

Ç 5

QUINA

RESTAURANT

Menú

Desayunos · Comidas y cenas · Vino



TABASCO 46, ROMA NORTE

ÇUINA

RESTAURANT

Desayuno





Desayuno

Fruta

Plato de Frutas Mixtas 85

Frutas de temporada, se pueden acompañar con granola, yogurt y/o miel.



Super Food Bowl 120

Tapioca cremosa cocida en leche de coco acompañada con mango, piña, kiwi y mix de semillas.

Frutos Rojos + Yogurt 95

Bowl de frutos rojos con espuma de yogurt griego.

Sándwiches

Çuina Croque Madame 180

Sandwich caliente de jamón de pavo, gratinado con queso suizo y acompañado de cebollita caramelizada y chips.



Grilled Cheese Sandwich 190

El platillo favorito de Diego, servido en un pan de caja hecho en casa, con deliciosa mezcla de quesos y acompañado con salsa de tomate para dippear.

Croissant de Salmón 180

Nuestro croissant de mantequilla con salmón curado, hinojo, alcaparras, acompañado de un delicioso aderezo de queso y miel.

Sándwich de Roast Beef 210

Baguetín de masa madre, roast beef, jitomates rostizados y relish y aderezo de la casa.



Sándwich de Hummus 190

Pan de semillas con hummus, calabaza italiana, hongo cremini, escalivada.

Chilaquiles



Chilaquiles Poblanos 165

Chilaquiles con salsa de jocoque y rajas de poblano.

Chilaquiles Negros 180

Chilaquiles con salsa de frijoles negros y chile pasilla, queso fresco, cebolla, rodajas de chile y aguacate.

Todos nuestros chilaquiles se acompañan de frijolitos Çuina. Puedes aumentarles huevo o pollo o carne por \$60.



Desayuno

Huevo

Tortilla Española 230

¡La deliciosa receta de Xano! Tortilla jugosita, rellena de queso y acompañada de un espectacular pan con tomate. Puedes pedirla con jamón serrano \$120, tocino, chorizo o escalibada \$60.

Miguitas 170

Deliciosos totopos con huevo, bañados con salsa verde y acompañados de frijoles puercos.

Huevo Çuina 185

Huevo estrellado con base de pan campesino y jamón, gratinados y bañados con una salsa roja picosita. Acompañados con frijolitos Çuina.

Sweet Breakfast

Pancakes de Temporada 180

Este mes van con frutos rojos, vainilla, miel de maple y con un toque floral. ¡Viva el amor!

Pancake Coulant 195

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

3 Leches French Toast 170

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



Bollería Bakery

Los Panes de Mantequilla 40

Croissant Natural, Çuinaman, Palmera.

Croissants Rellenos 85

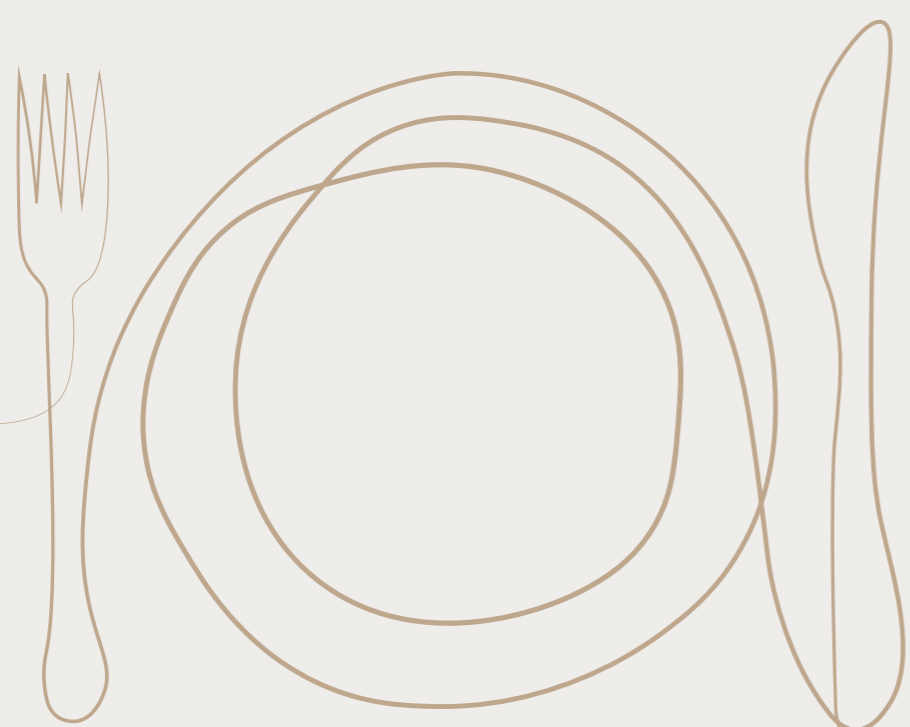
Dulce de Leche, Mascarpone, Frutos Rojos con Crema, Xocolate.

Roles Çuina 70

Rol de Manzana con Caramelo, Rol de Nuez Arándano y Praliné.

Ç GUINA RESTAURANT

Comidas y Cenas





Entradas

Entradas frías

Ceviche Macho

195

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

Ceviche de Hongo Enoki

195

Hongo enoki marinado en leche de tigre de hongos, jitomate heirloom, alga wakame deshidratada y pasta de cítricos.

Tártara de Res Çuina con Papas Crsipy

210

Tártara de res marinada (100 g), con aderezo Çuina, hecho a base de mayonesa, pepinillos y recado blanco, acompañado de papas crispy.

Ceviches y Flautas

210

¡La perfecta combinación! Delicioso ceviche de pescado blanco (110 g), mayonesa casera, pepino persa, chile serrano y flautas de marlin ahumado.

Hummus con Papas Rostizadas y Verduras

190

Creimoso hummus de garbanzo, acompañado de zanahoria, betabel y papitas cambray, rostizados en nuestro horno de carbón, y acompañado de pan con mantequilla de ajo.

Entradas Calientes

Tacos de Coliflor Laqueada y Manzana Verde (2 piezas)

175

Coliflor rostizada, laqueada con miel acompañada de puré de manzana verde con kale frito.

Taco de Chicharrón de Costilla de Cerdo

195

Costilla de cerdo confitada (120 g), envuelta en queso, alubias y cebolla encurtida.

Tacos de Birria de Res (2 piezas)

180

¡El favorito del chef! Deliciosa quesadilla de Birria estilo Tijuana (60 g).

Mejillones Toreados

210

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

Clam Chouder Payés

195

Crema de almejas, tocino y clote, gratinada y servida en un pan campesino de masa madre.



Arroces y Pastas

Arroces y Pastas

Empanadas de Requesón

185

Gyozas de requesón con salsa cremosa de almendra.

El Arroz de Montaña 2 personas (próximamente...)

430

Arroz tipo paella, de costilla de cerdo, pollo y conejo y hongos.

Arroz de mar 2 personas (próximamente...)

430

Paella marinera de calamar y langostino.



Platos Principales

Platos Principales

Hamburguesa Cuina

225

El pan brioche más suavecito, cocido al vapor, con pulled pork cocido a baja temperatura y una nota ahumada tipo BBQ. Viene acompañado con un coleslaw, pepinillos y kale frita.

Milanesa de Lomo de Cerdo Gratinada

390

Con huevo poché, queso parmesano, acompañada de papas con chimichurri rojo.

Carne a la Brasa con Lemon Grass

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

· Filete de res high choice (200g)

590

· High choice Rib- Eye (450 g)

750

Pollo Rostizado con Ensalada de Col

380

Medio rock cornish relleno de estofado de carne con jus de ave .

Pescado a la Brasa con Mantequilla de Cajún (Para compartir)

480

Lubina rayada a la brasa con hoja de plátano, verduritas encurtidas y mantequilla especiada.

Postres



Los Clásicos

Flan Cuina

120

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

Mil Hojas

145

Hojaldre caramelizado, crema de vainilla, toffee salado, frambuesas y berries, acompañado de sorbete de frutos rojos.

Selva Negra

180

Biscocho de chocolate con interior de cereza y cremoso de mascarpone, acompañado de sorbete de cereza.

Babá al Ron Flameado

175

Brioche con almíbar de ron y cítricos, con un toque de crema.

Pan de Elote

125

Calientito y servido con cremoso de whisky y helado de chocolate.

ÇUINA

RESTAURANT

Bebidas





Bebidas

Agua

Panna	
250 ml.	45
500 ml.	90
Pellegrino	
250 ml.	45
500 ml.	90

Bebidas Frías

Naranjada	55
Limonada	55
Agua del Día	45
Xocolate Çuina	65
Golden Milk	65
Chai Latte	65
Jugos Naturales	60

Verde- manzana verde cardamomo, limón apio nopal espinaca.

Frutal - zanahoria maracuyá y arándano.

Temporada- frutos rojos floral.

Refresco

Coca Cola	55
Coca Cola Light	55
Coca Cola Zero	55
Limonata San Pellegrino	65
Aranciata San Pellegrino	65
Pompeño San Pellegrino	65

Bebidas Calientes

Café Espresso	45
Espresso Doble	55
Carajillo	160
Café Americano	45
Capuccino	55
Café Latte	65
Carga Extra de Café	15
Leche Especial (almendra o coco)	15
Chai Latte	65
Golden Milk	65
Xocolate Çuina	55
Tés	75
(matcha, English breakfast, chai, frutal)	
Infusiones	55
(manzanilla, cedrón, toronjil)	



Bebidas

Brandy

Torres 15 150

Ginebra

Beefeater 180

Hendricks 180

Ron

Bacardi Clásico 100

Havana 7 100

Tequila

Maestro Dobel Diamante 180

Vodka

Absolut Elyx 150

Whisky

Bushmills 150

Chivas 12 180

Chivas 13 190

Licores

Chinchón Dulce 120

Chinchón Seco 120

Fernet 130

Licor del 43 140

Licor de Pacharán 120

Plum Dew 110

Tío Pepe 120

Cerveza

Bohemia Clara 355 ml. 55

Heineken 350 ml. 60

Indio 325 ml. 55

Tecate 325 ml. 55

Tecate Ambar 325 ml. 55

Tecate Light 325 ml. 55

XX Lager 325 ml. 55

XX Ambar 325 ml. 55

Tempus Clásica 355 ml. 75

Tempus Dorada 355 ml. 75

Strongbow 355 ml. 75

Lagunitas IPA 355 ml. 75

Champagne

Champagne 350

Mimosa 200



Cócteles

15 Pornstar 170	 Spritz Zero 100
Torres 15 Licor de Maracuyá Soda de Mandarina	Aperol 0.0 Abv Sofa de limón Prosecco 0.0 Abv
Leather Negroni 190	Aperol Spritz 120
Torres 15 Campari Blend de Vermuths	Aperol Soda Prosecco
Quina old Fashioned 170	Tea Tonic 150
Bushmills infusionado con Mantequilla Ázucar Angostura	Bombay Sapphire Te Verde con frutos rojos Agua Quina
Espresso Quina 170	Tonic Coco 150
Grey Goose Licor de café Verde de Guerrero Café Espresso	Martin Millers fatwash de coco Agua Quina
Spicy Margarita 160	Coffee Tonic 150
Maestro Dobel Diamante Licor de serrano y habanero Limón Rim de chilcuague	Martin Millers Agua Quina de café
Dragon Spritz 120	 Tonic Zero 100
Aperol Dragon Fruit Soda de Granada Prosecco	Runneght (gin 0.0 Abv) Agua Quina
Blanc Spritz 120	Mojito Haven 150
Lillet Blanc St. Germain Soda de mandarina Prosecco	Bacardi Blanco Jarabe de hierbabuena Soda de Limón
Honey Spritz 120	Cosmo Fizz 150
Licor de miel con cítricos Tío Pepe Soda de limón Prosecco	Grey Goose Licor de arándano y naranja Soda
	Piña Fizz 150
	Bacardi Blanco Jarabe de Piña y chai Soda de coco

ÇUINA

RESTAURANT



Vino



Vinos

Vino Blanco

750 ml

Copa

Lágrimas

725

Sauvignon Blanc

Vinícola Regional de Ensenada - Valle de San Vicente, México

Camina

465

115

Verdejo

Cristo de la vega - La Mancha, España

Or Penedés

595

Xarel - lo, Muscat

Cavas Hill - Penedés, España

Vino Rosado

750 ml

Copa

Colette

760

Grenache, Syrah, Cinsault y Carignan

Château Saint Martín - Côtes de Provence, Francia

Vino Espumoso

750 ml

Copa

Canals & Nubiola Plata Brut

625

Macabeo, Parellada y Xarel -lo

Freixenet - Cava, España

Voveti Prosecco

635

140

Glera

Voveti - Conegliano Valdobbiadene, Italia



Vinos

Vino Tinto

750 ml

Copa

Surco 2,7

610

Cabernet Sauvignon

Vinícola Regional de Ensenada - Valle de San Vicente, México

Balero

695

Cabernet Sauvignon, Merlot

Balero, San Vicente, México

Tacuche

650

150

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec

Vernazza - Dolores Hidalgo, Guanajuato, México

Linde

930

Shiraz

Don Leo - Parras, Coahuila, México

Montevannos Roble

540

Tempranillo/ Merlot

Montevannos - Ribera del Duero, España

Becco

680

Merlot, Sangiovese

Castello di Radda - Toscana, Italia