPLETO

Alimentos y Bebidas

Restaurante y Room Service | Ext. 600 o 601

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

KOMALI
CIUDADELA

DESAYUNOS

Agrega jugo (300 ml) o fruta (60 g) y café o té +\$50.00

-Huevos al gusto (230 g)	\$90.00
Huevos revueltos (2 pzas.) con 1 ingrediente a elegir (60 g): jamón / tocino / salchicha / a la mexicana / queso. Acompañados de frijoles refritos.	
Ingrediente adicional (60 g)	+\$30.00
-Huevos rancheros (230 g)	\$90.00
Huevos fritos (2 pzas.), bañados en salsa roja sobre tortilla de maíz. Acompañados de frijoles refritos.	
-Huevos divorciados (230 g)	\$90.00
Huevos fritos (2 pzas.), bañados en salsa roja y verde sobre tortilla de maíz. Acompañados de frijoles refritos.	
-Omelette de jamón y queso manchego (230 g)	\$90.00
Tortilla de huevo (2 pzas.), rellena de jamón / queso gouda. Acompañado de ensalada verde.	
-Omelette de claras y verduras (230 g)	\$90.00
Tortilla de claras de huevo (3 pzas.) rellena de verduras / queso panela. Acompañado de ensalada verde.	
-Chilaquiles (300 g)	\$95.00
Chitas de maíz fritas, bañadas en salsa roja o verde con pollo deshebrado (100 g). Acompañadas de: crema / queso / cebolla / cilantro.	
Huevo (1 pza)	+\$15.00
Pollo (100 g)	+\$40.00

SNACKS

-Nuggets (250 g)	\$115.00
Trozos de pollo empanizado (150 g) cocidos a fritura profunda. Acompañados de papas a la francesa (100 g).	
-Dedos de queso (250 g)	\$115.00
Barritas de queso mozzarella empanizados (150 g). Acompañados de papas a la francesa (100 g) y dip de tomate.	
-Nachos con queso (250 g)	\$110.00
Tortillas tipo nacho. Acompañados de: queso tipo americano / salsa mexicana.	
Proteína extra: arrachera o pollo (80 g)	+\$70.00
-Papas gajo (250 g)	\$110.00
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 (350 g)	\$170.00
Costillas de cerdo (250 g) bañadas en salsa a elegir: BBQ / Buffalo.	
Acompañadas de papas a la francesa (100 g).	

SOPAS Y CREMAS

-Sopa del día (240 ml)	\$45.00
Preguntar la opción del día.	
-Consomé de pollo (240 ml)	\$45.00
A base de verduras / arroz / vegetales frescos.	
-Crema de elote (240 ml)	\$65.00
Elaborada en casa con ingredientes frescos.	
-Sopa de cebolla (240 ml)	\$70.00
Receta del chef, a base de vino blanco / cebolla salteada en mantequilla / queso gratinado para coronar.	

PLATOS FUERTES

-Ensalada Cesar (200 g)	\$110.00
Lechuga orejona con: queso parmesano / crotones / aderezo Cesar.	
Agrega pollo (80 g)	+\$70.00
-Ensalada Kali (300 g)	\$140.00
Mix de lechuga y espinaca con: queso mozzarella / rodajas de jitomate / germen de alfalfa / vinagre balsámico con café.	
Agrega pollo (80 g)	+\$70.00

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

-Chapata Komali (420 g)	\$160.00
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)	\$130.00
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 pzas. / 350 g)	\$130.00
Tortillas de maíz fritas y rellenas de pollo deshebrado (150 g) con: lechuga / col / queso / crema / salsa.	
-Milanesa de pollo (200 g)	\$135.00
A elegir: empanizada / a la plancha. Acompañada de guarnición de ensalada verde y papas a la francesa (100 g).	
Cambia por milanesa de res (200 g)	+\$50.00
-Enchiladas suizas (4 pzas. / 430 g)	\$145.00
Batallas de maíz rellenas de pollo deshebrado (150 g) bañadas en salsa verde cremosa. Gratidadas con: queso gouda / crema.	

BEBIDAS

CAFÉS Y TÉS

-Café americano (350 ml)	\$45.00
-Espresso sencillo (30 ml)	\$35.00
-Espresso doble (60 ml)	\$70.00
-Capuccino (350 ml)	\$65.00
-Latte (350 ml)	\$60.00
-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)	\$40.00
Sabores a elegir: manzana / frutos rojos / menta / relajante / manzanilla / negro.	
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.	

VINOS

TINTOS

-Santo Tomás	Botella (750 ml)	\$380.00
Misión – Carignan / Tempranillo (México)		
-LA Cetto	\$400.00	
Cabernet – Sauvignon (México)		
-Santo Tomás St.	\$450.00	
Merlot (México)		
-Don Luis Cetto	\$600.00	
Concordia – Cabernet / Sirah (México)		
-LA Cetto	\$650.00	
Concordia – Cabernet / Sirah (México)		
-Santo Tomás	\$800.00	
Tinta Mexico – Barbera / Merlot (México)		

COPEO

A elegir: Copeo (187 ml) \$120.00

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

LICORES

Copa (2 oz)

*Incluye un mezclador (335 ml).

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

RONES

-Bacardí Blanco	Copa (2 oz)	\$105.00 *
-Bacardí Añejo	\$115.00 *	
-Bacardí Solera	\$120.00 *	
-Havana 7	\$150.00 *	

WHISKIES

-JW Etiqueta Roja	Copa (2 oz)	\$115.00 *
-JW Etiqueta Negra	\$190.00 *	
-Jack Daniel's	\$145.00 *	
-Buchanan's 12	\$220.00 *	

BRANDIES Y DIGESTIVOS

-Torres 10	Copa (2 oz)	\$135.00 *
-Baileys	\$135.00	
-Licor 43	\$160.00	
-Kahlúa	\$110.00	
-Anís Chinchón dulce / seco	\$120.00	

Hot cakes (3 pzas / 230 g)

\$95.00
Acompañados de (a elegir): miel de abeja / miel maple / mermelada. Con mantequilla y decorados con fruta.

Molletes (2 pzas / 250 g)

\$90.00
Pan chapata con: frijoles refritos / queso gouda gratinado. Acompañados de salsa mexicana.

Ingrediente adicional: jamón / tocino / salchicha (60 g) **+\$40.00**

Sincronizadas (2 pzas / 200 g)

\$70.00
Tortillas de harina con: jamón / queso gouda gratinado. Acompañadas de salsa mexicana.

Tecolota (2 pzas / 320 g)

\$135.00
Dos tapas de pan salado con mantequilla, montados con frijoles / chilaquiles verdes, rojos o mixtos / queso gratinado / crema ácida / queso fresco.

EXTRAS

Tazón de frutas (300 g)

\$85.00
Bowl con: fruta de temporada / fresa / frambuesa. Acompañado de: miel / granola.

Copa de yogurth con frutos (200 g)

\$75.00
Alitas de pollo (200 g) bañadas con aderezo a elegir: BBQ / Buffalo. Acompañadas de crudités (100 g).

Pan dulce (3 pzas / 70 g)

\$55.00
Orden de pan dulce (variedad existente).

Pan tostado (4 pzas / 100 g)

\$45.00
Orden de pan tostado blanco o integral. Acompañado de: mermelada / mantequilla / miel de abeja.

Cereal con leche (35g)

\$55.00
Tazón de cereal a elegir: Zucarcitas / Corn Flakes / Fibra. Acompañado de leche entera (355 ml).

Alitas (300 g)

\$110.00
Alitas de pollo (200 g) bañadas con aderezo a elegir: BBQ / Buffalo. Acompañadas de crudités (100 g).

Pizza (465 g / 30 cm)

\$170.00
A elegir: pepperoni / hawaiana / extra queso.

Club sándwich (365 g)

\$145.00
Pan blanco con: jamón / pollo / queso gouda / tocino / jitomate / lechuga / jitomate / aros de cebolla / aguacate / queso gouda / queso amarillo. Acompañada de papas a la francesa (100 g).

Hamburguesa sencilla (385 g)

\$140.00
Pan brioche con: carne de arrachera (190 g) / lechuga / jitomate / queso gouda / queso amarillo. Acompañada de papas a la francesa (100 g).

Hamburguesa Kali (480 g)

\$170.00
Pan brioche con: carne de arrachera (160 g) / lechuga / jitomate / frijoles / aguacate / queso gouda. Acompañada de papas a la francesa (100 g).

Burrito Kali (380 g)

\$175.00
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).

CORTES DE CARNE

T-bone (390 g)

\$255.00
Jugoso corte de carne, acompañado de ensalada de la casa / papas francesas o puré de papa a elegir.

Arrachera (370 g)

\$240.00
Acompañada de ensalada de la casa y papas francesas o puré de papa a elegir.

Tampiqueña (395 g)

\$230.00
Sábana de carne de res / acompañada de chilaquiles rojos o verdes, frijoles refritos / guacamole.

Fajitas de arrachera (450 g)

\$200.00
Carne de arrachera fileteada (200 g) y marinada con mix de pimientos. Acompañadas de: frijoles refritos / chiles toreados / tortillas de maíz.

DEL MAR

Cóctel de camarón (390 g)

\$240.00
Deliciosa combinación de salsa de tomate 7 cebolla / cilantro, camarones frescos / toque picante / aguacate. Acompañado de galletas saladas.

Chico (295 g)

+\$85.00
Grande (190 g) +\$165.00

Pescado del día (380 g)

\$285.00
Pescado fresco del día (pregunte por la existencia) cocinado al momento al ajillo / ajo / a la plancha / acompañado de un timbal de arroz / ensalada de la casa y papas francesas.

POSTRES

Porción de pastel (200 g)

\$95.00
Variedad existente.

Helado (150 g)

\$80.00
Copa de helado a elegir: fresa / chocolate / vainilla.

Flan napolitano (150 g)

\$80.00
Preparado al estilo de Komali Café.

SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS

PICANTE ESPECIAL LIGERO

*Gramajes aproximados en producto en crudo.
*Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA incluido.
*Monto total a pagar con impuestos incluidos.
*Propina por servicio no incluida / no obligatoria.
*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.

SMOOTHIES (400 ml)

-Frutos rojos o mango. \$65.00

REFRESCOS (355 ml)

-Coca-Cola / Sprite / Fanta / Fanta / Fresca / Sidral / Agua Mineral / Agua tónica / Ginger Ale \$45.00
-Agua natural (600 ml) \$25.00

CERVEZAS (355 ml)

-Corona / Victoria \$55.00
Negra modelo / Modelo especial \$60.00

-Cerveza artesanal (355 ml) \$70.00

BLANCOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

Botella (750 ml)

-LA Cetto \$380.00
Blanc de Zinfandel - Rosado (México)

-LA Cetto \$380.00
Blanc de Blancs - Blanco (México)

-Santo Tomás St. \$480.00
Chardonnay - Blanco (México)

-Freixenet Negro \$1150.00
Cava (España)

*Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA incluido.
*Monto total a pagar con impuestos incluidos.
*Propina por servicio no incluida / no obligatoria.
*Formas de pago aceptadas: Visa, Mastercard, American Express y efectivo.

MEZCALES

Unión Uno \$125.00
-400 conejos \$155.00

VODKAS Y GINEBRAS

Copa (2 oz)

-Smirnoff \$105.00 *

-Absolut Azul \$125.00 *

-Beefeater \$145.00 *