



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

La propuesta para desayunar gira en torno a la milpa –maíz, frijol y chile–, acompañado a menudo por queso y jocoque, así como por huevos frescos y frutas de temporada.

La mayoría de nuestros insumos los hemos encontrado aquí cerca, hechos por familias que transforman lo bueno de la tierra en productos de alta calidad.

Nuestra cocina transforma estos ingredientes en platillos tradicionales y contemporáneos, para que en medio del hogar que nos aloja, puedas disfrutar de una experiencia memorable.

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!

Pan de la casa

- Conchita clásica | \$22
Rol de guayaba | \$39
Panqué de nuez con dulce de leche | \$35
Panqué de limón con chía | \$22
Tartaleta de frutos rojos | \$38
Chocolatín de hojaldre | \$35
Galleta de chocolate | \$42
Croissant de pistache | \$35

Lo dulce

PLATO DE FRUTA | \$114

Fruta con yogurt griego, requesón, garapiñado de semillas de calabaza y un toque de miel de abeja.

PAN FRANCÉS | \$154

Pan estilo brioche bañado con crema inglesa, fruta y helado de vainilla natural.

SÁNDWICH MONTECRISTO | \$264

Pan francés relleno de queso adobera, tocino y un toque de mostaza, bañado en miel de maple y adornado con fruta de temporada.

HOT CAKES | \$142

Acompañados de fruta, mantequilla, mermelada de la casa y miel maple.

Para compartir

TAQUITOS OLVIDADOS | \$129

Cocinados a las brasas, rellenos de chistorra y frijoles puercos, gratinados con quesillo y panela, y acompañados de guacamole.

PICADITAS | \$119

Orden de 4 sopecitos de maíz, cubiertos de frijoles con elote, bañados en jocoque y espolvoreados con queso seco.



Bebidas sin alcohol

CRUJIENTES DE TATEMADO | \$169

Cuatro flautas doraditas de maíz rellenas de nuestra versión de tatemado colimote, bañadas en crema y salsa de aguacate, coronadas con cebolla encurtida en habanero fresco.

Bebidas sin alcohol

Limonada | \$52

Naranjada | \$52

Toronjada | \$52

Limonada de frutos rojos | \$69

Limonada de maracuyá | \$69

Refrescos | \$42

Jugo de naranja | \$49

Jugo de zanahoria | \$49

Jugo verde | \$55

Jugo de toronja | \$55

Jugo Cimarrón | \$59

Con naranja, zarzamora, frambuesa y albahaca.

Smoothie Gallo | \$69

Con mango, plátano, yogurt griego, nueces de castilla y jugo de naranja.

Smoothie Coyote | \$81

Cocoa, avellana, plátano macho y leche de coco.

Platos fuertes

CHILAQUILES COLIMOTES | \$139

Totopos crujientes revueltos con huevo y bañados en salsa roja, los coronamos con crema, queso seco y cébollita picada, y llevan una guarnición de frijoles con elote. ¡Así los comemos en Colima!

CHILAQUILES VERDES | \$139

Totopos crujientes sobre una cama de frijoles con elote, bañados con salsa de tomate verde tatemado, coronados con crema, queso semi seco, cebolla y un toque de cilantro, puedes escoger si el huevo va revuelto o estrellado.

Agrega pollo, tatemado o arrachera | \$49

CHILAQUILES ROJOS | \$139

Totopos crujientes sobre una cama de frijoles fritos, bañados con salsa roja de chile morita tatemado, coronados con crema, queso semi seco, cebolla y un toque de cilantro, puedes escoger si el huevo va revuelto o estrellado.

Agrega pollo, tatemado o arrachera | \$49

OMELETTE CUAXIOTE | \$159

Montado sobre mole Cuaxiote, relleno de queso adobera y espinacas, acompañado de papas con morrón, coronado con panceta confitada y una variedad de hojas de lechuga y espinacas.

OMELETTE MENGUICHE | \$149

Montado sobre salsa de jitomate, relleno de queso adobera, champiñones guisados con epazote, rajas de chile poblano y jocoque, acompañado de papas con morrón y una variedad de hojas de lechuga y espinacas.

OMELETTE CAMPIRANO | \$139

Relleno de queso de cabra y chorizo, cubierto con chimichurri y crema, acompañado de papas con morrón y una variedad de hojas de lechuga y espinacas.

Del bar

Carajillo con Licor 43 | \$185

Carajillo Irlandés | \$195

Carajilla | \$195

Frappé con Bailey's | \$139

Mimosa | \$175

Cooler con fruta de temporada | \$105

HUEVOS RANCHEROS | \$129

Dos huevos estrellados sobre tortillas de maíz fritas, con una base de frijoles con elote y bañados en salsa de jitomate.

HUEVOS SAN MIGUEL | \$149

Cazuelita de huevos estrellados con frijoles fritos y plátano macho, bañados en salsa de tomate verde tatemado y con un toque de queso adobera.

TOAST DE AGUACATE | \$139

Pan de hogaza cubierto con una cama de aguacate, huevo pochado, tocino y una variedad de hojas de lechuga y espinacas.

CAXUELA DE TATEMADO | \$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.

ENCHILADAS VERDES | \$129

Enchiladas de pollo o panela bañadas en salsa de tomate verde tatemado, queso seco, crema y trocitos de almendra tostada.

Agrega un huevo pochado | \$19

ENCHILADAS COLIMOTAS | \$179

Enchiladas fritas rellenas del tradicional picadillo colimote, bañadas en mole Cuaxiote y cubiertas con semillas tostadas.

ENCACAHUATADAS | \$149

Rellenas de pollo, bañadas en pipián con receta de la región, coronadas con crema, queso seco y almendras tostadas.

GORDITAS DE LA CASA | \$219

Dos gorditas de maíz fritas, una rellena de champiñones con queso y otra de carne deshebrada en salsa roja con queso gratinado. Acompañadas de salsa picosita de tomate verde.

Bebidas calientes

Prensa francesa | \$75

Café de olla | \$55

Café americano | \$44

Espresso | \$38

Espresso doble | \$48

Espresso cortado | \$44

Latte | \$55

Capuccino | \$55

Moca | \$59

Macchiato | \$45

Affogato | \$69

Irlandés | \$139

Chocolate Abuelita | \$49

Té | \$49

Té chai de la casa | \$55

Té matcha | \$55

Tisana | \$75

Minerales

Topo Chico | \$45

Agua de Piedra (sin burbuja) | \$105

Agua de Piedra | \$109

Lahar | \$ 79

Perrier | \$69