



LUNCH & CENAS / DINNER

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.

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.



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

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.

SNACKS

Tradicional guacamole con cebolla, jitomate, chile serrano y cilantro local

Traditional guacamole with onion, tomato, chili and local cilantro

\$360 ✓ 🌱 🌿

Tostón de plátano macho con pulpo y salsa de clamato

Plantain toast with octopus and clam-tomato sauce

\$265 🌱 🌿

Variedad de crudités de jícama, pepino y zanahoria con limón y chile piquín

Variety of crudité's of jicama, cucumber and carrot with lime and chili powder

\$165 ✓ 🌱 🌿

Hummus hecho en casa con aceite de oliva y cilantro de los ka'anche's

Homemade hummus, olive oil and cilantro from our ka'anche's

\$285

Kibis (2pzs) de pescado con mayonesa de habanero y cebolla encurtida

Fish Kibbeh (2pcs) with habanero mayonnaise and pickled onion

\$290 🌿

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

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

\$260 ✓ 🌱 🌿

Chips de papa hechas en casa con chiltomate

Homade potato chips with "chiltomate" salsa

\$210 ✓ 🌱 🌿

CRUDOS

Aguachile de camarón con pepino blanco y chile habanero

Shrimp aguachile with white cucumber and habanero chili

\$480 🌱 🌿

Tiradito de pescado o camarón con puré de aguacate, jengibre y salsa de soya con tostadas de arroz negro

Catch of the day tiradito with avocado purée, ginger, soy sauce and black rice chips

\$576

ENSALADAS | SALADS

Ensalada de jícama y pepino con quinoa, aderezo de cilantro y avellana (Contiene nueces)

Jicama and cucumber salad with quinoa and cilantro-hazelnut dressing (Contains nuts)

\$350 ✓ 🌱 🌿

Ensalada de betabel con naranja, nuez de marañón caramelizada y yogurt

Orange and beetroot salad with caramelized cashew nuts and yoghurt

\$355 🌿

Ensalada César con pollo (180g) o camarones (180g) a la plancha, aderezo y queso

Grana Padano Caesar salad with grilled chicken breast (180g) or shrimps (180g) and Grana Padano cheese dressing

\$360

side: pollo \$190 / camarón \$250

side: chicken \$190 / shrimp \$250





NIXTAMAL

Tacos de rib eye con champiñones, cebollas salteadas, acompañado de guacamole y pico de gallo
Rib eye tacos with mushrooms, sautéed onions, guacamole and pico de gallo
\$480 🍴 🌱

Tacos de aguacate en tempura, frijol negro y cebollas encurtidas
Avocado tacos in tempura, bean purée and pickled onions
\$270 🍴 🌱

Tacos de camarón a la plancha con guacamole y pico de gallo de piña
Grilled shrimp tacos, guacamole and "pico de gallo" with pineapple
\$490 🍴 🌱

Tacos de pescado en tempura con guacamole, pico de gallo y col
Fish tacos in tempura with guacamole, "pico de gallo" and cabbage
\$460 🍴 🌱

Tacos de cochinita pibil enterrada con cebolla encurtida y cilantro
Yucatecan style suckling pig cooked underground tacos with pickled onions and cilantro
\$480 🍴 🌱

Panuchos de cochinita pibil (90g) con cebolla morada encurtida y cilantro
Cochinita pibil (90g) style panuchos with pickled red onion and cilantro
\$358 🍴 🌱

Sopes de pulpo con recado negro, frijol refrito y longaniza de Temozón
Octopus "sopes" with "recado negro", bean purée and "longaniza" from Temozon
\$375 🍴 🌱

TOSTADAS

Tostada de camarón, con cilantro, aguacate y mayonesa de chile serrano
Shrimp tostada with cilantro, avocado and serrano chili mayonnaise
\$365 🍴 🌱

Tostada de cangrejo (60g) con mayonesa de chile habanero
Crab tostada (60g) with habanero chili mayonnaise
\$490 🍴 🌱

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Pesca del día al pastor con piña rostizada
Catch of the day "al pastor" with roasted pineapple
\$690 🍴 🌱

Camarones (120g) a la mantequilla de chile guajillo y esquites
Buttered shrimps (120g) in guajillo chili and "esquites"
\$690 🍴 🌱

Filete de res (180g) con crema de papa y longaniza de Temozón y cebolla asada
Beef tenderloin (180g) with potato and "longaniza" from Temozon sauce and grilled onion
\$950 🍴 🌱

Pipián verde con calabaza local, coliflor, brócoli y pepita de calabaza
"Pipian verde" with pumpkin, squash and cauliflower
\$310 🍴 🌱

Pulpo (180g) al grill con puré de papa y longaniza de Temozón
Grilled octopus (180g) with potato purée and "longaniza" from Temozon
\$690 🍴 🌱

Orden de cochinita Pibil (180g), cebolla encurtida y tortillas
Order of "cochinita Pibil" (180g), pickled red onion and tortillas
\$580 🍴 🌱

Arroz con pulpo y camarones, pimienta roja, zanahoria, chicharos y chile meco
Rice with shrimps and octopus, red bell pepper, carrot, peas and "chile meco"
\$520 🍴 🌱





FLATBREADS

Longaniza de Temozón, queso menonita, aguacate, salsa de habanero, cebolla morada encurtida y cilantro
"Longaniza" from Temozon, mennonite 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

Clásica margherita, salsa de tomate, albahaca y queso mozzarella
Classic margherita, tomato sauce, basil and mozzarella
\$382

Cochinita negra al pib, queso asadero, aguacate, salsa verde rostizada, cebolla morada encurtida y cilantro local
Underground cooked black suckling pig, asadero cheese, avocado, roasted green sauce, pickled red onion and local cilantro
\$455

SANDWICH

Sándwich de pollo (90g) con guacamole, cátsup hecho en casa, cebolla encurtida



Chicken sandwich (90g) with guacamole, homemade ketchup and pickled onion
\$440



Hamburguesa de res Wagyu (180g) en pan brioche con cebolla caramelizada y queso menonita

Wagyu beef burger (180g) with sautéed onions and "mennonite cheese"
\$685

SOPAS | SOUPS

Crema de tomate con queso menonita y albahaca de nuestros ka'anche's
Tomato soup with "mennonite cheese" and basil from our ka'anche's
\$330

Fondo aromático de lima con jamón de pavo hecho en casa (40g)
Traditional Yucatan style lime soup with local turkey breast (40g)
\$310  

Sopa de mariscos con pulpo, camarón, pescado, arroz y vegetales
Seafood soup with octopus, shrimp, fish, rice and vegetables
\$360  

PASTA

Spaghetti pomodoro con albahaca y queso Grana Padano
Pomodoro spaghetti with basil and Grana Padano cheese
\$420

Ravioli con ragú de res (120g), requesón y queso Grana Padano
Ravioli with beef ragout (120g), Mexican soft cheese and Grana Padano cheese
\$450

Tagliatelle hecho en casa a la Poblana con esquites y queso doble crema
Homemade tagliatelle Poblano style with corn and double cream cheese
\$345



POSTRES / DESSERTS

Selección de sorbetes y helados hechos en casa

Sorbetes: lima, tamarindo y frutos rojos

Helados: coco, vainilla y chocolate de metate

Assorted selection of homemade sorbets and ice cream,

Sorbets: lima, tamarind and berries

Ice cream: coconut, vanilla and metate chocolate

\$185   

Panqué de elote con helado de naranja, chocolate y palomitas caramelizadas

Corn cake with orange ice cream, chocolate and caramelized popcorn

\$346 

Tamal de chocolate, helado de avellana, dulce de leche y amaranto

Chocolate tamale, hazelnut ice cream, "dulce de leche" and amaranth

\$345 

Tarta de limón con maracuyá y coco

Lemon tart with passion fruit and coconut

\$358

Pastel de tres leches con crema batida de vainilla, leche de guayaba y espuma de albahaca

"Tres leches" cake with vanilla whipped cream, guava milk and basil foam

\$418 

Tabla de quesos con miel local y compota de naranja

Assorted selection of cheese with local honey and orange compote

\$590

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

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, 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

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)

Evokingsunshine, 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



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

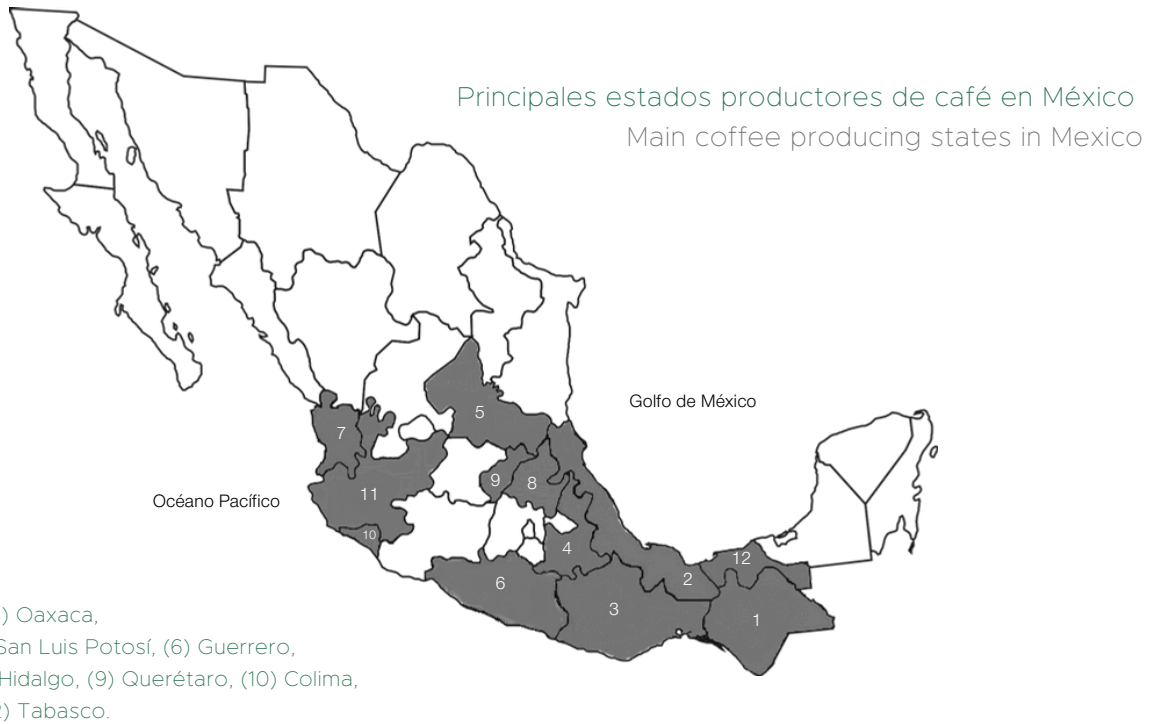
Como parte del compromiso de Hoteles Chablé con la calidad, sustentabilidad y nuestras comunidades, tenemos el placer de ofrecerles nuestro café orgánico Agroecológico, selección 100% Arábica, cultivado, a una altitud de 1,200 metros sobre el nivel de mar, por una comunidad de los altos de Chiapas Tzotzil 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

