



\$145.00

LASAÑA DE BERENJENA (175 g.)

Deliciosa lasaña con una base de berenjena horneada, carne estilo boloñesa, salsa pomodoro, un toque de albahaca y gratinada con queso manchego.

AGUACHILE NEGRO TRADICIONAL (250 g.)

Exquisito manjar sinalense con camarón curtido, pepino, cebolla morada, limón, chile serrano, pimienta asada, un toque de tortilla tostada y salsa negra de la casa.



\$280.00

PASTEL DE LIMÓN Y MANGO (75 g.)

Consíetete con este deleitable pastel, con una base de limón y mango, adornado con láminas de chocolate.

\$135.00

Bebida del mes

MOJITO DE MARACUYÁ (100 ml.)

Refrescante mojito preparado con pulpa de maracuyá, menta, hierbabuena y un toque de licor, una gran opción para la primavera.

\$155.00



*Precios en pesos mexicanos (MXN), IVA incluido. *Gramajes aproximados basados en producto en crudo.

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.

KALI
HOTELS

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
Chistorra (80 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.	

-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 / platano macho frito / verduras.	
-Huevos Komali (2 pzs.)	\$145.00
Huevos fritos o revueltos sobre una sincronizada bañados en salsa verde o roja.	
-Omelette poblano (2 pzs.)	\$160.00
Por dentro, rajitas poblanas / granos de elote. Acompañado de frijoles / queso panela asado.	
-Omelette 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.	

SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS PICANTE ESPECIAL LIGERO • Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Propina por servicio no incluida / no obligatoria. • Room Service +10% adicional. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

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 de 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 / jilgibre / 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 cambray / chiles toreados.	

SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS PICANTE ESPECIAL LIGERO • Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Propina por servicio no incluida / no obligatoria. • Room Service +10% adicional. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

MILANESA DE 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 / pimienta 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 cambray / nopal asado/ frijoles.	
-Tampiqueña (200 g.)	\$250.00
Enmolada / mayonesa / jitomate / 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.	

SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS PICANTE ESPECIAL LIGERO • Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Propina por servicio no incluida / no obligatoria. • Room Service +10% adicional. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

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 / catsup / aderezo.	
-Hamburguesa especial (200 g.)	\$165.00
Carne / mayonesa / jitomate / cebolla / chile jalapeño / catsup / 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 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.	

SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS PICANTE ESPECIAL LIGERO • Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Propina por servicio no incluida / no obligatoria. • Room Service +10% adicional. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

POSTRES

-Vigilante (100 g.)	\$80.00
Ale 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 / anti gripal / 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

SIMBOLOGÍA EN PLATILLOS PICANTE ESPECIAL LIGERO • Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido. • Propina por servicio no incluida / no obligatoria. • Room Service +10% adicional. • Gramajes aproximados de producto en crudo.

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

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

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)	



• Precios en moneda nacional (MXN), 16% IVA Incluido.
• Room Service +10% adicional.
• Propina por servicio no incluida / no obligatoria.

RONES

	Copa (2 oz.)	Botella (750 ml.)
-Bacardi Blanco	\$95.00	\$950.00
-Bacardi Solera	\$95.00	\$950.00
-Appleton Special	\$95.00	\$950.00
-Matusalem Clásico	\$110.00	\$1150.00
-Havana 7	\$145.00	\$1500.00
-Zacapa	\$300.00	\$3000.00

VODKAS Y GINEBRAS

	Copa (2 oz.)	Botella (750 ml.)
-Smirnoff	\$95.00	\$950.00
-Absolut azul	\$100.00	\$1050.00
-Beefeater	\$145.00	\$1550.00
-Bombay Sapphire	\$170.00	\$1800.00
-The Loxdon N° 1	\$195.00	\$2100.00
-Hendrick's	\$185.00	\$1900.00

TEQUILAS Y MEZCAL

	Copa (2 oz.)	Botella (750 ml.)
-Centenario Reposado	\$115.00	\$1150.00
-Centenario Plata	\$115.00	\$1150.00
-Tradicional	\$100.00	\$1000.00
-Herradura Blanco	\$145.00	\$1500.00
-Don Julio Blanco	\$155.00	\$1600.00
-Don Julio Reposado	\$160.00	\$1600.00
-Maestro Dobel Diamante	\$175.00	\$1750.00
-Mezcal 400 conejos	\$180.00	\$1800.00
-Mezcal 400 conejos	\$170.00	\$1600.00
-Mezcal Amarás joven	\$190.00	\$1800.00

APERITIVOS

	Copa (2 oz.)	Botella (750 ml.)
-Vermouth Cinzano	\$95.00	\$950.00
-Martini Bianco	\$115.00	\$1150.00
-Martini Rosso	\$135.00	\$1150.00

DIGESTIVOS Y LICORES

	Copa (2 oz.)	Botella (750 ml.)
-Amaretto Disaronno	\$150.00	\$1650.00
-Baileys	\$120.00	\$1280.00
-Chinchón Dulce Seco	\$100.00	\$1050.00
-Sambuca Negro Vaccari	\$130.00	\$1320.00
-Licor 43	\$150.00	\$1600.00

COGNACS

	Copa (2 oz.)	Botella (750 ml.)
-Martell VS	\$250.00	\$2400.00
-Hennessy VSOP	\$350.00	\$3500.00
-Hennessy XO	\$1500.00	\$10,200.00

BRANDIES

	Copa (2 oz.)	Botella (750 ml.)
-Terry Centenario	\$115.00	\$1340.00
-Torres 10	\$115.00	\$1180.00
-Cardenal de Mendoza	\$280.00	\$2800.00

