



Burrito Tijuana

Tijuana burrito

Tradicional burrito estilo Tijuana con arroz rojo, frijoles negros, queso gouda y guacamole elaborado en casa. Acompañado de papas a la francesa.

Traditional Tijuana-style burrito with red rice, black beans, Gouda cheese, and house-made guacamole. Served with French fries.

\$170.00 380 g

Burrito de pollo

Chicken burrito

Burrito de fajitas de pollo con pimientos mixtos, aguacate, queso gouda y aderezo ranch, acompañado de papas a la francesa.

Chicken fajita burrito with mixed peppers, avocado, Gouda cheese, and ranch dressing. Served with French fries.

\$175.00 380 g



Burrito de pastor

Pastor burrito

Delicioso burrito de carne al pastor con piña asada y aderezo de habanero suave (no picante). Acompañado de papas a la francesa.

Delicious al pastor pork burrito with grilled pineapple and a mild (non-spicy) habanero dressing. Served with French fries.

\$180.00 380 g



Brownie de chocolate con helado de vainilla

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Brownie de chocolate elaborado en casa, acompañado de helado de vainilla.

House-made chocolate brownie served with vanilla ice cream.

\$145.00 280 g



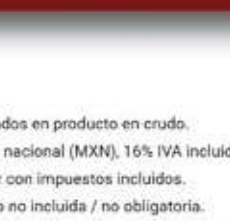
Copa de clericot

Clericot glass

Refrescante bebida a base de vino blanco o tinto, frutas frescas y un toque de soda de limón.

Refreshing drink made with white or red wine, fresh fruit, and a splash of lemon soda.

\$110.00 300 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.

K A L I
CENTRO

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
Tortillas 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 pchuga 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
Tortillas 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	

SMOOTHIES (400 ml)

-Frutos rojos o mango.	\$65.00
-------------------------------	---------

REFRESCOS (355 ml)

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

CERVEZAS (355 ml)

-Corona / Victoria Negra modelo / Modelo especial	\$55.00
-Cerveza artesanal (355 ml)	\$70.00

BLANCOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

-LA Cetto	Botella (750 ml)	\$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.

TEQUILAS

-Centenario Azul	Copa (2 oz)	\$95.00 *
-Centenario Reposado	\$110.00 *	
-Don Julio Blanco	\$155.00 *	
-Don Julio Reposado	\$165.00 *	
-Don Julio 70	\$180.00 *	
-José Cuervo Tradicional	\$120.00 *	
-José Cuervo Reposado	\$110.00 *	

MEZCALES

-Unión Uno	Copa (2 oz)	\$125.00
-400 conejos	\$155.00	

VODKAS Y GINEBRAS

-Smirnoff	Copa (2 oz)	\$105.00 *
-Absolut Azul	\$125.00 *	
-Beefeater	\$145.00 *	