

# CUINA

RESTAURANT

# DESAYUNOS

HORARIO: 9:00 - 14:00 HRS





# DESAYUNOS

## • FRUTA •

<b>PLATO DE FRUTAS MIXTAS</b>	<b>95</b>
Frutas de temporada, se pueden acompañar con granola, yogurt y/o miel.	
<b>TAPIOCA DE COCO Y MANGO</b>	<b>130</b>
Tapioca cremosa cocida en leche de coco acompañada con mango, piña, kiwi y mix de semillas.	
<b>FRUTOS ROJOS + YOGURT</b>	<b>135</b>
Espuma de yogurt, compota, frutos rojos naturales y yogurt griego.	

## • HUEVO •

<b>HUEVO A LA CAZUELA</b>	<b>260</b>
Huevos estrellados gratinados con salsa de tomate casera y pimientos rostizados, con tocino y almendras tostadas.	
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b>	<b>260</b>
¡Deliciosa receta de Xano! Tortilla jugosa rellena de queso y acompañada de un espectacular pan con tomate. *Puedes pedirla con jamón serrano por \$120, tocino, chorizo o verduras rostizadas por \$60 extras.	
<b>TORTILLA DE ESPINACAS A LA CATALANA</b>	<b>260</b>
¡Una receta de la tierra de Xano! Jugosa tortilla de espinacas con piñones tostados y arándanos deshidratados, rellena de queso de cabra, acompañada de pan de tomate o ensalada. *Puedes pedirla con jamón serrano por \$120, tocino, chorizo o verduras rostizadas por \$60 extras.	
<b>MIGUITAS</b>	<b>190</b>
Deliciosos totopos con huevo revuelto, bañados en salsa verde y acompañados de frijolitos Çuina.	
<b>HUEVO ÇUINA</b>	<b>215</b>
Huevo estrellado con base de pan campesino, frijoles, jamón, gratinados y bañados con una salsa roja picosita.	





# DESAYUNOS

## • SWEET BREAKFAST •

---

### PANCAKES DE FRUTOS ROJOS 210

Pancakes de vainilla, acompañados de frutos rojos con crema batida y miel de maple.

### PANCAKES COULANT 210

Pancakes de chocolate con relleno líquido y cremoso de chocolate, plátanos caramelizados y crumble de cacao, especial para los muy amantes del chocolate.

### 3 LECHEs FRENCH TOAST 205

La receta favorita de Fer. Pan con baño de 3 leches, caramelizado y acompañado de duraznos, crema de vainilla, toffee de maracuyá y almendras caramelizadas.

### PANCAKES KIDS 135

Pancakes mini de mantequilla con nutella de avellanas casera y plátanos caramelizados o fresas.

## • CHILAQUILES •

---

### CHILAQUILES NEGROS 195

Chilaquiles con salsa de frijoles negros (con chorizo y chicharrón) y chile pasilla, queso doble crema, cebolla, rodajas de chile y aguacate.

### CHILAQUILES POBLANOS 195

Chilaquiles con salsa de jocoque y rajitas de chile poblano, acompañados de alcázaras, cebolla y con queso fresco.

### CHILAQUINO 190

¿Te imaginas una torta de chilaquiles, pero al estilo Quina? ¡Ya puedes probarla! Delicioso pan de masa madre gratinado, con chilaquiles rojos, queso, crema, cebolla y aguacate.

### ENCHILADAS DE REQUESÓN 200

Enchiladas rellenas de requesón fresco preparado, bañadas en adobo rojo de cacahuete.

### ENFRIJOLADAS QUINA 200

Deliciosas enfrijoladas, rellenas de huevo con chorizo, acompañadas de salsa macha con semillas, cebollitas encurtidas, crema y quesito.

\*Nuestros chilaquiles no pican, puedes pedir salsita de habanero para acompañar. Puedes agregarles huevo, pollo o carne (100g) por \$60 extras.





# DESAYUNOS

## • S Á N D W I C H E S •

---

<b>ÇUINA CROQUE MADAME</b>	<b>195</b>
Sándwich caliente de jamón de pavo, gratinado con queso mozzarella y para acompañar huevo pochado, cebollita caramelizada y chips de kale.	
<b>GRILLED CHEESE SÁNDWICH</b>	<b>220</b>
Servido en un pan de caja hecho en casa, con deliciosa mezcla de quesos acompañado de ensalada y salsa de tomate para dipear.	
<b>CROISSANT DE SALMÓN</b>	<b>215</b>
Nuestro croissant de mantequilla con salmón curado, hinojo, alcaparras y acompañado de un delicioso aderezo de queso y miel.	
<b>CROISSANT CLÁSICO</b>	<b>190</b>
Croissant gratinado, relleno de huevo revuelto, tocino caramelizado con maple y aderezo de chipotle, acompañado de ensalada.	
<b>SÁNDWICH ROAST BEEF</b>	<b>300</b>
Pan de masa madre gratinado, roast beef, jitomates rostizados, relish y aderezo de la casa, puedes acompañarlo con chips o ensalada.	
<b>SÁNDWICH DE POLLO Y PESTO</b>	<b>210</b>
Crujiente y delicioso pan de cristal, ensalada de espinacas con pollo al pesto, acompañado de jitomate, cebolla caramelizada y burrata.	
<b>TOAST DE HUMMUS</b>	<b>195</b>
Pan de semillas, base de hummus hecho en casa. Escalivada de pimientos, hongos, cremini y chips de kale.	
<b>AVOCADO TOAST</b>	<b>190</b>
Sobre un pan de masa madre doradito, aderezo Çuina, puré de aguacate, verduritas encurtidas, jitomate.	
*Puedes acompañarlo con huevo o pollo (100g) por \$60 extras.	





# BEBIDAS

## • C A F E B A R I S T A •

---

### RISTRETTO

1 oz de café.



50

### CAPUCCINO

1 oz de café con 5 oz de leche.



75

### ESPRESSO

2 oz de café.



50

### CAFÉ LATTE

1 oz de café con 7 oz de leche.



75

### ESPRESSO DOBLE

4 oz de café.



65

### FLAT WHITE

2 oz de café con 4 oz de leche.



70

### ESPRESSO CORTADO

2 oz de café con  
Espuma de leche.



60

### MOCHA

1 oz de café, 4 oz de chocolate  
1 oz de espuma de leche.



80

### ESPRESSO DOBLE CORTADO

4 oz de café con  
Espuma de leche.



75

### MOCHA DE AVELLANAS

1 oz de café, 4 oz de chocolate  
1 oz de espuma de leche  
con praline de avellana.



85

### AMERICANO

7 oz de café.



55

\*Carga extra de café +\$20 | Leche especial (almendra o coco) +\$15.

## • B E B I D A S C A L I E N T E S •

---

### CHAI LATTE

75

### XOCOLATE ÇUINA

75

### TÉS (TEALOGY)

75

### GOLDEN MILK

75

- **TÉ NEGRO**: English breakfast
- **TÉ CHAI**: Mezcla de Çuina té negro + especias.
- **TÉ FRUTAL**: Base verde, mango, maracuyá y pétalos de rosa.
- **CARAMEL BLACK TEA**: Té negro con caramelo (te lo recomendamos con un poco de leche de tu preferencia).

\*Leche extra \$15 extras.





# BEBIDAS

## • BEBIDAS FRÍAS •

---

GOLDEN MILK 8 oz.	75	NARANJADA 7 oz.	55
CHAI LATTE 8 oz.	75	LIMONADA 7 oz.	55
JUGOS NATURALES 12 oz.	60	AGUA DEL DÍA 7 oz.	50
KOMBUCHA ARTESANAL 8 oz.	60	XOCOLATE ÇUINA 8 oz.	75

## • REFRESCOS •

---

COCA COLA	55	LIMONATA SAN PELLEGRINO	70
COCA COLA LIGHT	55	ARANCIATA SAN PELEGRINO	70
COCA COLA ZERO	55		

## • CERVEZAS •

---

BOHEMIA CLARA 355 ml	60	TECATE 325 ml	60
HEINEKEN 355 ml	70	INDIO 325 ml	60
TECATE LIGHT 325 ml	60		

## • MIMOSAS •

---

MIMOSA	180
APEROL SPRITZ	180





# BEBIDAS

## • B E B I D A S •

---

PARA ESTE CALOR... NUESTRAS BEBIDAS DE TEMPORADA  
¡SON LA MEJOR OPCIÓN!

<b>TÉ HELADO</b>	<b>75</b>
Tizana de maracuyá, manzana y jamaica. 12 oz.	
<b>JUGO FLORAL</b>	<b>75</b>
Betabel y frambuesa. 12 oz.	
<b>JUGO TROPICAL</b>	<b>75</b>
Piña, coco, jengibre, cúrcuma y naranja. 12 oz.	
<b>CAFÉ FRAPPÉ DE AVELLANA</b>	<b>85</b>
Mocha de avellanas en un refrescante y delicioso frappé.	



# BAKERY

## • MANTEQUILLA •

---

CROISSANT NATURAL	60
ÇUINAMAN	60
PALMERA	60

## • CROISSANTS •

---

DULCE DE LECHE	90
FRUTOS ROJOS	90
MASCARPONE	90
XOCOLATE	90

## • ROLES ÇUINA •

---

MANZANA CON CAMELO	90
NUEZ, ARÁNDANO Y PRALINÉ	90
PLÁTANO CANELA	90

\*Pregunta por nuestros productos disponibles en nuestra vitrina de especialidades.  
Disponible hasta las 19:00 hrs (horario Bakery).

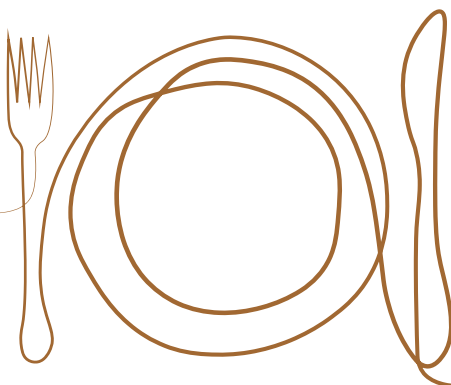




CUINA  
RESTAURANT

# COMIDAS Y CENAS

HORARIO A PARTIR DE LAS 14:00 HRS





# COMIDAS

## • TAPAS Y BOTANAS •

---

### **CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO** (4 pzas) **185**

Nuestras favoritas para botanear, 4 croquetas grandes coronadas con virtuos de jamón.

\*1 pza \$50

### **CROQUETAS A LA CATALANA DE POLLO ROSTIZADO** (4 pzas) **160**

La receta especial de la mamá de Xano. ¡Cremosas y deliciosas!

\*1 pza \$45

### **PATATAS BRAVAS** **160**

Ideales para compartir. 200g de papas doraditas, bañadas en salsa de tomate picosita y alioli. ¡Si pruebas una, no podrás parar!

### **CHIPIRONES FRITOS** **285**

Calamares baby a la andaluza (fritos al momento), acompañados de aderezo tártara al estilo Çuina, con nuestra tradicional salsa brava y limón eureka.

### **MOLCAJETE DE GUACAMOLE Y PULPO ZARANDEADO** **280**

Base de guacamole cremosito, acompañado de pulpo zarandeado, cocinado en horno de carbón.

### **GUACAMOLE ÇUINA** **185**

Molcajete con guacamole cremosito, acompañado de queso panela, chicharrón y tostadas.

## • ENTRADAS FRÍAS •

---

### **ENSALADA DE JITOMATE HEIRLOOM Y BURRATA** **190**

¡Súper fresca! Ensalada de jitomate heirloom, emulsión de aceitunas y naranja, burrata y hojas frescas.

### **CEVICHE MACHO** **220**

Pescado jurel (110g) marinado en leche de tigre, con mayonesa de miso, acompañado de chicharrón de puerco y salsa macha emulsionada.





# COMIDAS

## • ENTRADAS FRÍAS •

---

### **CARPACCIO DE RES** **265**

Filete de res en finas láminas, sellado y condimentado con pimienta, mostaza dijon, sal y paprika. Acompañado de un tapenade, pesto rojo, avellana tostada, arugula y parmesano. Con crostinis de pan de semillas.

### **CEVICHE Y FLAUTAS** **230**

¡La combinación perfecta! Delicioso ceviche de pescado blanco en emulsión verde(110g), con mayonesa casera, pepino persa, chile serrano y flautas de marlín ahumado con crema de rancho, lechuga y ahogadas en salsa verde.

### **HUMMUS CON PAPAS ROSTIZADAS Y VERDURAS** **235**

Cremoso hummus de garbanzo, acompañado de zanahoria, calabaza y papitas cambray, rostizados en nuestro horno de carbón y para acompañar pan de masa madre con mantequilla.

## • ENTRADAS CALIENTES •

---

### **SOPA DE CEBOLLA** **185**

Tradicional sopa de cebolla, caramelizada con mantequilla y vino blanco, acompañada de jamón serrano, mozzarella y una tapa de pasta de hojaldre (horneado al momento).

### **CAZUELA DE VEGETALES** **255**

Verduras baby (rostizadas al horno), salteadas con mantequilla noisette, bañadas en salsa de cacahuete (estilo oriental), cacahuete tostado y brotes.

### **TACOS DE BIRRIA DE RES** (2 pzas) **195**

¡El favorito del Chef! Deliciosa quesadilla de birria estilo Tijuana.

### **MEJILLONES TOREADOS** **240**

Mejillones (180g) con emulsión de chiles toreados ligeramente picante, acompañado con pan de la casa.



# COMIDAS

## • ARROCES Y PASTAS •

---

### FIDEUÀ DE MARISCOS 370

La receta tradicional de la Costa Brava con calamar, mejillones y pescado, acompañado de allioli de ajos asados.

### ARROZ DE VEGETALES (Elaboración 30 min) 340

Paella de vegetales con zanahorias, aceitunas y bok choy.

### ARROZ DE MAR 2 personas (Elaboración 30 min) 450

Paella marinera de calamar y langostino.

### PASTA CON RAGOUT DE PATO AL LIMÓN 245

Deliciosa pasta fresca artesana con guiso de pato al limón amarillo y queso parmesano.

 Plátano vegetariano.

## • PLATILLOS •

---

### HAMBURGUESA ÇUINA 260

El pan brioche más suave cocido al vapor, con pulled pork cocido a baja temperatura y una nota ahumada tipo BBQ, acompañado con coleslaw, pepinillos y chips de kale.

### PAMBAZO A NUESTRA MANERA 220

Del food street a Çuina. Nuestro pan al vapor adobado, papa con chorizo y pimiento del Padrón toreados.

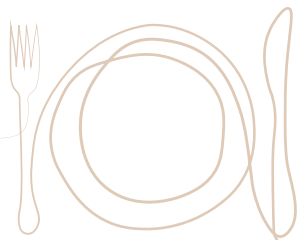
### CARNE A LA BRASA CON JUGO DE CARNE

Corte de carne a elección, con papa cremosa con queso y bok choy rostizado.

### - FILETE DE RES (200g) 590

### - HIGH CHOICE RIB-EYE (450g) 790





# COMIDAS

## • PLATILLOS •

---

### **POLLO ROSTIZADO CON VEGETALES A LAS BRASAS** **395**

Medio rock cornish relleno de estofado de carne con papas y poro a las brasas con jus de ave.

### **PESCADO A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE CAJÚN** (450 g para compartir). **750**

Lubina rayada cocida a las brasas con hoja de plátano, verduritas encurtidas y mantequilla especiada.

## • MENÚ KIDS •

---

### **HAMBURGUESA INFANTIL** **245**

Con nuestro delicioso pan de vapo y carne de res, acompañada de tocino frito, queso cheddar, lechuga y jitomate.

Servida con papas a la francesa.

### **PASTA INFANTIL** **215**

Espagueti en salsa pomodoro, acompañada de 3 albóndigas de regú de res, queso parmesano y crostinis de pan campesino.





# POSTRES

## • LOS CLÁSICOS •

---

### **FLAN ÇUINA** **100**

El flan más cremosito, acompañado de crema montada y frutos rojos.

### **MIL HOJAS** **165**

Hojaldre caramelizado, crema de vainilla, toffee salada, frambuesa y berries, acompañado de sorbete de frutos rojos.

### **SELVA NEGRA** **205**

Bizcochos de chocolate con interior de cereza y crema, acompañado de sorbete de cereza,

### **PAN DE ELOTE** **145**

Calientito servido con cremoso de whisky y helado de chocolate.

## • POSTRES ÇUINA •

---

### **FRAMBUESA Y MEZCAL** **195**

Crema y sorbete de frambuesa, gelificado de mezcal, granizado de jengibre y esponja de jamaica.

### **CHEESECAKE DE QUESO COTIJA** **200**

Sorbete y gel de chabacano, espuma de cerveza IPA, crema de nuez pecana y chocolate de leche.

### **MANGO Y KOMBUCHA** **200**

Crema, sorbete y láminas de mango, espuma balsámica de yogurt, merengues de alcaravea y kombucha de menta.





# BAKERY

## • MANTEQUILLA •

---

CROISSANT NATURAL	60
ÇUINAMAN	60
PALMERA	60

## • CROISSANTS •

---

DULCE DE LECHE	90
FRUTOS ROJOS	90
MASCARPONE	90
XOCOLATE	90

## • ROLES ÇUINA •

---

MANZANA CON CAMELO	90
NUEZ, ARÁNDANO Y PRALINÉ	90
PLÁTANO CANELA	90

\*Pregunta por nuestros productos disponibles en nuestra vitrina de especialidades.  
Disponible hasta las 19:00 hrs (horario Bakery).

