



# 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.

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.



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

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 | 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 | MILKSAHKES

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 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.*  
\$ 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



### 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

## 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

## KOMBUCHA CHABLÉ | CHABLÉ KOMBUCHA

Infusión de té negro hecha en casa con probióticos naturales

*Homemade black tea infusion with natural probiotics*

\$ 285

## 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 chíá 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 🌱

