



DESAYUNO / BREAKFAST

Haciendo honor al significado de la palabra maya “bienestar”, Ki’ol es una bocanada de aire fresco para el huésped. Con apariencia de un oasis, vibrante, pero con ambiente tranquilo, Ki’ol ofrece deliciosas comidas con productos de nuestros jardines mayas o ka’anche’s.

Desayunos saludables y nutritivos, ceviches, platillos mexicanos, aperitivos ligeros preparados con ingredientes benéficos para la salud, los cuales puede disfrutar mientras se relaja junto a la alberca.

Abierto durante el desayuno, el almuerzo y la cena, nuestros huéspedes pueden disfrutar a su llegada desde platillos locales y tradicionales, hasta comidas internacionales y exuberantes.

Honoring its name in Mayan, which means “healthy”, Ki’ol is a breath of fresh air to get our guests. Within its oasis-like, vibrant, tranquil ambiance, Ki’ol offers delicious meals crafted with fresh products grown in our Mayan Garden or ka’anche’s.

Healthy and hearty breakfasts, ceviches, Mexican tostadas and light snacks garnished with nourishing ingredients, are among some of the dishes that can be enjoyed while you are relaxing next to our pool.

Open breakfast, lunch and dinner guest can expect an array of dishes that go from local and traditional to international and exuberant.



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene. Todos nuestros productos marinos provienen de proyectos sostenibles que se rigen bajo estándares internacionalmente aceptados.

*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA.

**El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.

Our food is prepared under strict hygiene standards and norms. All produce from the sea comes from sustainable projects that work under internationally accepted standards.

* Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included.

** Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

JUGOS | JUICE

Antigripal / Anti-Flu

Naranja, toronja, fresa, arándano, piña y guayaba
Orange, grapefruit, strawberry, cranberry, pineapple and guava
\$190

Sistema Respiratorio / Respiratory system

Guayaba, jugo de limón, perejil, jugo de naranja y melón
Guava, lemon juice, parsley, orange juice and melon
\$190

Digestión / Digestion

Papaya, kiwi y piña
Papaya, kiwi and pineapple
\$190

Verde / Green

Pepino, apio, perejil, nopal, espinaca, naranja y piña
Cucumber, celery, parsley, cactus, spinach, orange and pineapple
\$190

Purificante / Purifying

Kiwi, manzana, piña y melón
Kiwi, apple, pineapple and melon
\$190

Jugo de Naranja / Orange Juice

Jugo de Zanahoria / Carrot Juice

Jugo de Toronja / Grapefruit Juice

\$155

SMOOTHIES

Cucumber cooler

Pepino, manzana roja y fresa
Cucumber, red apple and strawberry
\$180

Cacao fresh

Cacao, pimienta gorda, pimienta negra y canela
Cacao, black pepper, all spice and cinammon
\$180

Pineapple & kale

Piña, kale, espinaca, naranja y plátano
Pineapple, kale, spinach, orange and banana
\$180

MALTEADAS | MILKSHAKES

Aguacate y kiwi con leche de coco

Avocado, kiwi and coconut milk
\$180

Plátano, cacao, jengibre y leche de coco

Banana, cacao, ginger and coconut milk
\$180

Chai con fresa y leche de coco

Homemade chai tea with strawberry and coconut milk
\$180

TÉS & INFUSIONES | TEAS & INFUSIONS

Oolong Caramel Au Beurre Salé

Las notas naturalmente aterciopeladas de este té oolong se mezclan con los sabores dulces y salados del caramelo. Disfrute de una taza gourmet de esta mezcla maravillosamente equilibrada de notas verdes y dulces. This oolong tea's naturally velvety notes blend with the sweet-salty flavors of caramel. Enjoy a deliciously gourmet cup of this beautifully balanced blend of green and candy notes.
\$105

Carcadet Samba

Evocando el sol, los trópicos y los colores vibrantes, Samba es una alegre mezcla de flores de hibisco, cáscara de rosa mosqueta, trozos de manzana y cáscara de naranja con un delicioso toque de mango y frutas tropicales. (Libre de cafeína)
Evokingsunshine, the tropics and vibrant colors, Samba is a joyous mix of hibiscus flowers, rose hip peel, apple slices and orange peel with a delicious touch of mango and tropical fruit. (Theine free)
\$105

Camomille

Manzanilla pura de Croacia, se cosecha de mayo a julio. Su infusión de color amarillo brillante tiene un sabor dulce con notas a piña. (Libre de cafeína)
A hardy plant grown widely in Eastern Europe and harvested between May and July. Its bright yellow infusion reveals sweet, fruity flavors with notes of pineapple. (Theine free).
\$105



Jasmin Chung Hao

De todos los tés verdes con jasmín que se producen en China, Jasmín Chung Hao es uno de los más delicados y aromáticos. Hecho con un increíble té verde, produce una infusión fresca y delicada.

Of all the jasmine teas produced in China, Jasmin Chung Hao is one of the most delicate and fragrant. Made with a superb green tea, it produces a fresh and delicate brew.

\$105

Strong Breakfast

Una mezcla de té de Ceylon, Darjeeling y Assam. Para disfrutar con un toque de leche.

A blend of Ceylon, Darjeeling and Assam teas. Enjoy with a splash of milk.

\$105

Earl Grey Yin Zhen

Delicioso como siempre, el sabor de la bergamota es combinado con el té negro junto con distinguidos brotes de seda y pétalos de flores.

Timeless and just as delicious as ever, the flavor of Bergamot combined with black tea along with distinguished silky buds and a sprinkling of flower petals.

\$105

Passion de Fleurs

La delicadeza de este té blanco es combinada con el sutil aroma a rosas y sabores frutales del durazno y fruta de la pasión. Deliciosa y balanceada mezcla para una taza de té fresca y vegetal.

The delicacy of this white tea is blended with the subtle scent of rose and the fruity flavors of apricot and passion fruit. A deliciously well-balanced blend for a fresh and vegetal cup of tea.

\$105

Sencha Fukuyu

El té Sencha es apreciado en Japón por su refrescante sabor. La cosecha de verano ofrece un sabor con intensas notas vegetales, toque frutal y un ligero amargor.

The Sencha tea is appreciated in Japan for their refreshing flavor. The summer harvest offers a cup with strong vegetable notes, hints of fruit and a light bitterness.

\$105

Yunnan Vert

Desde la provincia de Yunnan, este té verde ofrece un licor amarillo brillante. La infusión muestra notas verdes y frutales con un retrogusto prolongado.

The Yunnan province produces almost exclusively black, dark teas. The infusion exhibits green and fruity notes with an enduring finish.

\$105

KOMBUCHA CHABLÉ | CHABLÉ KOMBUCHA

Infusión de té negro hecha en casa con probióticos naturales

Homemade black tea infusion with natural probiotics

\$285

CAFÉ | COFFEE

Espresso / Espresso \$90

Americano / Coffee \$90

Cappuccino / Cappuccino \$105

Latte / Latte \$105

Cold Brew Botella / Bottle \$285

Cold Brew Vaso / Glass \$94

CAFÉ SELECCIÓN CHABLÉ

Aroma acaramelado, sabor a chocolates y almendras, acidez suave

Caramel aroma, chocolate flavor and almonds, mild acidity

Especie: Arabica

Species: Arabica

Varietades: Garnica y Typica

Varieties: Garnica and Typica

Origen: Pantelhó, Región Altos Tsotsil-Tseltal

Origin: Pantelhó, Altos Tsotsil-Tseltal Region

Estado: Chiapas

State: Chiapas

Altitud: 1.000 msnm

Altitude: 1,000 masl

Proceso: Lavado

Process: Washed



VEGETARIANO | VEGETARIAN SANO | HEALTHY

Plato de frutas con yogurt, granola hecha en casa y miel local
Selection of fresh fruits with homemade yoghurt, granola and honey 🌱
\$240

Avena con leche de guayaba, infusión de té chai y dátiles
Guava - chai oatmeal with dates
\$265 ✓ 🌱 🌿

Bowl de chía con leche de coco y especias, fruta de la estación y polen de abeja
Coconut milk chia pudding seasonal fruit and bee pollen
\$265 ✓ 🌱 🌿

HUEVOS | EGGS

Huevos (2pzs) motuleños tradicionales con frijol, chícharo, zanahoria, jamón de pavo hecho en casa y plátano macho frito
"Motuleño" style eggs (2pcs) with beans, homemade turkey ham, fried plantain, peas and carrots
\$295 🌿

Huevos al gusto (estrellados, revueltos, omelette, pochados) con orden de papas, tomates asados, frijoles o tocino
Choice of eggs, your style (fried, sunny side up, omelette, poached) with side order of potatoes, grilled tomatoes, beans or bacon 🌱
\$285

Huevos (2pzs) revueltos en chile pasilla, con gordita de queso doble crema y calabaza local
Scrambled eggs (2pcs) with pasilla chili, double cream cheese "gordita" and local pumpkin 🌿
\$295

Omelette de ibes bañado en salsa de chile guajillo con papas y longaniza de Temozón
Ibes omelette with guajillo sauce, potatoes and longaniza from "Temozon" 🌿
\$310

Huevos (2pzs) al comal con hoja santa, salsa de chile dulce, frijoles de la olla y pico de gallo
Sunny side up eggs (2pcs) with "hoja santa", sweet chili sauce and boiled beans 🌱
\$265

Huevos encamisados con salsa de frijol, aguacate y longaniza de Temozón
Sunny side up eggs inside a fresh tortilla with beans sauce, avocado and "longaniza" from Temozon 🌿
\$285

NIXTAMAL

Enchiladas de jamaica con salsa verde, requesón y crema de almendra (3pzs)
Hibiscus flower enchiladas with "salsa verde", homemade almond cheese and cream (3 pcs)
\$295 ✓ 🌱 🌿

Chilaquiles rojos o verdes con huevo, pollo orgánico o jamón de pavo hecho en casa (50g)
Chilaquiles with egg, organic chicken (50g) or homemade turkey ham (50g) choice of red or green salsa
\$325 🌿

Trío de quesadillas de queso de bola con chaya, crema de rancho, queso doble crema y salsa de habanero
Fried quesadillas with edam cheese and chaya (spinach tree), cream, local cheese and habanero salsa
\$275 🌿

Enfrijoladas de huevo o pollo orgánico con crema de rancho y queso doble crema
Egg or organic chicken "Enfrijoladas" with cream and local cheese 🌿
\$295

Gordita de chicharrón con aguacate, cebolla encurtida y cilantro
"Chicharron gordita" (fried suckling pig), double cream cheese, avocado and sour cream 🌿
\$275

CLÁSICOS CHABLÉ | CHABLÉ CLASSICS

Toast de aguacate con pimienta de Tabasco y sal de Celestún
Avocado toast with Tabasco pepper and Celestun salt
\$265 ✓ 🌱 🌿

Toast de cochinita pibil con salsa de chile habanero y cebolla morada encurtida
"Cochinita pibil" (spiced suckling pig) toast with pickled red onions and habanero 🌱
\$295

Molletes Chablé con frijoles refritos, pico de gallo y queso asadero
Chablé "molletes" (toast with beans), pico de gallo and local cheese
\$265

Waffles con dulce de leche acompañado de plátano y frutos rojos
Waffles with "dulce de leche", cream, banana and berries
\$295

Pan francés con brioche hecho en casa con crema batida y frutos rojos
Homemade french toast with whipped cream and berries
\$295

