



# 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.

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.

\*Si usted desea algún platillo fuera de la carta, consulte con su mesero y haremos todo lo posible para prepararlo\*

\*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA.

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

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.

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.

\*If you want a dish not on the menu, ask your waiter and we will do everything possible to prepare it\*

\*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  
\$250

### Sistema Respiratorio / Respiratory system

Guayaba, jugo de limón, perejil, jugo de naranja y melón  
Guava, lemon juice, parsley, orange juice and melon  
\$250

### Digestión / Digestion

Papaya, kiwi y piña  
Papaya, kiwi and pineapple  
\$250

### Verde / Green

Pepino, apio, perejil, nopal, espinaca, naranja y piña  
Cucumber, celery, parsley, cactus, spinach, orange and  
pineapple  
\$250

### Purificante / Purifying

Kiwi, manzana, piña y melón  
Kiwi, apple, pineapple and melon  
\$250

### Jugo de Naranja / Orange Juice

### Jugo de Zanahoria / Carrot Juice

### Jugo de Toronja / Grapefruit Juice

\$205

## SMOOTHIES

### Cucumber cooler

Pepino, manzana roja y fresa  
Cucumber, red apple and strawberry  
\$240

### Cacao fresh

Cacao, pimienta gorda, pimienta negra y canela  
Cacao, black pepper, all spice and cinammon  
\$240

### Pineapple & kale

Piña, kale, espinaca, naranja y plátano  
Pineapple, kale, spinach, orange and banana  
\$240

## MALTEADAS | MILKSHAKES

### Aguacate y kiwi con leche de coco

Avocado, kiwi and coconut milk  
\$240

### Plátano, cacao, jengibre y leche de coco

Banana, cacao, ginger and coconut milk  
\$240

### Chaí con fresa y leche de coco

Homemade chai tea with strawberry and coconut milk  
\$240

## 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.  
\$115

### 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)  
Evoking sunshine, 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)  
\$115

### 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).  
\$115





---

#### Jasmin Chung Hao

De todos los tés verdes con jasmín que se producen en China, Jasmin 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.

\$115

#### 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.

\$115

#### 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.

\$115

#### 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.

\$115

#### 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.

\$115

#### 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.

\$115

## KOMBUCHA CHABLÉ | CHABLÉ KOMBUCHA

Infusión de té negro hecha en casa con probióticos naturales

Homemade black tea infusion with natural probiotics

\$285

## INFUSIONES | INFUSIONS

Infusiones de hierbas aromáticas, cosechadas diariamente de nuestros ka'anche's

Infusions of daily hand, harvested herbs from our ka'anché's

\$126



---

## CAFÉ COBALTO

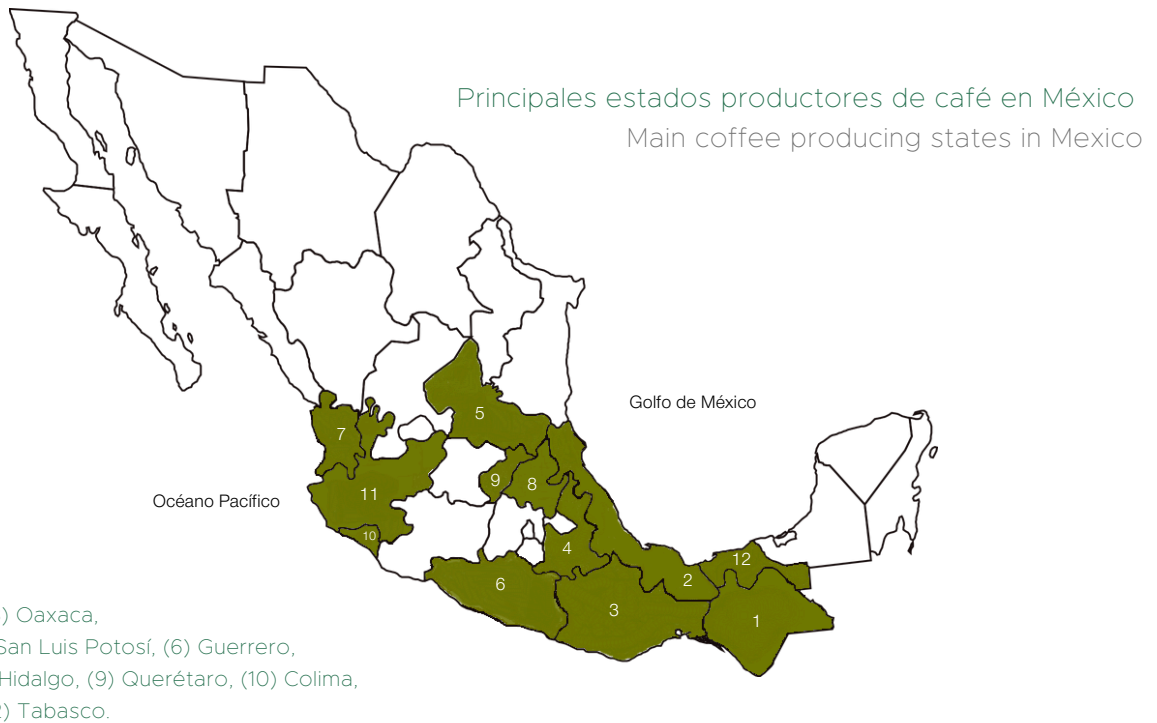
Como parte del compromiso de Hoteles Chablé con la calidad, sustentabilidad y nuestras comunidades, tenemos el placer de ofrecerles nuestro café orgánico Agroecológico, selección 100% Arábica, cultivado, a una altitud de 1,200 metros sobre el nivel de mar, por una comunidad de los altos de Chiapas Tzotzil Tzeltal, nos ofrecen en cada taza de café, un momento para disfrutar cobijados por los sonidos de la naturaleza.

Bienvenidos a Ki'ol, disfrute su desayuno.

As part of Chablé Hotels commitment to quality, sustainability and our communities, we are pleased to offer you our agroecological organic coffee, a 100% Arabica selection, at an altitude of 1,200 meters above sea level, by a community Tzotzil Tzeltal in the highlands of Chiapas, offering us in every cup of coffee, a moment to enjoy with the sounds of nature. Welcome to Ki'ol, enjoy your breakfast.

Taza con aroma y sabor dulces, notas a berries, frutos secos y chocolate amargo.

Cup with sweet aroma and flavor, notes of berries, nuts and bitter chocolate.



## CAFÉ | COFFEE

Espresso / Espresso \$100 | Americano / Coffee \$100 | Cappuccino / Cappuccino \$115  
Latte / Latte \$115 | Cold Brew Botella / Bottle \$285 | Cold Brew Vaso / Glass \$115



CAFÉ COBALTO



## 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  
\$310 🌱 🌱 🌱

Avena con leche de guayaba, infusión de té chai y dátiles  
Guava - chai oatmeal with dates  
\$322 ✓ 🌱 🌱

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  
\$322 ✓ 🌱 🌱

## 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  
\$365 🌱

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  
\$290 🌱

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  
\$365 🌱

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"  
\$385 🌱

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  
\$365 🌱

## 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)  
\$394 ✓ 🌱 🌱 🌱

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  
\$390 🌱

Trío de empanadas 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  
\$340 🌱

Enfrijoladas de huevo o pollo orgánico con crema de rancho y queso doble crema  
Egg or organic chicken "Enfrijoladas" with cream and local cheese  
\$360 🌱

Gorditas de chicharrón (2pzs) con aguacate, cebolla encurtida y cilantro  
"Chicharron gorditas" (fried suckling pig, 2pzs), double cream cheese, avocado and sour cream 🌱  
\$334

## CLÁSICOS CHABLÉ | CHABLÉ CLASSICS

Toast de aguacate con pimienta de Tabasco y sal de Celestún  
Avocado toast with Tabasco pepper and Celestun salt  
\$355 ✓ 🌱 🌱

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  
\$365 🌱

Molletes Chablé con frijoles refritos, pico de gallo y queso gratinado  
Chablé "molletes" (toast with beans), pico de gallo and gratin cheese  
\$330

Pancakes de nata con canela, mantequilla cítrica y frutos rojos  
Nata pancakes with cinammon, citric butter and berries  
\$252

Pan francés con croissant roll hecho en casa, crema batida y mermelada de frutos rojos  
Homemade croissant roll, whipped cream and berries jam  
\$360



---

## MENÚ TO GO | TO GO MENU

### MERMELADAS CHABLÉ | CHABLÉ JAMS

Selección de mermeladas Chablé (90g)

Homemade Chablé jams (90g)

\$195

Frambuesa / Raspberry

Durazno / Peach

Piña / Pineapple

Naranja / Orange

Mandarina / Tangerine

Lima / Lima

Papaya / Papaya

Xoconostle y Jamaica / Prickly sour pear and hibiscus

### SALSAS CHABLÉ | CHABLÉ SALSAS

Selección de salsas Chablé (90g)

Homemade Chablé salsas (90g)

\$195

Sikil pak / Roasted pumpkin seed paste

Salsa habanera / Habanero salsa

Pasta de habanero / Habanero paste

Salsa macha / Salsa macha

Mostaza / Homemade yellow and black mustard

