KAIGES. RESTAURANTE



*ALITAS BBQ(5PZ) *CHILLI POOPERS (5PZ)
*DEDOS DE QUESO (4PZ) *PAPAS A LA FRANCESA(150GR)

*ALITAS

*ZANAHORIA *PEPINO











Brinda, disfruta y repite

Todos los días de 4 a 8 pm

cocteles de Temporada



RAÍCES



اواواواواواوا

Desayunos

Paquetes

AMANECER

\$270

Dos huevosfritos o revueltoscon guarnición de frijoles y chilaquiles (verdeso rojos)

AMERICANO

\$300

Dos huevos fritos o revueltos con dos piezas de mini hot cakes y dos rebanadas de tocino o jamón.

MEXICANO

\$250

Orden de chilaquiles verdeso rojos (acompañado de crema, queso, cebolla y cilantro)

DEL RANCHO

\$270

Dos huevosestrellados sobre una tortilla, bañadoscon salsa ranchera.

HEALTHY

\$290

Omelette de claras rellenosde vegetales con guarnición de espinacas y jitomate asado.

ELRICO

\$210

Molletes con queso panelao queso manchego (acompañado de pico de gallo)

INCLUYE

JUGO DE NARANJA, PLATO DE FRUTA, CAFE O TE Y PAN TOSTADO
CON MEREMELADA DE LA CASA

Para empezar el dia

PLATO DE FRUTA

CH GDE

Mix de fruta de temporada

\$70 \$90

Extra de queso Cottage Extra de yoghurt natural

\$40

Desayunos

De la Casa

HUEVOS		Molletes Sencillos	\$129
Con Machaca	\$220	Molletes con Jamon	\$139
Benedictinos	\$210	BLT (Sandwich de tocino	\$160
Tirados c/ queso panela	\$220	Lechuga y Tomate)	
Fritos O Revueltos	\$118	Waffle	\$120
Con Jamon O Tocino	\$130	Hot Cakes	\$135
Rancheros	\$138	Pan frances	\$150
Mexicana	\$129		

Sabores de México

6	_
Quesadillas de champiñones	(3pz) \$135
Burritas (3 pz)	\$125
Enchiladas (de pollo)	\$195
Chilaquiles (verdes o Rojos)	
Con Huevo	\$129
Con Pollo	\$145
Con Arrachera	#\$210

Comida Entradas

	//////////	
GUACAMOLE Guacamole de la casa acompañado de totopos.	\$130	
EMPANADAS DE CARNE (2 Pz) _(100 gr) Empanada estilo argentino acompañadas con chimichurri	\$135	
QUESO FUNDIDO (160 gr.) Mezcla de quesos y vino blanco acompañado de 3pzas. de tortillas de harina	\$130	
CON CHISTORRA _(50 gr) \$50 CHAMPIÑONES _(50 gr) \$40		
MINI PIZZA MARGARITA Clásica pizza con sabores de Italia	\$120	
CHICHARRON DE PULPO (180 gr) Servido en molcajete con base de guacamole coronado con chicharrón de pulpo y acompañado de tortillas de maíz.	\$220	
CARPACCIO DE RES (50 gr) Filete de Res Acompañado de míx de lechuga, espinaca y zanahoria, jugo de limón, aceite oliva y focaccia	\$110	
CARPACCIO DE PULPO (50 gr) Acompañado de alcaparras, pepino, aceite de oliva, jugo de limón y focaccia	\$110	
CARPACCIO DE SALMON(50 gr) Salmon Fresco acompañado de alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva, jugo de limón y focaccia	\$120	
SOPES DE POLLO (3 Pz) _(120 gr) Con el sabor casero del maíz, combinado con la frescura de los vegetales y la jugosidad del pollo	\$150	
	0.000	
Sopas		
SOPA CAMPESINA (370ml) Caldo de pollo con calabaza, champiñón, Espinaca, papa, zanahoria y granos de elote.	\$110	
JUGO DE CARNE (250ml) Clásico jugo de carne con un toque de vino tinto.	\$160	
SOPA DE TORTILLA (370ml)	\$130	

Juliana de tortilla, queso panela rallado, crema, aguacate.

Comida

Ensaladas

ENSALADA CESAR

Clásica ensalada Césarcon nuestro aderezo hecho en casa

ENSALADA MEXICANA

Mezcla de lechugas con granos de elote, espárragos, tomate Cherry, pimientomorrón y aderezo pesto.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Mezcla de lechugascon fresa, frambuesa, zarzamoras y blueberry, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos.

\$155

\$165

\$230

EXTRA DE PROTEINA (POLLO/ARRACHERA \$95

<u>Pastas</u>

PASTA BOLOÑESA (250 gr)
Salsa tradicinal de res, pomodoro, y queso parmesano

\$190

\$240

\$270

PASTA CARBONARA_(250 gr)

salsa tradicional griega con yema de huevo, panceta, pimienta negra y queso parmesano

PASTA MARINERA (250 gr)

Mezcla de mariscos salteados al pomodoro

PASTA PESTO (250 gr)

Salsa de albahaca fresca, piñón tostado, parmesano y aceite de oliva

PASTA ALFREDO (250 gr)

Salsa bechamel con parmesano, jamón, y champiñones salteados

A elegir: Fetuccini o Fusilli



• 1	
m10	2
	C

Tacos	
RIB EYE(120 gr) jugoso Rib eye con Mezcla de pimientos, cebolla y aguacate	\$230
ARRACHERA _(120 gr) Arrachera marinada, Mezcla de pimientos y cebolla acompáñados de guacamole	\$199
PULPO FRITO _(120 gr)	\$190
Crujiente pulpo frito acompañado de aderezo de chipotle GOBERNADOR (120 gr) Camaron salteado con cebolla y pimientos, bañados en queso fundido	\$210
CARNITAS DE SALMON (120 gr) Salmon confitado, acompañados de cebolla y cilantro	\$190
DORADOS DE POLLO (120 gr) crujientes, con un toque de crema, lechuga y queso fresco	\$150
COSTRA DE RIB EYE (250 gr) Rib eye con Queso dorado, jugosa por dentro y crujiente por fuera, acompañado de chiles toreados	\$295
COSTRA DE ARRACHERA (250 gr) Arrachera con Queso dorado, jugosa por dentro y crujiente por fuera, acompañado de chiles toreados	\$235

Sabores de Siempre

PEPITO DE ARRACHERA (200 gr) Baguette con arrachera, guacamole, frijoles refritos, lechuga y jitomate acompañado de papas a la francesa	\$285
PEPITO DE POLLO (200 gr) Baguette con pollo a la plancha con guacamole, frijoles refritos, lechuga y jitomate acompañado de papas a la francesa	\$210
EXTRA DE QUESO MANCHEGO \$40	
MILANESA DE RES (200 gr) filete de res acompañada de papas o ensalada de la casa	\$250
ENCHILADAS (120 gr) Enchiladas de pollo caseras en salsa verde o roja	\$195
CILUB SANDWICH _(200 gr) Club sándwich clásico con pechuga de pollo, tocino crujiente, lechuga fresca, jitomate, servido en pan tostado.	\$255
SINCRONIZADAS (200 gr) Servidas en tortilla de harina con jamón y queso, acompañadas de	\$155

guacamole

Comida de la companya della companya

Carnes

POLLO A LAS FINAS HIERBAS (200gr) jugosa pechugade pollo a las finas hierbas bañada con salsa de frutos rojos y acompañada de ensalada de lechugas, tomate Cherry, espárragos y vinagreta de la casa.	\$295
POLLO A LA PARRILLA _(200gr) jugosa pechuga de pollo a la parrilla acompañada de puré de papa y vegetales a la plancha.	\$280
RIB EYE (400gr) Rib eye al grill calidad premium acompañado de pure de papa	\$700
ARRACHERA (200gr) Arrachera marinada cocinadaen nuestra parrillaacompañada de chistorra, guacamole y suguarnición favorita. (papasa la francesa, ensalada o puré de papa).	\$305
HAMBURGUESA DE RES (200gr) Jugosa carne de res a la plancha, servida en pan suave con lechuga, jitomate y queso gratinado, acompañada de papas a la francesa	\$270
HAMBURGUESA DE ARRACHERA (200gr) Arrachera a la plancha, servida en pan suave con lechuga, jitomate y guacamole, acompañada de papas a la francesa EXTRA DE TOCINO \$40	\$299
Sabor a Costa	
PESCA AL VINO BLANCO _(200gr) Pesca del día horneada al vino blanco y mantequilla de alcaparra acompañado con vegetales a la plancha.	\$320
PULPO AL GRILL EN ADOBO NEGRO (250gr) Delicioso pulpo marinado en adobo con recado negro regional yucateco hecho a la parrilla y acompañado con papas cambray.	\$300
SALMON CON SALSA DE CILANTRO (200gr) Exquisito salmón a la plancha sobre un espejo de salda de cilantro, acompañado de puré de papa y vegetales.	\$350

Postres

CHESECAKE Clasico pastel Neoyorquino con salsa de zarzamora y frutos rojos PASTEL DE CHOCOLATE Bizcocho de chocolate envinado, cubierto de granache de chocolate PANQUE DE ELOTE Panqué casero de elote con cajeta, amaranto, suave y lleno de sabor mexicano. PIE DE LIMON Delicada base de galleta con suave crema de limón y merengue suizo flameado.

COPA DE HELADO DE LA CASA

Helado artesanal con los sabores más frescos de temporada. (3 Bolas)

Bebidas

AMERICANO	\$43	NARANJADA	\$58
NESPRESSO	\$58	LIMONADA	\$58
EXPRESO	\$58	SUERO CLAMATO NAT.	\$68 \$79
EXPRESO DOBLE	\$58	PIÑADA	\$95
CAPUCHINO	\$79	JARRA NARANJADA	•
LATTE	\$90	COCA COLA	\$55
CHOCOLATE	\$45	COCA COLA LIGHT	\$55
É GOURMET/	\$65	COCA COLA ZERO	\$55
		FRESCA	\$55
		SIDRAL	\$55
		SPRITE	\$55
		CIEL MINERAL	\$55 /
JUGO DE NARANJA	\$65	TOPO CHICO	\$65
JUGO VERDE	\$85	GINGER ALE	\$55
MALTEADA	\$110	PERRIER COL	\$90

\$119