



ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER

Llevando consigo el significado maya de "saludable", Kí'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," Kí'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.

SNACKS

Tradicional guacamole, pico de gallo, cilantro y rabanitos

Sencillo | Simple: \$ 335 ✓ ① ②

Con castacán | With fried pork skin: \$ 415 ① ②

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 ✓ ① ② ③

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 ✓ ① ② ③

SOPAS | SOUPS

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

Traditional Yucatecan lime soup with turkey breast, julienned tortilla, bell pepper and onion sofrito
\$ 315 ③

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

Tortilla soup, ancho chili pepper, cheese, cream, pork skin and avocado
\$ 315 ③

Crema de tomate rostizado con sándwich de queso a la parrilla

Roasted tomato soup with grilled cheese sandwich
\$ 335

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 ①

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 ①

Tostada de atún _(50g) con salsa chilaca, aguacate y pétalos de cebolla en escabeche

Tuna tostada _(50g) with chilaca pepper sauce, avocado, and pickled onion petals
\$ 395 ①

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 ① ② ③

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 ③

Pavo en salsa de recado negro y vegetales al grill

Turkey breast with "recado negro" and grilled vegetables
\$ 525 ①

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

Buttered shrimps _(120g) in guajillo chili and "esquesites"
\$ 690 ③



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 diablo con frijol refrito, aguacate y elegir de tortilla de maíz o harina
"A la "diablo"-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 

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

CONFORT

Hamburguesa de res ^(180g) con carne de wagyu mexicano, cebollas asadas, queso asadero, mostaza, pepinillos y papas a la francesa
Mexican beef wagyu Burger ^(180g) with roasted onions, asadero cheese, homemade mustard and pickles with french fries
\$ 690

Cemita de pollo ^(90g) aguacate, chipotles en escabeche, quesillo y papas a la francesa
Mexican chicken "cemita" ^(90g) with avocado, pickled chipotle peppers, "quesillo" cheese with french fries
\$ 625

Club Sándwich Chablé con queso asadero, huevo, tocino, jamón de pavo, mostaza y mayonesa hecha en casa, acompañado de papas a la francesa
Chablé Club Sandwich with grilled cheese, egg, bacon, turkey ham, mustard, and homemade mayonnaise, served with french fries
\$ 540

Grilled cheese sándwich con mix de quesos y jamón serrano acompañado de encurtidos y papas a la francesa
Grilled cheese (asadero and mozzarella) sandwich with serrano ham, pickles, and french fries
\$ 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



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 

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



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 té 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

