



ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER

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 pero 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 mezcla entrañables costumbres locales con una expresiva cocina internacional.

Carrying the Mayan meaning of “healthy,” Ki’ol opens its doors as a refreshing sanctuary for every guest. Its ambience evokes an intimate oasis, vibrant in spirit yet soothing in its tranquility.

Our menu showcases exceptional dishes made with ingredients nurtured in our Mayan gardens, the ka’anche’s, ensuring freshness and authenticity in every bite.

From breakfast through dinner, guests are invited to explore a diverse culinary journey, blending beloved local customs with expressive international cuisine.



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.

*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA.

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

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.

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included.

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

SNACKS

Tradicional guacamole, pico de gallo, cilantro y rabanos

Traditional guacamole, "pico de gallo", local cilantro and radishes

Sencillo | Simple: \$ 335 🌱 🍷 🌾

Con castacán | With fried pork skin: \$ 415 🍷 🌾

Jocoque con za'atar, pan naan, aceitunas y aceite de olivo

Labneh with olives, za'atar, naan bread and olive oil

\$ 360 🍷 🌾

Sikil Pak, pasta de pepita de calabaza tostada con cebolla y cilantro

"Sikil Pak", roasted pumpkin seed, onion and cilantro paste

\$ 290 🌱 🍷 🌾 ♻️

CRUDOS | RAW SELECTIONS

Aguachile de camarón (90g) con salsa verde tatemada, cebollas, pepino, aguacate y cilantro

Shrimp (90g) with roasted green sauce, onions, cucumber, avocado, and cilantro

\$ 480 🍷 🌾

Sashimi de atún (90g) aguacate, salsa ponzu y chips de arroz con alga nori

Tuna sashimi (90g) avocado, ponzu sauce, and rice chips with nori seaweed

\$ 585 🍷 🌾

Tostada de atún (50g) con mayonesa de chile meco, salsa macha y aguacate

Tuna tostada (50g) with chili mayonnaise, macha sauce and avocado

\$ 395 🍷 🌾

SOPAS | SOUPS

Sopa de lima tradicional, pavo, sofrito de pimiento y cebolla, lima, juliana de tortilla

Traditional Yucatecan lime soup with turkey breast, julienned tortilla, bell pepper and onion sofrito

\$ 315 🌾

Sopa de tortilla, chile ancho, queso, crema, chicharrón y aguacate

Tortilla soup, ancho chili pepper, cheese, cream, pork skin and avocado

\$ 315 🌾

Crema de tomate rostizado con sándwich de queso a la parrilla

Roasted tomato soup with grilled cheese sandwich

\$ 335

ENSALADAS | SALADS

Ensalada César, aderezo Chablé, crotón y queso grana padano

Camarones_(180g) \$ 610 | Pollo_(160g) \$ 550 | Sencilla \$ 360

Chablé style César salad with croutons and grana padano cheese

Shrimp_(180g) \$ 610 | Chicken_(160g) \$ 550 | No protein \$ 360

Ensalada de los Ka'anche's, cosecha diaria de vegetales, requesón de nuez de la india, tomates deshidratados y crotones

Ka'anche's salad, daily harvest of vegetables, cashew curd, sun-dried tomatoes and croutons

\$ 365 🌱 🍷 🌾 ♻️



PRINCIPALES | MAINS

Pesca del día zarandeada (150g) con ensalada de los ka'anche's y frijol refrito

"Zarandeado" style catch of the day (150g) with ka'anche's salad and beans

\$ 710 🌱 🌿 ♻️

Rib eye (150g) con puré de camote, salsa macha dulce y calabaza local

Rib eye (150g), with sweet potato purée, sweet macha sauce and local squash

\$ 845 🌱 🌿

Pavo en salsa de recado negro y vegetales al grill
Turkey breast with "recado negro" and grilled vegetables

\$ 525 🌱 🌿

Camarones (120g) a la mantequilla de chile guajillo y esquites

Buttered shrimps (120g) in guajillo chili and "esquites"

\$ 690 🌿

CONFORT

Cemita de pollo (90g) aguacate, chipotles en escabeche y quesillo

Mexican chicken "cemita" (90g) with avocado, pickled chipotle peppers and "quesillo" cheese

\$ 625

Hamburguesa de res (180g) con carne de wagyu mexicano, cebollas asadas, queso asadero, mostaza y pepinillos de la casa

Mexican beef wagyu Burger (180g) with roasted onions, asadero cheese, homemade mustard and pickles

\$ 690

NIXTAMAL

Tacos de rib eye (100g) pimiento, cebolla, champiñones, guacamole y pico de gallo

Rib eye tacos (100g) bell pepper, onion, mushrooms, guacamole and "pico de gallo"

\$ 435 🌿

Tacos o panuchos de cochinita pibil (140g) con cebolla encurtida

Underground cooked cochinita pibil (140g) with pickled onions

\$ 480 🌱 🌿

Tacos de aguacate rebozado, frijol colado, cebolla encurtida y salsa macha

Avocado tacos in tempura, bean purée and pickled onions and "macha" sauce

\$ 285 🌱 🌿

Tacos de minilla de pesca local a la vizcaína con mayonesa de chile habanero y xnipec

"Vizcaina" fish quesadillas with habanero mayonnaise and "xnipec"

\$ 425 🌱 🌿

Tacos de camarón a la diabla con frijol refrito, aguacate y elegir de tortilla de maíz o harina

"A la "diabla"-style grilled shrimp tacos with bean, avocado, and choice of tortilla (flour or corn)

\$ 445 🌱 🌿

Gordita de chicharrón prensado, quesillo, castacán y ensalada de col

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

\$ 315 🌿

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

Quesadilla with hoja santa, "quesillo" cheese, beans and pickled onions

\$ 285 🌿



SÁNDWICH

Club Sándwich Chablé con queso asadero, huevo, tocino, jamón de pavo, mostaza y mayonesa hecha en casa acompañado de chips de papa

Chablé Club Sandwich with grilled cheese, egg, bacon, turkey ham, mustard, and homemade mayonnaise, served with potato chips

\$ 540

Grilled cheese sándwich con mix de quesos y jamón serrano acompañado de encurtidos y chips de papa

Grilled cheese (asadero and mozzarella) sandwich with serrano ham, pickles, and potato chips

\$ 560

PIZZAS

Longaniza de Temozón, queso asadero, aguacate, salsa de habanero, cebolla morada encurtida y cilantro

"Longaniza" from Temozon, local cheese, avocado, habanero salsa, pickled red onion and cilantro

\$ 455

Calabaza local con salsa de tomate, requesón de almendra y orégano

Local pumpkin, tomato sauce, almond cheese and oregano

\$ 382   

Queso mozzarella, tomate y albahaca

Mozzarella, tomato and basil

\$ 382

PASTAS

Spaghetti pomodoro con salsa de tomate y queso grana padano

Pomodoro sauce spaghetti with tomato and grana padano cheese

\$ 425

Ravioles de requesón hecho en casa con salsa de chile poblano y champiñones asados

Homemade soft cheese ravioli with poblano sauce and grilled mushrooms

\$ 425

POSTRES | DESSERTS

Pastel de 3 leches con guayaba, crema batida y frutos rojos

"Tres leches" cake with guava, whipped cream and berries

\$ 418

Fondant de chocolate, helado de chocolate de metate, fresa rostizada y galleta de hoja santa

Chocolate fondant, metate chocolate ice cream, roasted strawberry and hoja santa cookie

\$ 345

Tartitas de limón con maracuyá y frambuesa

Lime mini tarts with passion fruit glaze and raspberry

\$ 358

Helados | Ice creams

Vainilla, chocolate de metate, suncho

Vanilla, metate chocolate, marshmallow

\$ 185

Sorbetes | Soberts

Coco, frutos rojos

Coconut, berries

\$ 185 



TÉS | TEAS

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.

Of all the jasmine teas produced in China, Jasmin Chung Hao is one of the most delicate and fragrant.

\$ 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

Infusión de té negro hecha en casa con probióticos naturales

Homemade black tea infusion with natural probiotics

Vaso | *Glass*: \$ 94

Botella | *Bottle*: \$ 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

