KAI
Sushi & Cocktails

DESAYUNO / BREAKFAST

SERVED DAILY 7:30 AM TO 11:00 AM

FRUTA DE LA ESTACIÓN / SEASONAL FRUIT
Servida con yogurt & granola
Served plain or with yogurt & granola
5.00 | 6.00

BOWL DE ESPIRULINA / SPIRULINA BOWL
Servida con fruta de la estación y yogurt (Favor de vegano)
Served seasonal fruit and yogurt (Can be vegan)
5.95 | 6.95

SPIRUCHA
Bowl de spirulina, chia, fruta de temporada, granola casera y frutas.
Spirulina bowl, chia, seasonal mild, home made granola and fruits.
5.95

TOSTADAS DE AGUACATE / AVOCADO TOAST
Servida con pan de masa madre, aceite de oliva, sal de mar y pimienta de olivia
Served with artisan eggs, extravirgin olivaol, seasoals, fine chamar and olive oil
10.95

HUEVOS RANCHEROS
Huevos fritos e entrañadas sobre tortilla frita con salsa roja.
Sunny side up or scrambled eggs on fried tortillas, served with red salsa.
10.95

HUEVOS AL GUSTO / EGGS AS YOU LIKE
Servidos con dos ingredientes: tocino, jamon, queso, chimiado o cebolla.
Served with two ingredients: bacon, ham, cheese, tomato or onion.
10.95

BAGEL DULCE O SALADO / SWEET OR SALTY BAGEL
Queso, nutella, mas alpiness y fresa.
Salado, salmon ahumado, queso crema y alcaparras.
Cream cheese, nutella, jam and strawberry.
Salty, smoked salmon, cream cheese and capers.
9.95

QUESADILLA KAI
Arugula, pastrami, queso, guacamole de ensalada y mayonesa picante.
Arugula, pastrami, cheese, salad guacamole and spicy mayonnesa.
12.95

HOT CAKES / PAN CAKES
Servidos con mantequilla y frutas o tocino.
Served with butter and red berries.
10.95

LUNCH & DINNER

SERVED DAILY 12:00 PM TO 10:00 PM

GUACAMOLE
Aguacate, cebolla, tomate, cilantro.
Avocado, onion, tomato and coriander
14.95

CEVICHE MIXTO / MIXED CEVICHE
Pulpo, camarón, pescado, atún/tuna, pulpo, tomate y perejil.
Octopus, shrimp, fish, tuna/tuna, tomato and parsley.
21.95

TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOASTS
Servidas con aloe, alcaparras, aceite de oliva y mermelada de cebolla morada.
Served on a bed Kirtilla with aloe, capers, olive oil and purple onion jam.
21.95

CARPACCIO MEDITERRÁNEO
Zucchini, queso parmesano, aceite de trufa, pimienta y nuez/nigro.
Zucchini, parmesan cheese, truffle oil, pinions and asparagus.
12.95

SAUTÉ DE ALMEJA Y MEJILLONES
Almeja, mejillón, cebolla, vino blanco.
Clams, mussels, onion, white wine.
12.95

TACOTE DE PESCADO
Pescado capeado, frijoles, salsa mexicana, crema y mayonesa con chipotle
Weatherd fish, beans, Mexican sauce, red cabbage and chipotle mayo.
19.95

TACOTE DE POLLO
Pechuga empanizada, frijoles, col morada, salsa mexicana, mayonesa de chipotle.
Breaded chicken breast, beans, red cabbage, Mexican sauce, chipotle mayonnaise.
19.95

TACOS DE CARNE
Arrachera, cebolla, pimiento, frijoles, salsa mexicana, jitomate y queso.
Skirt steak, onion, pepper, beans, lettuce, tomato and cheese.
5.00 | 5.00

SANDWICH
Lomo canadiense, pollo, aguacate, tocino y queso.
Canadian tenderloin, chicken, avocado, bacon and cheese.
19.95

HAMBURGUESA / CHEESE BURGER
100 gr de carne de res, lechuga, tomate, cebolla morada y queso manchego.
96 grams of beef, lettuce, tomato, red onion and manchego cheese.
19.95

BEYOND MEAT BURGER
Hamburguesa vegana con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.
Vegan burger with lettuce, tomato, onions and pickles.
15.95

FETTUCCINE POMODORO
Tomate, ajo, albahaca y aceite de oliva.
Tomato, garlic, basil and olive oil.
15.95

CARBONARA
Fettuccini cuarto con tocino, tocino, pimiento, queso parmesano.
Home made fettuccini with egg, bacon, parsley, parmesan cheese.
15.95

PARRILLADA DE VEGETALES / GRILLED VEGETABLES
Calabaza, zucchini, champiñones, espárrago.
Assorted vegetables accompanied with pesto.
15.95

ENSALADA DE LENTEJAS
Jitomate, cebolla, chile, aceite de oliva, vinagre balsámico, pimiento de chile poblo, tomate, anon, cornaudo, cucumber, green cream avocado, with pasilla chili vinaigrette
15.95

ENSALADA DE ESPÁRRAGO
Espárrago, tomate, queso azul, mango y vinagreta miel.
Spinach, red, blue cheese, mango and vinegar honey.
15.95

ENSALADA MEDITERRANEA
Tomate, pepino, cebolla morada, aceitunas kalamata y queso feta.
Tomato, cucumber, red onion, kalamata olives and feta cheese.
15.95

PIZZA BIANCA
Camarones, queso mozzarella, queso parmesano, cebolla, cebolla italiana.
Shrimp, mozzarella cheese, bulb onion, Italian pumpkin.
15.95

PIZZA DE VEGETALES
Champiñones, zucchini, queso mozzarella.
Mushrooms, zucchini, mozzarella cheese.
15.95

PIZZA MARGARITA
Queso mozzarella, salsa de tomate.
Mozzarella cheese, tomato sauce.
15.95

PIZZA DE PEPPERONI
Queso mozzarella, salsa de tomate, pepperoni.
Mozzarella cheese, tomato, pepperoni and basil.
15.95

PIZZA CHEECA
Espinaca, queso mozzarella, ajo.
Spinach, gorgonzola and blue cheese.
15.95

BROCHETA DE POLLO
Pechuga de pollo, ajonjolí, cebolla, pimiento y salsa de arrúa.
Grilled chicken breast, garlic, with red salad.
15.95

SALMÓN
Mantequilla de jitomate, cebolla, pimiento, salsa cremosa.
Pine nut butter on cheddy with rice.
15.95

PULPO ROSTIZADO
Adobo de chipotle, ajo, aceite de oliva, cebolla, cebolla con chimichurri.
Chipotle marinade, garlic, olive oil, cambray potato with chimichurri.
15.95

CAMARONES KAI
Mantequilla de Salsa, paprika, puré de calabaza, puré de papa y ensalada.
Sauce butter, paprika, onion puree, mashed potatoes and salad.
14.95

FILAT MIGN
Puré de espinaca con tocino y cebolla, vegetales grillados y papa cambray con pesto.
Spinach puree with bacon and onion, grilled vegetables and cambray potato with pesto.
15.95

ATÚN SELADO / SEALED TUNA
Arroz integral, pesto de albahaca, mantequilla de ajo con chipotle y brandy.
Brown rice, basil pesto, chipotle garlic butter and brandy.
15.95

PESCADO ENTERO / WHOLE FISH
Servido con ensalada de arroz salvaje y guarnición.
Served with wild rice salad and guacamole.
17.50

LANGOSTA ENTERA / WHOLE LOBSTER
Servido con ensalada de arroz salvaje y puré de papa.
Served with salad guacamole and mashed potatoes.
32.50

POSTRES / DESSERTS

HELADO / ICE CREAM
Vainilla o Chocolate.
Vanilla or Chocolate
6.00

TARTA DE MANZANA / APPLE PIE
Con salsa de frutas roxas, yogurt y helado
With red powder fruits and yogurt and ice cream.
7.95

CAMINO HACIA EL CACAO / CACAO ROUTE
Elíxirería de cacao: helado de vainilla, ganache de chocolate de chiles y carbon activado
Cacao brewery, vanilla ice cream, chocolate and chili ganache and activated carbon
7.95

BEBIDAS / DRINKS

CLÁSICOS / CLASSICS

Piña Colada, Margarita, Mojito, Caipirinha.
9.95 | 10.95

Aperol Spritz | Campiño
9.95 | 9.95

DE LA CASA / HOUSE COCKTAILS

MARGARITA CADILLAC
Tequila reposado, grand marnier, cointreau y limón.
Tequila reposado, grand marnier, cointreau and lime.
9.95 | 12.95

HIBISCUS
Mezcal amarra jeans, flor de jamaica, limón, agave, licor de jamaica, licor azul, licor de mango, licor de "Mezcal" amarra jeans", Maraschino, agave de agua, lime and ancho reyes liquor
12.95

KAI KISS
Vino rosado, mezcal amarra jeans, flor de jamaica, jarabe y frambuesa.
Rose wine, amarra mezcal, grapefruit juice, natural syrup and raspberry
12.95

ROSEMARY TONIC
Gin, pimiento, limón, romero y tónica.
Gin, ginger, lime, rosemary and tonic.
9.95

BARRACUDA
Dinebra, albahaca, limón, jarabe de caramelo y frambuesa.
Gin, basil, lime, caribbean syrup and raspberry
9.95

SANGRIA TROPICAL
Frutas de la estación, vino blanco.
Seasonal fruits and red wine.
9.95

CERVEZA / BEER

Cerveza local
Local beer
6.00

DE NUESTRA CAVA / FROM OUR CELLAR

BLANCOS / WHITES

	🍷	🍾
LA CETTO CHARDONNAY	5/45	9/90
MARINA ALTA MOSCATEL DE ALICANTA, ESPAÑA 2015	5/45	9/90
CASA MADERO DIAMANTE BLANC MEXICO, 2017	5/130	9/180
CASA MADERO 2V AN CHENIN BLANC 100 CHARDONNAY	5/220	9/990
PODGORODELLO PINOT GRIGIO ITALIA, 2015	5/130	9/240
CHATEAU STE MICHELLE / DRY EUA, WASHINGTON	5/55	9/90

ROSADO / ROSÉ

CASA MADERO O CABERNET SAUVIGNON MEXICO, 2015	5/60	9/60
CASA MADERO ROSADO V	5/50	9/90
DINASTÍA MANZANOS ESPAÑA, 2015	5/75	9/150
HITE CEPA 21 / TEMPRANILLO ESPAÑA, 2016	5/90	9/150

TINTO / RED

PERI LINA CABERNEL MALBEC ARGENTINA, 2015	5/50	9/90
LAURÓN ROBLE MONASTRELL & SYRAH ESPAÑA, 2015	5/60	9/90
CASA MADERO 2V	5/50	9/100
LAURÓN ROBLE MONASTRELL SYRAH	5/95	9/90
MARQUÉS MEDINAS CABERNEDRE CHILE, 2014		9/100
LA CETTO, CABERNET SAUVIGNON MEXICO, 2015		9/600
CAETRA, MALBEC MENDOZA, ARGENTINA, 2015		9/850
CASA MADERO 2V CABERNETT TEMPRANILLO MEXICO, 2015		9/90
BERENGER, CABERNET SAUVIGNON USA, 2015		9/90

ESPUMOSO / SPARKLING

MOET CHANDON, CHAMPAGNA FRANCIA	5/320
DELICE CHANDON, BLANCO CALIFORNIA, USA	9/400
TENUTA SANTA ANNA, SUPERIORE VALDOBIADENE, PROSECO, ITALIA	5/90
JAUME SERRA CAVA BRUT, ESPAÑA	5/95 $800

LICORES / LIQUORS

TEQUILA

MAESTRO TEQUILERO 3YARS	5/230
DON JULIO 70	5/220
DON JULIO 1 AÑO	5/350
DON JULIO REPOSADO	5/180
1800 REPOSADO	5/220
DON JULIO BLANCO	5/185
TRADICIONAL BLANCO	5/145

MEZCAL

LOS AMANTES REPOSADO	5/230
LOS AMANTES JOVEN	5/230
ANDRES CUPREATA	5/310
ANDRES ESPADIN	5/250
ANDRES REPOSADO	5/250
MEZCAL MORTAL CUPREATA	5/260
MEZCAL MORTAL ESPADIN	5/180
ABI CONEJOS	5/180
MEZCAL UNION JOVEN	5/180
ELIO DE FUEGO	5/220
CIRCENSIS ESPADIN	5/220
MONTELOBOS ESPADIN	5/220 PER SHOT

RON

ZACAPALA 1 AÑO	5/60
ZACAPALA 3 AÑOS	5/75
ZACAPALA ESTATE	5/95
BACARDI	5/180
MATUSALEM PLATINO	5/140

WHISKY

BUCHANNAN'S 12	5/250
JW ETIQUETA NEGRA	5/230
JW ETIQUETA ROJA	5/200
JACK DANIEL'S	5/180

GINEBRA

HENDRICKS	5/210
BOMBAY	5/190
BEEFEATER	5/180
TANQUERAY	5/175

VODKA

BELVEDERE	5/220
GREY GOOSE	5/220
KETEL ONE	5/205
STOLICHNAYA	5/195
TITOS	5/20 SHOT

LO SANO / HEALTHY

JUGOS
Naranja / Sandía / Mandarina
Orange / Grapefruit / Mandarin.
5/75

JUGO VERDE / GREEN JUICE
Apio, chaya, piña, menta y miel.
Celery, chaya, pineapple, orange and mint.
5/95

FRUTOS ROJOS / RED BERRIES
Fresa y arándanos y fresas y arándanos
Yogurt blueberry, strawberry and yogurt.
5/95

POWER BEACH
Fresa, plátano, mango, arándanos y pepino
Strawberry, banana, mango, carrot and ginger
5/95

OTROS / OTHERS

LICUADOS / MILKSHAKES
Fresa / Mango / Plátano / Chocolate
Strawberry / Mango / Banana
5/95

AGUA NATURAL / NATURAL WATER
Botella de agua natural
Bottled natural water.
5/35

AGUA MINERAL / MINERAL WATER
Botella de agua mineral
Bottled mineral water.
5/50

REFRESCOS / SODAS
5/35

COCO FRIO / COLD COCONUT
5/50

CAFÉ AMERICANO / COFFEE
5/50

CAPUCHINO / CAPPUCCINO
5/55

LATE / LATTE
5/55

ESPRESSO
5/40