

D
E
S
A
Y
U
N
O
S



Daikoku Coyoacán
Londres N° 348 Col. Del Carmen,
C.P. 04100, Coyoacán, CDMX.
Tels. 5554 8980 * 5658 7802

Daikoku Río Pánuco
Río Pánuco N° 170 esq. Río Nilo,
Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500,
Cuauhtémoc, CDMX.
Tels. 5525 6520 * 5514 8257

Daikoku Michoacán
Av. Michoacán N° 25 casi esq. México,
Col. Hipódromo Condesa. C.P. 06100,
Cuauhtémoc, CDMX.
Tels. 5584 9419 * 5584 3038

Daikoku Nuevo León
Nuevo León N° 160 esq. Campeche,
Col. Hipódromo Condesa, C.P. 06100,
Cuauhtémoc, CDMX.
Tels. 5553 1443 * 5553 8653

Daikoku Reforma
Av. Paseo de la Reforma N° 1 (Hotel Barceló)
Col. Tabacalera, C.P. 06030,
Cuauhtémoc, CDMX.
Tels.: 2121 7226 * 2121 7246

Daikoku Los Cabos
Boulevard Marina SN, L- 601, Plaza Náutica,
Col. Centro C.P. 23440, Los Cabos B.C.S.
Tels. (624) 143 4038 * (624) 143 4267

Restaurante Komasa
Rodolfo Sánchez Taboada N° 10132,
Col. Zona del Río C.P.23350, Tijuana B.C.N.
Tels. 01 (664) 684 2363 * 634 6885

Restaurante Komasa
Blvd. Salinas, Ext. 11120, Int. 5 A
Col. Aviación C.P. 22014 Tijuana B.C.N.
Tels. 01 (664) 681 7061 * 681 7063

LICUADOS

Plátano	\$53
Fresa	\$63
Chocolate	\$54
Choco Banana	\$54
Choco Fresa	\$54

JUGOS

Naranja	\$35
Zanahoria	\$35
Zanaranja	\$38
Toronja	\$35
Naranja Papaya	\$38
Verde	\$38
Rojo	\$38

FRUTAS

Plato de Melón (250 gr)	\$43
Plato de Papaya (250 gr)	\$43
Plato de Piña (250 gr)	\$43
Plato de Sandía (250 gr)	\$43
Plato de Frutas de Temporada (530 gr)	\$81

COMPLEMENTOS

Con Miel	\$12
Con Granola	\$12
Con Cottage	\$20
Con Yogurt	\$17
Tazón de Yogurt con Miel	\$38
Tazón de Yogurt con Fresa	\$51

CEREALES

Corn Flakes	\$44
Zucariñas	\$44
Pan Tostado (3 pzas.)	\$28

HOT CAKES \$52

BEBIDAS

CAFÉ

Americano	\$32
Espresso	\$34
Espresso Doppino	\$42
Carga extra	+\$19
Capuchino	\$39
Mocachino	\$46
Latte	\$39
Chocolate	\$46
Chocolate Frío	\$39

TÉ

Té Jazmín	\$35
Té Verde	\$35
Té Frutos	\$32
Té Manzanilla	\$32
Té Hierbabuena	\$32

SOPAS

Consomé Ranchero \$85
Fondo de pollo acompañado de arroz y verduras.

Sopa Azteca \$95
Caldillo de jitomate y chipotle, acompañado de tortilla frita, queso panela, aguacate, chicharrón, chile pasilla frito y crema.

CARNES

Arrachera (200 gr) \$171
Acompañada de frijoles, guacamole y cebollas.

Pechuga Asada \$145
Acompañada de ensalada y frijoles refritos.

ENSALADAS

De pechuga de pollo marinada \$112
(Pechuga de Pollo 70 gr)
Base de mix de lechugas acompañada de pechuga marinada, ejote, huevo cocido y tocino, con vinagreta de la casa.

Ensalada de Salmón ahumado \$130
(Salmón Ahumado 70 gr)
Base de mix de lechugas acompañada de salmón ahumado, alcaparras, pico de gallo y queso crema, con un toque de limón eureka.

HUEVOS & OMELETTES

Huevos Rancheros \$95
Cama de tortilla y jamón, bañados en salsa ranchera acompañados de frijoles refritos.

Huevos Divorciados \$90
Estrellados bañados en salsa verde y roja acompañados de frijoles refritos.

Huevos a la Mexicana \$90
Revueltos con pico de gallo, acompañados de frijoles refritos.

Huevos con Jamón \$95
Revueltos con jamón, acompañados de frijoles refritos.

Huevos con Chorizo \$95
Revueltos con chorizo, acompañados de frijoles refritos.

Huevos con Tocino \$95
Revueltos con tocino, acompañados de frijoles refritos.

Omelette de Philadelphia \$95
Relleno de queso crema.

Omelette de Mozzarella con Jamón \$95
Relleno de mozzarella rayado y láminas de jamón.

Omelette Vegetariano \$85
Láminas de brócoli y champiñón.

Omelette de Panela \$85
Relleno de queso panela a la plancha.

Omelette de Pollo \$95
Relleno de pollo desmenuzado.

SÁNDWICHES

Croissant de Huevo \$69
Cuernito relleno de huevo, lechuga, jitomate y aguacate.

Croissant de Jamón \$76
Cuernito relleno de jamón de pavo, lechuga, jitomate y aguacate.

Sandwich Mixto \$79
Rebanadas de jamón, queso amarillo, jitomate, atún, huevo y lechuga.

Sandwich de Pollo y Brócoli \$78
Brócoli, pollo, mayonesa, crema y lechuga.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Croque Madame \$150
Pan de caja de la casa con Bechamel, mostaza Dijon, jamón Selva Negra, queso gruyere gratinado y huevo estrellado.

Croque Monsiuer \$129
Pan de caja de la casa con Bechamel, mostaza Dijon, jamón Selva Negra y queso gruyere gratinado.

Huevos Benedictine \$120
Huevos poche sobre rodaja de English Muffin de la casa, bañado en salsa holandesa con un toque de licor benedictine, acompañado de mix de lechugas tiernas.

Huevos Escondidos \$120
Huevos poche, montado en mini pan de hogazas, con base de bechamel, salmón, gratinados y bañados en salsa poblana cremosa.

Omelette Tres Texturas \$115
Omelette relleno de queso Philadelphia, bañado en salsa blanca perfumada con albahaca, acompañado de ensalada tibia y jitomate a la provenzal con setas asadas.

Poblano Negro \$105
Huevos estrellados sobre pan negro de la casa, jamón de pavo bañados en salsa de rajadas poblanas y gratinados con queso mozzarella.

De Hongos Silvestres \$115
Omelette de claras relleno de hongos silvestres, bañado en salsa de epazote, con guarnición de nopal baby y cazuelita de frijoles de la olla.

French Toast \$85
Pan brioche de la casa marinado en leche, huevos, vainilla, sellado a la plancha y revolcado en azúcar y canela, bañado en salsa de piloncillo, perfumado con anís estrella.

Croissant Ceniza \$95
Cuernito relleno de jamón de pavo, queso de cabra ceniza, aguacate, jitomate y lechuga.

MOLLETES

Molletes con Jamón \$95
Pan de la casa con frijoles refritos, láminas de jamón y queso mozzarella.

Molletes con Chorizo \$95
Pan de la casa con frijoles refritos, queso mozzarella y chorizo.

Molletes con Queso \$75
Pan de la casa con frijoles refritos y queso mozzarella.

CHILAQUILES Y ENCHILADAS

Chilaquiles Verdes o Rojos \$113
Totopos fritos, bañados de salsa verde o roja, pechuga de pollo desmenuzada, crema, queso y cebolla.

Con 1 Huevo +\$15
Con 2 Huevos +\$20
Con Arrachera +\$67

Chilaquiles Negros \$117
Totopos fritos bañados salsa pasilla, pechuga de pollo desmenuzada acompañados de crema y queso.

Enchiladas Verdes o Rojas \$113
Auténticas enchiladas mexicanas con tortilla pochada, rellenas de pechuga de pollo desmenuzada bañadas en salsa con crema, queso y cebolla morada.

Enchiladas Negras \$117
Tortillas pochadas, rellenas de pechuga de pollo desmenuzada y bañadas en salsa de chile pasilla con crema, queso y cebolla morada.

Enfrijoladas \$102
Tortilla pochada rellenas de pechuga de pollo, salsa de frijol, crema, queso, cebolla y toque de epazote.

EXTRAS

Frijoles (80 gr)	\$35
Jamón (60 gr)	\$28
Tocino (60 gr)	\$28
Panela (80 gr)	\$28
Mozzarella (60 gr)	\$35
Chorizo (50 gr)	\$28
Chilaquiles Verdes (50 gr)	\$49
Chilaquiles Rojos (50 gr)	\$49

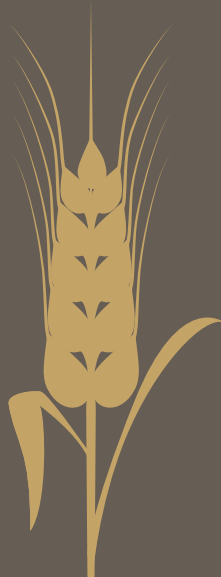


PANADERIA

DANISH CREAM	\$21.00
DANISH MANZANA	\$20.00
DANISH CHABACANO	\$19.00
DANISH PRALINE	\$19.00
DANISH CIRUELA PASA	\$20.00
DANISH CANELA	\$16.00
DANISH NUEZ	\$20.00
DANISH PAPA Y TOCINO	\$29.00

CASTERIAL	\$21.00
CROISSANT	\$19.00
CROISSANT CHOCOLATE	\$21.00
CROISSANT ALMENDRA	\$22.00
PAN MELON	\$16.00
PAN MELON CHOCOLATE	\$18.00

ROLLO DE CHOCOLATE	\$21.00
CORONE	\$18.00
ANPAN	\$18.00
PAN CREAM	\$17.00
PAN RELLENO DE CHOCOLATE	\$26.00



PANADERIA

PAN CURRY	(NO SE OFRECE TODO LOS DIAS)	\$16.00
PAN ELOTE	(UNICAMENTE FIN DE SEMANA)	\$17.00
PAN ATUN	(UNICAMENTE FIN DE SEMANA)	\$21.00
BAGUETTE NATURAL		\$19.00
BAGUETTE NUEZ		\$29.00
BAGUETTE AJONJOLIL		\$21.00
EPI	(UNICAMENTE FIN DE SEMANA)	\$17.00
PAN FRANCE C/ QUESO		\$21.00
	(UNICAMENTE FIN DE SEMANA)	
PAN CAJA BLANCO		\$24.00
PAN CAJA INTEGRAL		\$32.00
HOTEL BREAD		\$39.00
MACHA TORTUGA		\$19.00
FRUIT CREAM		\$24.00
DONA	(UNICAMENTE FIN DE SEMANA)	\$12.00
AN DONA	(UNICAMENTE FIN DE SEMANA)	\$19.00

SANDWICH MIXTO \$79.00

SANDWICH BROCOLI C/ POLLO \$78.00

