



Nuestra propuesta se inspira en los ingredientes que se producen en esta región: una zona de muchos climas, y rica en flora y fauna.

En el menú vespertino encontrarás una variedad de deliciosos quesos, hongos y carnes, acompañados de verduras y hortalizas, decorados con flores y algunas frutas. La mayoría de estos insumos los encontramos aquí cerca, hechos por familias que transforman lo bueno de la tierra en productos de alta calidad, algunos sustentables, muchos orgánicos y otros tantos de libre pastoreo.

Nuestra cocina transforma estos ingredientes en platillos principalmente contemporáneos, para los cuales hemos seleccionado una variedad de vinos, destilados, cervezas y cócteles, para que puedas maridar y disfrutar de una experiencia memorable para todos tus sentidos.

Heredamos nuestro nombre de un árbol que encontrarás volteando alrededor, cuajote Bursera multijuga, también conocido como cuajote amarillo o papelillo rojo. Podrás identificarlo por su peculiar corteza, que va desde un color verde intenso, hasta un rojo arcilla que se desprende en delicadas laminitas de papel.

Esperamos que te sientas acogido por nuestra cocina, nuestro hogar, por la naturaleza y por nuestra región, pero, sobre todo, por nuestra gente.

¡Bienvenido a Cuaxiote!

## *Entradas*

### **ENSALADA CÉSAR | \$209**

Selección de hojas frescas aderezadas con la clásica vinagreta César, van coronadas con pollo a la plancha, lascas de queso parmesano y crujientes migas de pan dorado.

### **ATÚN TROPICAL | \$239**

Capas de aguacate fresco, finas rebanadas de cebolla, cubitos de atún y sandía, todo bañado en salsa de soya sazónada, lleva un toque de ajonjolí tostado encima.

### **ENSALADA DE FRUTILLAS Y FETA | \$189**

Selección de hojas frescas aderezadas con una vinagreta de vino tinto. Servida con frutos rojos frescos, queso feta y un toque crujiente de semillas tostadas.

### **TORRE COLIMA | \$389**

Trozos de rib eye sellado, láminas de pesca fresca y camarones curtidors en limón, entreverados con aguacate, pepino y cebolla morada, sazónadas con salsa de chiltepín, aderezada con mayonesa de especias y crujientes totopos de maíz.

### **TACOS DE LECHÓN | \$229**

Tres tacos de lechón horneado, servido en tortillas de mano, acompañados de aguacate, salsa mexicana y chilitos toreados.

### **TACO DORADO CON AGUACHILE | \$129**

Camarón fresco curtido en nuestro preparado de aguachile verde: limón, pepino y cebolla, montado sobre un taco de papa bien dorado adornado con col morada.



### **TOSTADA DE POZOLE SECO I \$119**

Pozole estilo Colima: blanco, seco y revuelto con carne y un poco de salsa Yahuallica, sobre una tostada raspada de maíz, adornada con cebolla, col, rábano y salsa picante aparte.

### **COLIFLOR ASADA I \$179**

Coliflor y hortalizas dejadas al punto en nuestro horno de piedra, servidas sobre una cama de requesón con jocoque, aderezado con chimichurri, migas doradas de pan y semillas tostadas.

### **CHICHARRÓN DE RIB EYE I \$269**

Crujientes trozos de rib eye (200 g) servidos sobre una cama de guacamole, cebolla, jitomate, cherry y cilantro.

## ***Fuertes***

¡Gracias por tu visita!

### **PESCA SUSTENTABLE I \$289**

Fileteada y cocinada a la plancha, servida con una variedad de quelites con salsa de mantequilla y limón, y puré de betabel ahumado.

### **FILETE MIGNON I \$289**

Filete de res sellado a la perfección con especias selectas, servido con una ensalada tibia de espinacas y un puré de papa con tocino ahumado y quesos comaltecó.

### **MOLE CUAXIOTE I \$229**

Pechuga de pollo asada y servida en trozos sobre una cama de mole Cuaxiote, decorada con ajonjolí y acompañada de arroz a la mantequilla.

### **SALMÓN I \$299**

Filete de salmón (200 g) a la plancha, bañado en una reducción de naranja y vino blanco. Servido sobre un puré de papa a las hierbas con pesto y acompañado de vegetales agri dulces.

### **LASAÑA BOLOÑESA I \$259**

Pasta casera con carne mixta (350 g) en salsa de tomate y bechamel, gratinadas con nuestra mezcla especial de quesos comaltecó. Acompañada de una de hojas de lechuga y espinacas, y pan de hogaza dorado al horno.

### **CAXUELA DE TATEMADO I \$219**

Nuestra versión del tatemado colimote, servido en una cazuela con cebolla desflemada en jamaica, acompañado de frijoles fritos con elote y tortillitas a mano.

### **PASTA DE CHAMORRO BRASEADO I \$279**

Chamorro de res cocinado lentamente al horno y finalizado a las brasas, servido sobre nuestra pasta casera, acompañado de pan hogaza.

### **PASTA DE SETAS I \$259**

Guiso de zetas con champiñones servido sobre pasta hecha al momento, bañada en una suave crema de champiñones y coronada con queso parmesano. Se sirve con pan hogaza.

### **HAMBURGUESA CUAXIOTE I \$289**

Hamburguesa de res (220 g) hecha con pan brioche artesanal, salsa BBQ de la casa, queso provolone, tocino y cebolla caramelizada, servida con una variedad de hojas de lechuga y papas gajo.

### **PIZZA DE QUESOS COMALTECOS I \$249**

Masa madre, salsa pomodoro, queso adobera, panela y un toque de semiseco.

### **PIZZA COSTEÑA I \$279**

Pan de masa madre, salsa pomodoro, mezcla de quesos, camarón a las brasas, cebolla morada, mantequilla de chile chiltepín y un toque de hoja santa.

## *Cortes*

Nuestra selección de cortes se acompaña de puré de papa con quesos y verduras a la parrilla o ensalada fresca, según tu elección.

**PICANA 400 g I \$420**

**RIB EYE STERLING 400 g I \$745**

**RIB EYE NACIONAL 400 g I \$460**

**VACÍO 400 g I \$389**

## *Postres*

### **PARAÍSO DE CACAO I \$139**

Galleta de chocolate rellena de crema de chocolate y mermelada de frutos rojos, cubierta con salsa de chocolate Rey Amargo.

### **TARTA DE LIMÓN I \$149**

Tarta rellena de mousse cremoso de limón, coronada de curd de limón y merengue.

### **PAY MARACUYÁ I \$159**

Pay de queso y maracuyá, acompañado de trocitos de galleta y nieve de vainilla, coronado con pulpa natural de maracuyá.

### **DULCE CAFETAL I \$129**

Bizcocho de café sobre salsa de vainilla y caramelo salado, servido con frambuesa fresca y galletas de merengue tostado.