



# KĀĀJAL

RESTAURANTE

COMIDAS / CENAS

# ENTRADAS

## TOSTADA DE TÁRTARA DE ATÚN (100 g)

**\$147**

Una pieza, con salsa ponzu de chipotle y mango fresco

## GUACAMOLE TRADICIONAL (120 g)

**\$137**

Acompañado con rica salsa mexicana (120 g) y totopos crujientes de tortilla de maíz

# ENSALADAS

## ENSALADA RÚSTICA DE HORTALIZAS REGIONALES

**\$132**

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

## **ENSALADA CÉSAR**

**\$137**

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

## **ENSALADA CÉSAR CON POLLO**

**\$175**

Crotón de pan de semillas, aderezo César de la casa, parmesano rallado, tiras de pechuga de pollo a la parrilla (150 g)

## **ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN**

**\$263**

Crotón de pan de semillas, aderezo César de la casa, parmesano rallado, salmón fresco sellado (150 g)

## **ENSALADA CÉSAR CON CAMARONES A LA PARRILLA**

**\$284**

Crotón de pan de semillas, aderezo César de la casa, parmesano rallado, camarones a la parrilla (150 g)

# CEVICHE

## **CEVICHE DE PESCADO AL AJILLO** **\$246**

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 CON HABANERO ROSTIZADO Y COCO** **\$279**

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** **\$257**

Atún fresco marinado (180 g) en salsa macha de morita, con aguacate, jitomate, apio y cebolla morada

# SOPAS Y CREMAS

## CALDO DE POLLO

“DE LA ABUELA” (250 ml)

**\$115**

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

## CREMA DE JITOMATE

ROSTIZADO (250 ml)

**\$147**

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

## SOPA DE LIMA (250 ml)

**\$126**

Tradicional de la península de Yucatán.  
Servida con pollo deshebrado (80 g)

# TACOS (1 pieza)

## COCHINITA PIBIL (100 g)

**\$82**

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

## NOPALES Y QUESO PANELA (100 g)

**\$88**

Asados con salsa mexicana y aguacate, servido en tortilla azul

## ARRACHERA (80 g)

**\$83**

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

## CAMARÓN (80 g)

**\$99**

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

## **PULPO CRUJIENTE (80 g)**

**\$99**

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

## **PIZZAS**

**(30 cm / 8 rebanadas)**

### **PEPPERONI**

**\$154**

Pepperoni (100 g) y queso

### **MARGARITA**

**\$164**

Tomate, queso y albahaca.

### **AGUACATE**

**\$181**

Aguacate con queso mozzarella y parmesano

## **RENAISSANCE**

**\$181**

Base de frijoles refritos con tradicional cochinita pibil guarnecido con cebolla morada encurtida

## **SANDWICHES**

### **HAMBURGUESA**

**RENAISSANCE (200 g)**

**\$241**

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

### **CLUB SÁNDWICH**

**\$219**

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



## **HAMBURGUESA DE PORTOBELLO**

**\$202**

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

## **PLATOS FUERTES**

### **COCHINITA PIBIL (200 g)**

**\$214**

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

### **CAMARONES AL COCO Y ALBARDADOS (200 g)**

**\$301**

Con puré de piña rostizada y verduras regionales

### **PESCA DEL DÍA (200 g)**

**\$333**

Sazonado a su elección: Al mojo, al ajillo, al Tikin Xic o al chile limón. Acompañado de risotto de recado rojo y vegetales de la estación

**PERNIL DE POLLO  
EN ESCABECHE (200 g)**

**\$279**

Receta tradicional con cebolla, salsa Xcatic, y variedad de verduras y hortalizas

## **POSTRES**

**CREME BRULEE DE FRUTA  
DE TEMPORADA (180 g)**

**\$99**

Elaborado con fruta de temporada y especias de la región

**PASTEL 4 LECHE (120 g)**

**\$99**

Bizcocho humedecido en una mezcla con leche condensada, evaporada, regular y coco, forrado con crema montada

**TRILOGÍA DE CHURROS Y SHOT  
DE CHOCOLATE CALIENTE (120 g)**

**\$99**

Buñuelo de sello, de viento y churros revolcados en azúcar y canela, acompañados con chocolate caliente

## **TIRAMISÚ (120 g)**

**\$104**

El sabor tradicional, interpretado por nuestro chef pastelero

## **PASTEL DE ZANAHORIA (120 g)**

**\$99**

Deliciosa receta de la casa

## **PASTEL DE CHOCOLATE (120 g)**

**\$99**

Elaborado con cremoso chocolate y un toque especial de nuestro chef

# 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.

DICIEMBRE, 2021.