

CUA XIO OTE

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, cuajíote Bursera multijuga, también conocido como cuajíote 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, lajas 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 sazonada, 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 curtidos en limón, entreverados con aguacate, pepino y cebolla morada, sazonadas 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 Yahualica, 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

PESCA SUSTENTABLE I \$289

¡Gracias por tu visita!

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 comaltecos.

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 agridulces.

LASAÑA BOLOÑESA I \$259

Pasta casera con carne mixta (350 g) en salsa de tomate y bechamel, gratinadas con nuestra mezcla especial de quesos comaltecos. 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.

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.

Cortes

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

PICAÑA 400 g I \$420

RIB EYE STERLING 400 g I \$745

RIB EYE NACIONAL 400 g I \$460

VACÍO 400 g I \$389