



DESAYUNO

BREAKFAST

Llevando consigo el significado maya de "saludable", Ki'ol abre sus puertas como un santuario refrescante para cada huésped. Su ambiente evoca un oasis íntimo, vibrante en espíritu y reconfortante en su tranquilidad.

Nuestro menú presenta platillos excepcionales elaborados con ingredientes cultivados en nuestros jardines mayas, los ka'anche's, garantizando frescura y autenticidad en cada bocado.

Desde el desayuno hasta la cena, invitamos a nuestros huéspedes a explorar un diverso viaje culinario que fusiona entrañables tradiciones locales con una expresiva cocina internacional.

Si usted presenta alguna alergia, intolerancia o restricción alimentaria, le agradeceremos informarlo a nuestro equipo. Será un placer adaptar su experiencia culinaria siempre que sea posible.

Carrying the Mayan meaning of "healthy," Ki'ol opens its doors as a refreshing sanctuary for every guest. Its atmosphere evokes an intimate oasis—vibrant in spirit, yet comforting in its tranquility.

Our menu showcases exceptional dishes crafted with ingredients grown in our Mayan gardens, the ka'anche's, ensuring freshness and authenticity in every bite.

From breakfast through dinner, we invite our guests to embark on a diverse culinary journey that blends cherished local traditions with expressive international cuisine.

If you have any food allergies, intolerances, or dietary restrictions, we kindly ask that you inform our team. We will be delighted to accommodate your needs whenever possible and tailor your dining experience accordingly.



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



SUSTAINABLE

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.

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

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA.

Our kitchen operates under rigorous hygiene standards and norms. All our ingredients are sourced from sustainable initiatives that follow internationally accepted practices.

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

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

Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included.

JUGOS | JUICES

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 | MILKSAHKE

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

Chai con fresa y leche de coco

Homemade chai tea with strawberry and coconut
milk
\$ 240

TÉS & INFUSIONES | TEAS & INFUSIONS

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 té 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.
\$ 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 | COFFEE

LÁAK KAPÉ

Casa Tostadora



Café de especialidad proveniente de Huatusco, Veracruz, elaborado por Emmanuel Rincón.

Tueste: Medio

Varietales: Typica, Bourbon y CR

Proceso: Lavado · Secado al sol

Notas de cata: Vainilla, caramelo y cítricos con acidez media.

Specialty coffee from Huatusco, Veracruz, crafted by Emmanuel Rincón.

Roast: Medium

Varietals: Typica, Bourbon & CR

Process: Washed · Sun-dried

Tasting Notes: Vanilla, caramel, and citrus with medium acidity.

Espresso \$ 100

Americano \$ 100

Cappuccino \$ 115

Latte \$ 115

Cold Brew Botella - Bottle \$ 285

Cold Brew Vaso - Glass \$ 115



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 🌱🌱

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 al gusto (estrellados, revueltos, omelette, pochados) con orden de papas, tomates asados, frijoles o tocino a elegir

Choice of eggs, your style (sunny side up, scramble, omelette, poached) with side of potatoes, roasted tomatoes, beans, or bacon of your choice

\$ 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

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 ^(3pcs)

\$ 394 🌱🌱🌱

Chilaquiles rojos o verdes con huevo, pollo orgánico o jamón de pavo hecho en casa ^(50gr)

Chilaquiles with egg, organic chicken ^(50g) or homemade turkey ham ^(50g) choice of red or green salsa

\$ 390 🌱

NIXTAMAL

Quesadilla de hoja santa, quesillo, frijol y cebollas en escabeche

Quesadilla with hoja santa, quesillo, beans and pickled onions

\$ 285 🌱

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 🌱

Gordita de chicharrón prensado, quesillo, castacán, ensalada de col, cilantro, cebolla y habanero

"Chicharrón Gordita" stuffed with fried pork skin, quesillo and pickled cabbage salad

\$ 315 🌱

CLÁSICOS CHABLÉ | CLASSICS

Toast de aguacate con pimienta y sal de Celestún

Avocado toast with pepper and Celestun salt

\$ 355

Tacos de cochinita pibil con cebolla morada encurtida

"Cochinita pibil" (spiced suckling pig) tacos with pickled red onions

\$ 365 🌱

Pan francés de brioche hecho en casa, crema batida y mermelada de temporada

Homemade brioche french toast, whipped cream and seasonal jam

\$ 360

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 🌱

