



Uá

Culinary Artisans

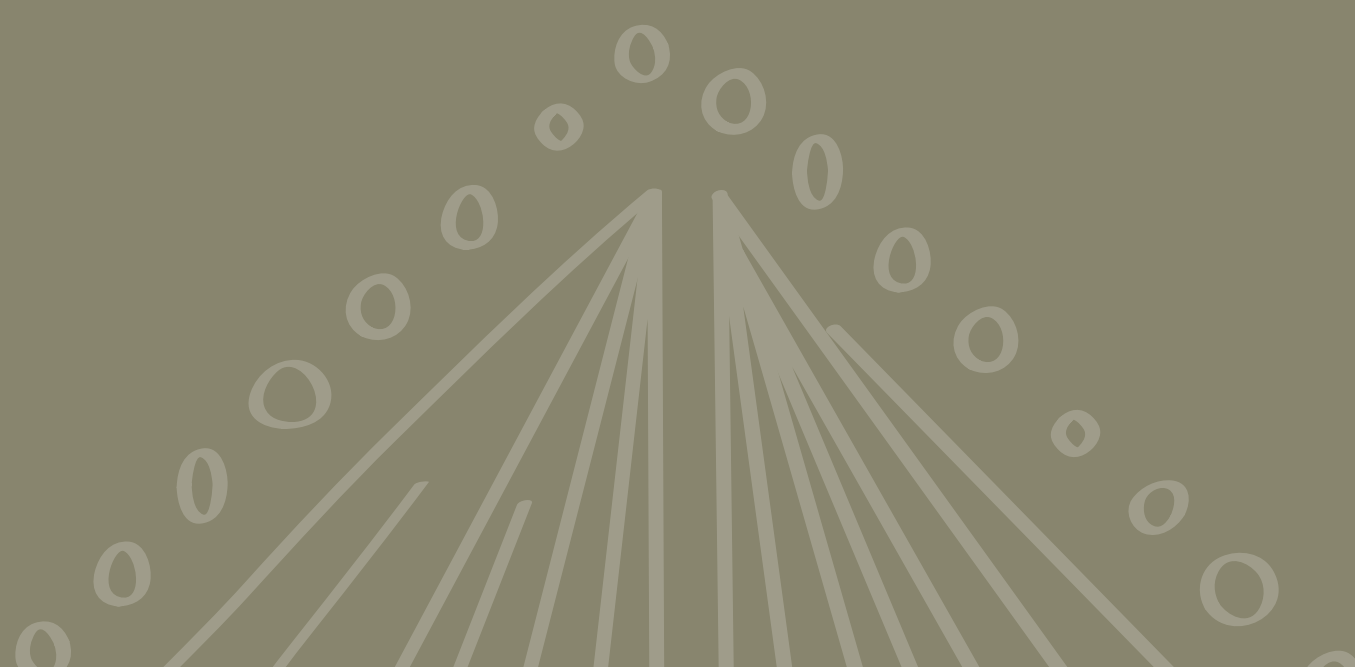
COMIDA

11:30 AM - 5:00 PM



Uá <CASA>

Nuestra exquisita comida
elaborada con ingredientes
locales te hará sentir
como en casa.



EN SA LA DAS

Ensalada Cobb **\$313.5**

Mezcla de lechugas, pepino, elote asado, jitomates, juliana de tortilla, aguacate, huevo duro y aderezo de cilantro
Con pollo (200 g) o camarón (180 g)

Ensalada César **\$313.5**

La tradicional,
Con pollo (200 g) o camarón (180 g)

Ensalada de betabel y calabaza **\$313.5**

Mezcla de lechugas y espinaca con queso de cabra, pepitas de calabaza, aderezo de miel y mostaza

Poke bowl **\$313.5**

Atún picante, salmón curado, arroz al vapor, jengibre, edamames, rábano, pepino, alga wakame, huevo duro, mayonesa picante, zanahoria, salsa de soya

Fruta y crudités (400 g) **\$209**

Papaya, piña, sandía, jícama, zanahoria y pepino, servidos con limón y chile en polvo

CLÁSICOS

Hamburguesa clásica
Combinación de arrachera y filete de res (240 g), con queso cheddar, cebolla, jitomate y lechuga

\$370.5

Club sándwich
Pechuga de pollo (150 g), jamón de pavo, tocino, queso manchego, jitomate, lechuga y aderezo de miel-mostaza

\$323

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Quesabirria Quesadilla con birria (brisket braseado) acompañado con consomé de res	\$285
Quesadilla (200 g) Tortilla de harina y queso mozzarella	\$247
Con arrachera o camarón (200 g)	\$408.5
Con pollo cajún (200 g)	\$342
Flautas de pollo (3 piezas) Con chorizo, lechuga, queso y crema ácida	\$332.5

ES
PE
CIA
LI
DA
DES

Pesca del día (300 g) Salsa de chile guajillo y ajo acompañado de arroz blanco y calabazas a la parrilla	\$494
Arrachera (200 g) Con frijoles refritos, guacamole, salsa mexicana y queso panela	\$456
Camarones empanizados (200 g) Con arroz blanco y brócoli al vapor	\$532
Pasta con pollo (200 g) Salsa de queso y aceite de trufa	\$456

CE
VI
CH
ES

Tostada de atún Con atún fresco (80 g), aguacate, mango, pepino y cebolla	\$247
Aguachile de camarón (200 g) Camarones marinados en salsa picante de aguacate, cebolla, cilantro y chile serrano, acompañados de pepino rebanado y cebolla morada	\$399
Molcajete frío de mariscos Mezcla de mariscos, pulpo, atún fresco, callo, camarón y pescado (200 g) con aguacate, pepino y jícama	\$427.5
Pescado con leche de coco y habanero (180 g)	\$285

S
NA
CK
S

Tiras de pollo (350 g) **\$209**
Empanizadas

Nachos **\$418**
Con pollo o arrachera
(200 g)

Guacamole (200 g) **\$228**
Servido con totopos y
salsa mexicana

Alitas (10 piezas) **\$275.5**
BBQ, Búfalo y BBQ
habanero
Servidas con bastones
de apio y zanahoria con
aderezo Ranch

TACOS

Camarón (100 g)	\$209
En tortilla de harina con costra de queso Oaxaca, salsa de tomate, piloncillo y chile de árbol, aguacate y ajonjolí	
Pulpo (120 g)	\$190
Pulpo cajún a la parrilla con frituras de echalot, papas y mayonesa picante de aguacate	
Pork belly (80 g)	\$190
Con adobo yucateco y salsa xnipec habanero	
Brisket (80 g)	\$171
Carne braseada y servida con queso y ensalada de nopal	
Pollo (100 g)	\$171
A la parrilla con tortilla de maíz con salsa mexicana, aguacate y crema ácida	
Pescado a la Baja (80 g)	\$190
Pescado rebozado con aderezo de chipotle y ensalada de col	
Trilogía de Tacos	\$475
Seleccione los tres tacos de tu preferencia	
Rib eye	\$228
Con esquites asados y queso	

PIZZA

Hechas en horno de piedra

(23 cm de diámetro / 8 rebanadas)

Pizza margarita

\$342

Pizza pepperoni

\$427.5

Pizza 4 quesos

\$399

LI
BRE
DE
GLU
TEN
&
VE
GA
NO

Hamburguesa de garbanzo (180 g) Con cajún y aioli de jalapeño rostizado	\$266
Hamburguesa libre de gluten Bollo sin gluten, carne molida de arrachera y filete, con queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga. servida con ensalada verde	\$370.5
Sándwich libre de gluten de jamón y queso Jamón de pavo(100 g) y quesopanela (100 g) en pan libre de gluten servido con ensalada verde	\$285
Ceviche vegano (200 g) Alcachofa, palmitos, aguacate, setas y zanahoria con mexicana y un toque de chile jalapeño	\$313.5
Nachos vegetarianos (300 g) Con alcachofa, palmitos, elote y frijol	\$313.5
Taco vegetariano (80 g) Nopal con queso	\$152

BE BI DAS

Agua embotellada

Epura (600 ml) **\$95**

Epura (1 l) **\$114**

Refrescos (355 ml) **\$104.5**

Limonada
(355 ml, 1 refill) **\$114**

Naranjada
(355 ml, 1 refill) **\$114**

Té helado
(355 ml, 1 refill) **\$95**

Cerveza nacional
(330 ml) **\$180.5**

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Los precios están expresados en pesos mexicanos, impuestos incluidos. Como forma de pago solo aceptamos cargo a habitación o tarjeta de crédito o débito, no aceptamos efectivo. **Marzo, 2023**