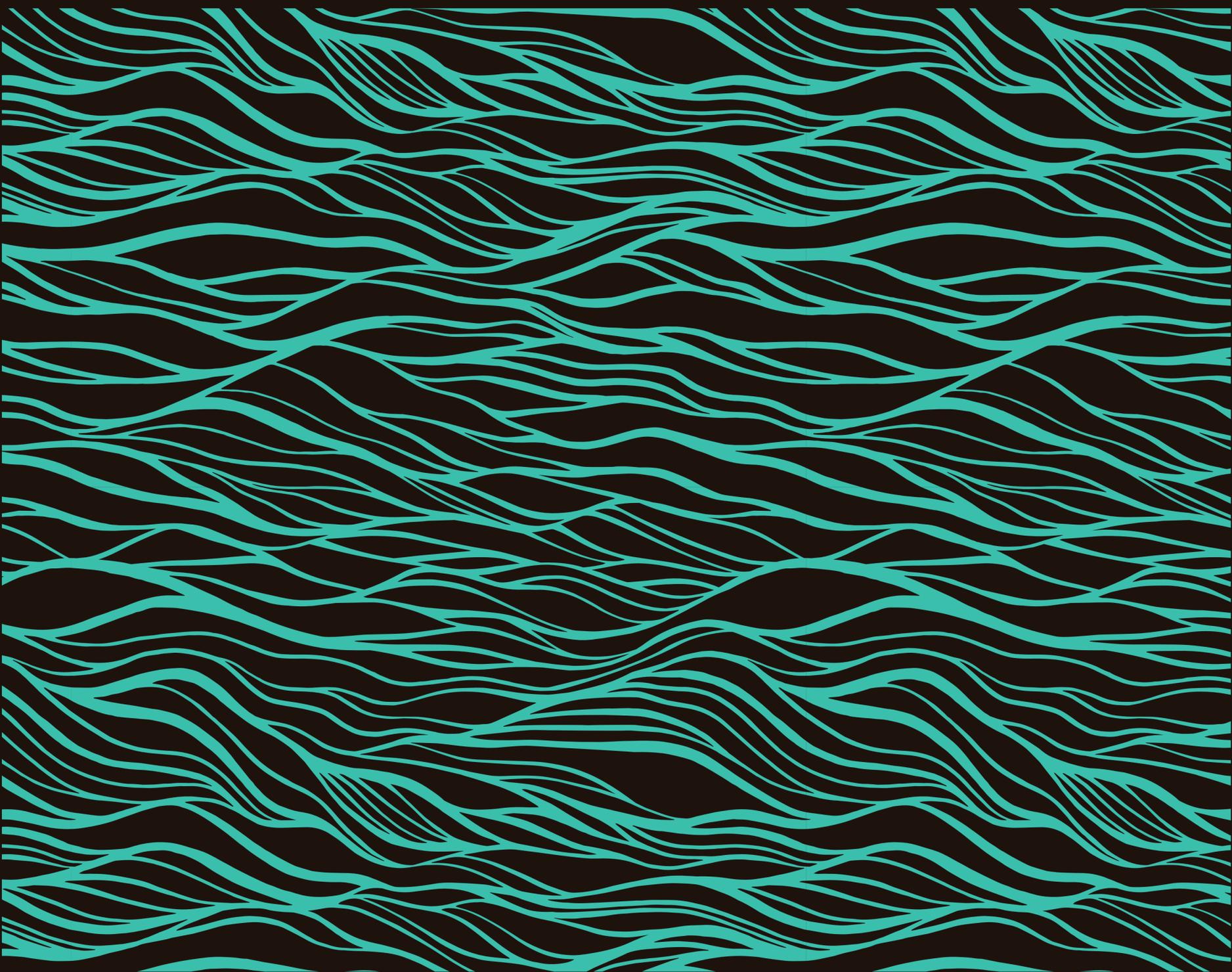

KĀAJAL

RESTAURANTE

COMIDAS
& CENAS



ENTRADAS

GUACAMOLE \$180
TRADICIONAL (120 g)
Acompañado con rica salsa mexicana y totopos crujientes de tortilla de maíz

NACHOS CON ARRACHERA \$350
Crujientes totopos de maíz cubiertos con jugosa arrachera asada a la perfección (150 g), acompañados con salsa de queso, frijoles refritos, guacamole fresco, chiles jalapeños, pico de gallo y un toque de crema ácida

NACHOS CON POLLO \$250
Crujientes totopos de maíz cubiertos con deliciosa pechuga de pollo asada a la perfección (150 g), acompañados con salsa de queso, frijoles refritos, guacamole fresco, chiles jalapeños, pico de gallo y un toque de crema ácida

CHAROLA DE QUESOS \$350
Y CARNES (270 g)
Salami, jamón serrano, lomo de cerdo, salmón ahumado, salchichón ibérico, queso Camembert, queso Brie, queso manchego, queso de bola, queso cheddar, aceituna negra calamata, aceituna verde griega Halkidiki, cebolla cambray

QUESADILLAS \$160
Queso mozzarella rallado en tortilla de harina burrera, acompañada con porción de guacamole, salsa mexicana y crema ácida

QUESADILLAS DE POLLO \$292
Pollo (150 g), queso mozzarella rallado, en tortilla de harina burrera, acompañada con porción de guacamole, salsa mexicana y crema ácida

TOSTADA DE TÁRTARA \$195
DE ATÚN (1 pieza / 100 g)
Con salsa ponzu de chipotle y mango fresco

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Crotón de pan de semillas, aderezo César de la casa, parmesano rallado

Regular	\$208
Con pollo a la parrilla (150 g)	\$306
Con salmón fresco sellado (150 g)	\$390
Con camarones a la parrilla (150 g)	\$415

ENSALADA RÚSTICA \$208 DE HORTALIZAS REGIONALES

Kale, espinacas y acelgas curadas, apio fresco, aguacate tatemado, jitomate heirloom, mezcla de lechugas, aderezo vegano de ajo rostizado, manzana verde fresca, fritura de won ton y nori

CEVICHE S

CEVICHE DE PESCADO \$370
AL AJILLO

La pesca del día (180 g) marinada en naranja agria y limón con chile guajillo frito y ajo dorado, pepino, cilantro, cebolla morada y elote tatemado

CEVICHE DE PESCADO \$340
CON HABANERO ROSTIZADO
Y COCO

La pesca del día (180 g) marinada en jugo de lima y limón con leche de coco, menta, cilantro, hierbabuena, epazote, aceite de ajo y un toque ligero de habanero chamuscado

CEVICHE DE ATÚN \$305
Atún fresco (180 g) marinado en salsa macha de chile morita, servido con aguacate, jitomate, apio y cebolla morada

CEVICHE DE CAMARÓN \$320
Camarones (200 g) frescos marinados en jugo de limón, mezclados con tomate, cebolla, cilantro y aguacate; un clásico refrescante

COCTEL DE CAMARÓN \$320
Camarón 16/20 (150 g), acompañado de salsa mexicana y aguacate

CAMARONSILLAS \$132
(1 pieza)
Quesadilla con queso mozzarella de tortilla de harina y camarón 16/20 (80 g)

SOPAS Y CREMAS

CALDO DE POLLO

\$175

“DE LA ABUELA” (250 ml)

Servido con vegetales, arroz y pollo deshebrado (80 g)

CREMA DE JITOMATE

\$197

ROSTIZADO (250 ml)

Con queso de cabra y albahaca, y crotón de pan rústico

SOPA DE LIMA (250 ml)

\$197

Un clásico de la península de Yucatán, servida con pollo deshebrado (80 g)

TACOS (1 pieza)

COCHINITA PIBIL (100 g) \$115

Servida con frijoles untados en tortilla de maíz, cebolla morada y aguacate

NOPALES Y QUESO \$115

PANELA (100 g)

Asados con salsa mexicana y aguacate, servido en tortilla azul

CAMARÓN (100 g) \$145

En tortilla de harina con queso Oaxaca asado, salsa picante de tomate, piloncillo y ajo, ajonjolí garapiñado, cebolla morada y rábano

ARRACHERA (80 g) \$169

Asada a la parrilla, servida en tortilla de maíz, con guacamole y salsa mexicana

PULPO CRUJIENTE (100 g) \$169

Servido en tortilla de maíz con puré de piña, papas confitadas, chile guajillo y salsa mayonesa con chipotle

PETITE RIB EYE (5 piezas) \$169

Rib Eye (200 g) acompañado de salsa macha de chile morita, con queso parmesano y delicioso guacamole

PASTAS

180 g de pasta

PENNE AL PESTO

\$235

Salsa pesto casera, hecha con albahaca fresca, piñones tostados, ajo, queso parmesano y un toque de aceite de oliva extra virgen, tomates cherry asados y queso parmesano

FUSILLI A LA CREMA

\$235

Se fusiona con nuestra Salsa hecha con crema fresca, mantequilla, ajo y queso parmesano

ESPAGUETI CON TOMATE

\$235

Con una salsa de tomate casera, preparada con tomates maduros, ajo, albahaca fresca y un toque de aceite de oliva, rematado con queso parmesano rallado y hojas frescas de albahaca

PIZZAS

(30 cm / 8 rebanadas)

PEPPERONI

\$230

Pepperoni (100 g) y queso

MARGARITA

\$220

Tomate, queso y albahaca

AGUACATE

\$250

Aguacate con queso mozzarella y parmesano

RENAISSANCE

\$260

Base de frijoles refritos con la tradicional cochinita pibil (100 g) y guarnecida con cebolla morada encurtida

SANDWICHES

HAMBURGUESA \$290

RENAISSANCE (200 g)

Receta de La Casa de Molienda, 50/50 de top sirloin y rib eye, con cheddar gratinado, tocino crujiente, jitomate, cebolla morada, lechuga francesa, pepinillos y pan de nuestros hornos

CLUB SÁNDWICH \$295

Pan de la casa, con pechuga de pollo asada (150 g), jamón de pavo (90 g), tocino dorado (30 g), jitomate, lechuga francesa y queso provolone acompañado con papas a la francesa

CLUB SÁNDWICH \$195

DE VEGETALES (80 g)

Pan chapata de la casa con variedad de vegetales asados aguacate, camote frito y aderezo ranch vegano

HAMBURGUESA \$250

DE PORTOBELLO

Pan de la casa, con hongos portobellos asados (180 g), aguacate, espinacas frescas, jitomate, lechuga francesa y queso provolone, acompañado de camotes fritos

WRAP DE POLLO \$230

Pechuga de pollo (130 g) marinada con ajo, aceite, limón y cilantro, en tortilla de harina, con lechuga, jitomate, cebolla morada y aguacate

WRAP DE RES \$258

Res (125 g) marinada con ajo, aceite, limón y cilantro, en tortilla de harina, con lechuga, jitomate, cebolla morada y aguacate

HOT DOG (1 pieza) \$207

Salchicha (150 g) envuelta en tocino, con cebolla caramelizada, aguacate, jalapeño fresco y queso fundido acompañado con papas a la francesa

HAMBURGUESAS MINI \$342

(3 piezas)

Gratinadas con queso cheddar, cebolla caramelizada, crujiente tocino y salsa BBQ servidas con papas gajo

PLATOS FUERTES

COCHINITA PIBIL (200 g) \$295

Servida con cebolla morada encurtida, salsa Xnipec y frijoles de la olla

CAMARONES AL COCO \$355

Y ALBARDADOS (140 g)

Camarones 16/20 crujientes envueltos en una capa de coco rallado y tocino (60 g), acompañados con piña rostizada, brócoli, coliflor, calabacín, zanahoria, betabel y tomate cherry; todo coronado con un toque de sala de piña rostizada

PESCA DEL DÍA (200 g) \$395

Sazonado a su elección: Al mojo, al ajillo, al Tikin Xic o al chile-limón; acompañado con risotto de recado rojo y vegetales de la estación

PECHUGA (200 g) \$300

A LA PARRILLA

Con papas cambray y mezcla de verduras a la parrilla

ARRACHERA (200 g) \$433

A LA PARRILLA

Con papas cambray y mezcla de verduras a la parrilla

RIB EYE (400 g) \$690

A LA PARRILLA

Con papas cambray y mezcla de verduras a la parrilla

ALGUNOS PREFIEREN LO FRÍO

LECHE (355 ml) \$70
A elegir: Entera, deslactosada, light, almendras,
coco o soya

CHOCOLATE (355 ml) \$73
Con leche a elegir: Entera, deslactosada, light,
de almendras, coco o soya

REFRESCO (355 ml) \$52
A elegir: Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7-Up

LIMONADA (355 ml) \$70
O NARANJADA
Con agua natural o mineral

AGUA DE PIEDRA (650 ml) \$135
Natural o mineral

AGUA ETHE (750 ml) \$140
Natural o mineral

ALGUNOS PREFIEREN LO CALIENTE

CAFÉ AMERICANO (355 ml) \$68
Regular o descafeinado, recién hecho para usted

CAFÉ ESPRESSO (30 ml) \$68
Regular o descafeinado. Intenso extracto de nuestro café de altura

ESPRESSO DOBLE (60 ml) \$78

CAFÉ CAPUCHINO (355 ml) \$80
Con leche a elegir: Entera, deslactosada, light, de almendras, coco o soya

CAFÉ LATTE (355 ml) \$80
Con café regular o descafeinado, y leche a elegir: Entera, deslactosada, light, leche de soya, almendras o coco

CHOCOLATE (355 ml) \$73
Con leche a elegir: Entera, deslactosada, light, leche de soya, almendras o coco

TÉ (355 ml) \$73
Selección de sabores a elegir

POSTRES

- CREME BRULÉE (180 g) \$170**
La receta tradicional, con el toque Renaissance
- PASTEL 4 LECHE (120 g) \$150**
Bizcocho humedecido en una mezcla con leche condensada, evaporada, regular y coco, forrado con crema montada
- CHURROS CRUJIENTES \$150**
(4 piezas)
Los tradicionales churros preparados al momento, revolcados en azúcar y canela, acompañados con jarabe de chocolate o cajeta
- TIRAMISÚ (120 g) \$175**
El sabor tradicional, interpretado por nuestro chef pastelero
- PASTEL DE (120 g) \$150**
ZANAHORIA
Deliciosa receta de la casa
- PASTEL DE (120 g) \$170**
CHOCOLATE
Elaborado con cremoso chocolate y un toque especial de nuestro chef
- HELADOS (180 g) \$130**
Artesanales, hechos en casa, consulte nuestros sabores de la temporada

BUEN PROVECHO

EL CONSUMO DE CARNES, AVES, MARISCOS,
CRUSTÁCEOS O HUEVO
SEMICRUDOS AUMENTA EL RIESGO
DE ADQUIRIR ENFERMEDADES DE
TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.

PESO PROMEDIO DE ALIMENTOS
ANTES DE COCCIÓN.

PRECIOS EXPRESADOS
EN PESOS MEXICANOS,
INCLUYE %16 DE I.V.A.

SEPTIEMBRE, 2024.