DESAYUNOS

Todos nuestros platillos son preparados al momento y en ocasiones estamos sujetos a productos de temporada por lo que pueden variar las guarniciones y los tiempos de preparación.

DESAYUNO CLASICO $ 290.00

Incluye: dos tazas de café, una pieza de pan dulce y fruta de temporada.

HUEVOS A LA AZTECA
Estrellados sobre tortilla, queso oaxaca y salsa roja.

HUEVOS A LA SANTA
Estrellados sobre dos sopes y hoja santa.

HUEVOS A LA CAZUELA
Huevos ahogados ensalsa roja y nopales.

OMELETTE MILPA
Relleno de hortalizas de la milpa. (elote, setas y chile poblano)

ENCHILADAS VERDES, ROJAS O GUAJILLO
Bañadas en salsa y rellenas de pollo. (120g)

CHILAQUILES VERDES, ROJOS O GUAJILLO
Bañados en salsa acompañados de una sábanita de pollo. (120g)

PROTEÍNA EXTRA (180g):	
POLLO	$110.00
TAMPIQUEÑA O CECINA	$150.00
PZA HUEVO	$35.00

DESAYUNO ESPECIALES $ 340.00

Incluye: dos tazas de café, una pieza de pan dulce y fruta de temporada.

HUEVOS MOTULEÑOS
Huevos sobretostada, frijoles, jamón, chicharo y plátano macho.

TOAST DE AGUACATE
Pan tostado con huevo pochado sobre cama de aguacate.

TORTA ESPAÑOLA
Torta de huevo, papa y plátano macho con un toque de salsa guajillo.

CLUB SANDWICH
Sandwich de pollo, jamón y tocino, acompañado de papas a la francesa.

DESAYUNO CONTINENTAL $ 180.00

Incluye: dos tazas de café, una pieza de pan dulce y fruta de temporada.

PRECIOS CON IVA NO INCLUYEN SERVICIO

DULCES

PIEZA DE PAN PLATO DE FRUTA	$ 25.00
PAN FRÁNCES WAFLES CLÁSICOS	$ 180.00
JUGOS (FRUTA DE TEMPORADA)	$ 90.00
BIZCOCHO DE ELOTE	$ 90.00
CHEESECAKE	$ 110.00
TARTA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS	$ 120.00

CAFÉ

CHAI MOKA CAPUCHINO LATTE CHOCOLATE	$ 90.00
TISANA TÉ AMERICANO ESPRESSO	$ 60.00

lima&mali
restaurante

RESTAURANTE

Todos nuestros platillos son preparados al momento y en ocasiones estamos sujetos a productos de temporada por lo que pueden variar las guarniciones y los tiempos de preparación.

ENTRADAS

TAQUITOS MAR Y TIERRA — $ 280.00
3 tacos de cecina y camarón con cebolla, pimiento y chile cuaresmeño. (150g)

AGUACHILE
Trucha o camarón con un toque de salsa macha. — $ 270.00

TRIO PIBIL
Tacos de chicharrón de pulpo (50g), pescado (50g) y deliciosa cochinita pibil. (50g)

CEVICHE — $ 250.00
Trucha, pulpo o camarón.

SOPECITOS MAR Y TIERRA
Arrachera y camarón.

CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO — $ 240.00

PESCADILLAS — $ 230.00
Relleno de salteado de manjúa a la mexicana. (Pescado)

HIGOS RELLENOS (TEMPORADA) — $ 220.00
Relleno de queso de cabra y jamón serrano con salsa de miel de agave.

ESPECIALES

SALMÓN ENCOSTRADO / PLANCHA
Filete de salmón con costra de ajonjolí negro sobre espinacas salteadas y papas cascada.

FILETE DE RES A LA JAMAICA
Filete de caña sobre salsade jamaica al mezcal, acompañado de puré de camote. (200g)

TRUCHA RELLENA — $ 420.00
Trucha rellena de nopales y epazote, acompañada de papas a la acelga y guacamole. (500 g)

TRUCHA A LOS CHILES
Trucha a los tres chiles (pasilla, morita y guajillo), acompañada de nopal asado y puré de papa. (500 g)

PESCADO PIBIL
Pescado dorado empapelado en salsa pibil y hoja santa.

PECHUGA CON TOQUE DE MAR
Rollo de pechuga rellena de camarones y queso oaxaca sobre salsa de mango/maracuya, acompañada con tostones de plátano macho. (200g) — $ 320.00

ALAMBRE MAR Y TIERRA
Trozos de arrachera y camarones gratinados con cebolla morada y pimiento.

COCTEL DE CAMARÓN

lima&mali
restaurante

PRECIOS CON IVA NO INCLUYEN SERVICIO

RESTAURANTE

Todos nuestros platillos son preparados al momento y en ocasiones estamos sujetos a productos de temporada por lo que pueden variar las guarniciones y los tiempos de preparación.

ENSALADAS Y SOPA

ENSALADA DE HIGO Y JAMÓN SERRANO
Higos frescos, jamón serrano y hojas verdes, equilibrados con queso y una vinagreta balsámica ligera.

$ 240.00

ENSALADA DE PERAS
Mezcla de lechugas orgánicas, peras al vino tinto, costras de queso cotija y manzanas deshidratadas.

ENSALADA CABRA Y ESPINACA **$ 210.00**
Mezcla fresca de espinaca baby con queso de cabra suave, acompañada de frutos secos, manzana y vinagreta de miel y mostaza.

CREMA DE CHILE POBLANO

$ 180.00

SOPA MILPA

PASTAS $ 310.00

JITOMATES ROSTIZADOS
Pasta al chile guajillo, con jitomates rostizados y pechuga de pollo a la pimienta.

PASTA AL CHIPOTLE
Pasta a la crema de chipotle acompañada de verduras salteadas y camarones al cajún.

PASTA A LA BOLOGNESA
Pasta servida con salsa boloñesa tradicional, preparada con carne molida, jitomate, hierbas aromáticas y un toque de vino tinto.

PRECIOS CON IVA NO INCLUYEN SERVICIO

OPCIONES VEGANAS $ 250.00

HUMMUS
Hummus de garbanzo y salsa tahini, acompañado de brócoli tempurizado.

ENCHILADAS VEGANAS
Con salsa verde, roja o guajillo rellenas con verdura de temporada y crema y queso arriba.

CHILE VEGANO
Chile poblano relleno de vegetales de la milpa sobre espejo de tomatillo.

lima&mali
restaurante

DELI LOUNGE

Todos nuestros platillos son preparados al momento y en ocasiones estamos sujetos a productos de temporada por lo que pueden variar las guarniciones y los tiempos de preparación.

BARRA ORIENTAL

YAKIMESHI MIXTO $ 250.00
Arroz, vegetales, pollo, res y camarón.

ROLLO DE CAMARÓN TEMPURA $ 240.00
Queso, zanahoria y camarón tempurizado envuelto en plátano macho.

ROLLO DE ARRACHERA EMPANIZADA
Queso, aguacate, arrachera, cebolla y champiñones en rollo empanizado.

ROLLO AGUACATE Y CHIPOTLE $ 210.00
Queso, pepino, zanahoriay salmón envuelto en aguacate.

YAQUIMESHI
Arroz y vegetales.

ROLLO CALIFORNIA $ 180.00
Queso, pepino, zanahoria y cangrejo.

ROLLO PHILADELPHIA
Queso, esparrago, zanahoria y salmón.

DE VERDURA

GUACAMOLE $ 180.00

BASTONES DE VERDURA $ 160.00

ORDEN DE PAPAS FRANCESAS $ 100.00

GOURMET

TABLA DE QUESOS (2 PAX) $ 550.00

PIZZAS $ 290.00

4 QUESOS

JAMÓN SERRANO

LA MEDITERRÁNEA VERDE
Alcaparra, cherry, cebolla y arúgula.

NAPOLITANA DEL MAR
Anchoa, aceitunas, arúgula y mozzarella.

PARAÍSO DORADO
Piña, jamón y durazno.

BOSQUE NEGRO
Zetas y aceitunas.

VERDE TOSCANA
Pimiento, cebolla, mozzarella, aceitunas y albahaca.

TRADICIONALES
Hawaiana, pepperoni, vegetariana, champiñones y margarita.

BARRA AMERICANA

HAMBURGUESA SENCILLA $ 195.00
Queso amarillo, cebolla caramelizada, pepinillos, carne de res prime, jitomate acompañado de papas a la francesa

HAMBURGUESA TOCINO $ 220.00
Queso amarillo, cebolla caramelizada, pepinillos, carne de res prime, jitomate y tocino acompañado de papas a la francesa

HOT DOG CLÁSICO $ 130.00
Salchicha frankfort de 30cm, cebolla caramelizada, pepinillos y chiles en vinagre

HOT DOG CON TOCINO $ 155.00
Salchicha frankfort de 30cm, cebolla caramelizada, pepinillos, tocino y chiles en vinagre

BARRA ESPAÑOLA

TAPA DE SALMÓN $ 250.00
Tres piezas con queso philadelphia, salmón y aguacate.

TAPA DE HIGOS
Tres piezas con queso de cabra, higos, pistache y miel.

TAPA DE JAMÓN SERRANO $ 290.00
Tres piezas con queso brie, manzana, jamón serrano y miel

BAGUETTE DE PAVO $ 250.00
Pan artesanal, jamón de pavo, queso manchego, verduras de temporada y aderezo.

BAGUETTE DE JAMÓN SERRANO
Pan artesanal, jamón serrano, higo, verduras de temporada y aderezo.

BAGUETTE 4 QUESOS $ 290.00
Pan artesanal, con una mezcla de cuatro quesos: mozzarella, queso de cabra, gorgonzola y parmesano, dorados, verdura de temporada y aderezo.

lima&mali
restaurante

PRECIOS CON IVA NO INCLUYEN SERVICIO

Bar

TEQUILA

MAESTRO DOBEL DON JULIO 70	$ 320.00
GRAN CENTENARIO PLATA HERRADURA BLANCO	$ 280.00
HERRADURA REPOSADO	$ 240.00
TRADICIONAL PLATA TRADICIONAL REPOSADO	$ 180.00

RON

MATUSALEM PLATINO BACARDI AÑEJO	$ 240.00
BACARDI BLANCO	$ 180.00

GINEBRA

BOMBAY	$ 320.00
TANQUERAY BEEFEATER	$ 280.00

VODKA

GREEY GOOSE	$ 320.00
ABSOLUT	$ 280.00

WHISKY

BUCHANANS 12 AÑOS CHIVAS REGAL 12 AÑOS	$ 320.00
J.W. ETIQUETA NEGRA J.W. ETIQUETA ROJA	$ 280.00

BRANDY

TORRES 10	$ 210.00
TORRES 5	$ 180.00

DIGESTIVOS

LICOR DEL 43 CHINCHON	$ 240.00
ZAMBUCA BAILEYS	$ 210.00

MEZCAL

BLANCO (DE LA CASA) REPOSADO (DE LA CASA)	$ 210.00

lima&mali
restaurante

PRECIOS NO INCLUYEN SERVICIO

Bar

COCTELERÍA

CARAJILLO	$ 280.00
APEROL SPRITZ BLOODY MARY CLERICOT MARGARITA MIMOSA PALOMA PIÑA COLADA MEZCALITA CAMPARI	$ 210.00
MOJITO SANGRIA TINTO DE VERANO	$ 180.00

CERVEZAS

NEGRA MODELO MODELO ESPECIAL CORONA VICTORIA	$ 90.00
CLAMATO	+ $ 25.00
CUBANA	+ $ 15.00
MICHELADA	+ $ 10.00

VINOS

VINO CASA MADERO	$ 210.00	$ 900.00
TRAPICHE FINCA LAS MORAS	$ 180.00	$ 750.00
TINTO (DE LA CASA) BLANCO (DE LA CASA) ROSADO (DE LA CASA)	$ 150.00	$ 650.00

BEBIDAS

PIÑADA MOJITO SIN ALCOHOL	$90.00	
AGUA MINRAL NARANJADA LIMONADA AGUA DEL DÍA REFRESCOS	$ 60.00	$ 150.00
AGUA EMBOTELLADA	$ 40.00	

lima&mali
restaurante

PRECIOS NO INCLUYEN SERVICIO