

ENTRADAS

Guacamole con Chapulines \$155
Aguacate, pico de gallo, chiltepín y tostadas de maíz azul.

Tartar Baja \$215
Cubos de atún marinados en limón sésamo, salsa macha, pepino y aguacate, ajo y tostadas de maíz azul,

Aguachile de Cenizas \$265
Camarones curtidos en limón y ceniza de chiles, cebolla morada, pepino, tomate cherry, pepitas tostadas y tostadas de maíz azul.

Tiradito de Salmón \$215
Laminas de salmón, jugo de limón, aceite de oliva, cebolla, alcapparras, ajo frito y tostadas de maíz azul.

Carpaccio Xmal \$155
Betabel laminado, ate, jamón serrano con reducción de balsámico queso feta y nuez caramelizada.

Hongos Confit \$185
Mezcla de hongos confitados salteados en vino blanco, perejil, parmesano y pan tostado.

Platón de Quesos y Carnes Frías \$285
Variedad de quesos, salami, chistorra, jamón serrano con mermelada artesanal, aceitunas, fruta fresca y pan tostado.

TACOS

Tacos de Canitas \$210
Lechón confitado, pico de gallo verde, alioli de serrano y salsa de aguacate.

Tacos de Mole \$210
Tacos de res con mole, ajonjolí, plátano macho y tortillas de maíz azul.

Tacos de Camarón \$245
Camarones, mozzarella, guacamole y mantequilla de ajo.

Tacos Vietnamitas \$210
Puntas salteadas, soya, mayonesa, salsa vietnamita y ajo.

Cochinita de Coliflor (4pz) \$185
Coliflor al pibil, cebollas curtidas, alioli de habanero y guacamole.

SOPAS Y ENSALADAS

Ensalada Cesar \$125 \$185 c/pollo
Lechuga romana con tradicional, aderezo cesar, crotones y parmesano.

Ensalada de Betabel \$125
Lechugas mixtas con betabel, naranja, queso de cabra, almendra tostada y vinagreta de cítricos.

Ensalada Kumiai \$145
Lechugas mixtas con fresas, arándanos, higos secos, biznaga y nuez caramelizada con vinagreta de maracuyá.

Ensalada Otay \$145
Quinoa, aguacate, lechugas mixtas y limoneta.

Sopa Mestiza \$105
Sopa verde con tortilla frita, aguacate, cilantro, queso fresco, crema y chile serrano.

Crema de Pollo y Papa \$105
Sopa cremosa, tocino, pollo frito y reducción de balsámico.

DEL MAR

Mac & Shrimps \$345
Camarones salteados contocino sobre pasta penne y salsa de quesos.

Risotto al Guajillo \$365
Risotto cremoso con chile guajillo acompañado con camarones salteados y parmesano.

Pescado del Día \$325
Pescado de temporada acompañado de tabule de quinoa y lechuga mixta con limoneta.

Salmón Almendrado \$325
Salmón a la plancha con spaguetti con salsa de almendras y vino blanco con un toque de trufa blanca.

Cazuela B.C. \$395
Camarones y pulpo salteados en mantequilla de ajo y chiles con puré de papa vegetales.

DE LA CASA**Hamburguesa CU.MA \$295**

Costilla de res, queso gouda, relish de repollo, aderezo de la casa, pan artesanal acompañado de papas fritas o ensalada mixta.

Hamburguesa de la casa \$290

Carne de res o pollo, queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla, aderezo de la casa, pan artesanal con papas fritas o ensalada mixta.

Enmoladas \$225

Rellenas de pollo, queso o carnitas bañadas en mole negro.

Spaguetti 3 quesos \$210

Spaguetti en salsas de 3 quesos y pechuga de pollo a la parrilla.

Focaccia de pollo \$190

Focaccia artesanal, pechuga, quesillo, lechuga mixta, tomate y alioli con papas fritas o ensalada mixta.

Focaccia de Carnes Frias \$190

Focaccia artesanal, jamón serrano, salami, jamón ahumado, quesillo, lechuga mixta, tomate y alioli con papas fritas o ensalada mixta.

***Medio Pollo Rostizado \$345**

Medio pollo rostizado acompañado de papas bravas y ensalada del día.

Pechuga en Mole de la Casa \$295

Pechuga rellena de flor de calabaza y acelgas acompañada de arroz aromático de hierbas y mole hecho en casa.

***Osobuco de Cerdo \$345**

Chamorro de cerdo adobado con puré de papas y pollo frito.

POSTRES**Pastel de Chocolate \$130**

Chocolate, baileys, fresas y ganache.

Pastel de Zanahoria \$130

Bizcocho de zanahoria, nuez caramelizada, mousse de queso y berrys.

Pastel de Elote \$130

Panque de elote, cajeta y helado de vainilla.

CORTES**Asado Kumiai \$365**

Filete de res, salpicón de nopal, guacamole, queso fresco y cebollitas asadas.

Mar y Tierra \$395

Filete de res, camarones al ajo, tocino, puré de papas y vegetales asados.

Rib Eye Importado \$650

400 gr de rib eye a término acompañada de puré de papa y hongos confitados.

Picaña \$550

500 gr de picaña a término acompañado de puré de papas y hongos confitados.

***Rib Eye con Hueso \$1,200**

1.1 Kg de rib eye con hueso a termino acompañado de pure de papa y vegetales asados.

TO START

Guacamole con Chapulines \$155
Avocado, pico de gallo, chiltepín and blue corn tortillas.

Tartar Baja \$215
resh tuna with lime, sesame oil, macha sauce, cucumber, avocado, garlin and blue corn tostadas.

Chili Ashes Aguachile \$265
Shrimps with fresh lime juice, dried chilis ashes, red onion, cucumber, cherry tomato, toasted pumikin sedes and blue corn tostadas.

Salmon Tiradito \$215
Slice cured salmon, lemon juice, olive oil, red onion, capers, fried garlic and blue corn tortillas.

Carpaccio Xmal \$155
Slice beet with serrano ham, quince Candy, feta cheese, caramelized pecans and balsamic reduction.

Hongos Confit \$185
Mezcla de hongos confitados salteados en vino blanco, perejil, parmesano y pan tostado.

Cheese and Charcuterie Plate \$285
Variety of cheeses, salami, serrano, chistorra, homemade jams, olives, fresh fruit and toasted bread.

TACOS

Pork Carnitas Tacos \$210
Pork carnitas, pico de gallo with tomatillo, serrano chili alioli, and avocado sauce.

Mole Tacos \$210
Beef fillet, mole sauce, sesame, plantain and blue corn tortillas.

Shrimp Tacos \$245
Spicy shrimps, mozzarella, guacamole and garlic butter with blue corn tortillas.

Vietnamese Tacos \$210
Fillet sauteed with sweet soy sauce, spicy mayonnaise and garlic.

Cauliflower Cochinit (4pz) \$185
Roasted Cauliflower with achiote sauce, pickled onion, habanero chili alioli and guacamole.

SALADS & SOUPS

Caesar Salad \$125 \$185 c/pollo
Romain lettuce with caesar dressing, parmesan cheese and croutons.

Beet Citrus Salad \$125
Mix greens, beets, orange, goat cheese, toasted almond and citrus vinaigrette.

Kumiai Salad \$145
Mix greens with strawberries, cranberries, dried figs, caramelized pecans and passion fruit vinaigrette.

Otay Salad \$145
Quinoa, avocado, mix greens and lime vinaigrette.

Mestiza Soup \$105
Green tortilla soup with avocado, cilantro, ranch cheese, sour cream and serrano chili.

Creamy Potato Leek Soup \$105
Served with bacon, fried leek and balsamic reduction.

FROM THE SEA

Mac & Shrimps \$345
Homemade mac& cheese with shrimps, bacon and parmesan cheese.

Guajillo Chili Risotto \$365
Creamy risotto served with spicy sauteed shrimps and parmesan cheese.

Fish of the Day \$325
Seasonal fish served with quinoa tabule and mix greens salad with lime vinaigrette.

Almond with Salmon \$325
Grilled salmon served with creamy almond spaguetti and withe truffle oil.o blanco con un toque de trufa blanca.

B. C. Casserole \$395
Sauteed shrimps and octopus with garlic butter mashed potato and grilled vegetables.



MENU



CU.MA
RESTAURANTE

SPECIALTIES

CU.MA Burger **\$295**

Costilla de res, queso gouda, relish de repollo, aderezo de la casa, pan artesanal acompañado de papas fritas o ensalada mixta.

House Burger **\$290**

Meat or chicken Burger with mozzarella, lettuce, tomato, onion and House dressing served with fries or salad.

Enmoladas **\$225**

Fried tortillas stuffed with chicken, cheese or pork carnitas with mole sauce.

3 Cheeses Spaguetti **\$210**

Served with chicken breast.

Chicken Focaccia **\$190**

Artisanal foccacia bread with chicken, cheese, lettuce, tomato and serrano chili aioli served with fries or salad.

Delicateesen Focaccia **\$190**

Artisanal foccacia bread with serrano, salami, smoked ham, cheese, lettuce, tomato and serrano chili aioli served with fries or salad.

*Roasted Half Chicken **\$345**

Citrus marinated roasted chicken served with tomato sauce, spicy potatoes and fres salad.

Chicken Breast with Artisan Mole **\$295**

Sukini blossom and watercress stuffed chicken breast with herbs rice and mole sauce.

*Pork Ossobucco **\$345**

Roasted pork shank with mashed potatoes and fried leek.

DESSERTS

Chocolate Cake **\$130**

Berrys and ganache.

Carrot Cake **\$130**

Served with caramelized pecans and cheese glazed.

Corn Bread **\$130**

Served with carmel and ice cream.

STAKES

Asado Kumiai **\$365**

Beef fillet served with cactus salad, guacamole, grilled cheese and spring onion.

Surf & Turf **\$395**

Beef fillet, garlic shrimps, bacon, mashed potatoes and grilled vegetables.

Imported Rib Eye **\$650**

400 gr rib eye with mashed potatoes and grilled vegetables.

Picanha **\$550**

450 gr picanha with chili rub, grilled pineapple chimichurri served with mashed potatoes and grilled vegetables.

*Cowboy Stake **\$1,200**

1.1 kg cowboy stake with mashed potatoes and grilled vegetables.