



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.

*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.

*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 ✓ 🌱 🌾
\$319

Tostón de plátano macho con pulpo y salsa de clamato

Plantain toast with octopus and clam-tomato sauce
\$237 🌱 🌾

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

"Sikil Pak", roasted pumpkin seed, onion and cilantro paste
\$226 ✓ 🌱 🌾

Variación 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 ✓ 🌱 🌾
\$143

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
\$259

Chips de papa hechas en casa con chiltomate

Homade potato chips with "chiltomate" salsa
\$193 ✓ 🌱 🌾

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

Fish Kibbeh (2pcs) with habanero mayonnaise and pickled onion 🌱
\$259

CRUDOS

Aguachile de camarón con pepino blanco y chile habanero

Shrimp aguachile with white cucumber and habanero chili
\$435 🌱 🌾

Tiradito de jurel con puré de aguacate, jengibre y salsa de soya con tostadas de arroz negro

Yellowtail jack tiradito with avocado purée, ginger, soy sauce and black rice chips 🌱 🌾
\$523

ENSALADAS | SALADS

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
\$578

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)
\$347 ✓ 🌱 🌾

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

Orange and beetroot salad with caramelized cashew nuts and yoghurt 🌱
\$358

TOSTADAS

Tostada de camarón, con cilantro, aguacate y mayonesa de chile serrano

Shrimp tostada with cilantro, avocado and serrano chili mayonnaise 🌱 🌾
\$325

Tostada de cangrejo (60g) con mayonesa de chile habanero

Crab tostada (60g) with habanero chili mayonnaise
\$435 🌱 🌾

SANDWICH

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

Breaded chicken (90g) sandwich with guacamole, homemade ketchup, kimchi and pickled onion
\$396

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

Wagyu beef burger (180g) with sautéed onions and local cheese
\$622



SOPAS | SOUPS

Crema de tomate con queso asadero y albahaca de nuestros ka'anche's

Tomato soup with local cheese and basil from our ka'anche's
\$292

Fondo aromático de lima con jamón de pavo hecho en casa (40g)

Traditional Yucatan style lime soup with local turkey breast (40g) 🍴 🌱
\$270

Sopa de mariscos al grill con arroz y vegetales

Seafood soup with rice and vegetables
\$325 🍴 🌱

PASTA

Spaghetti pomodoro con albahaca y queso Grana Padano

Pomodoro spaghetti with basil and Grana Padano cheese
\$380

Ravioli con ragú de res (120g), requesón y queso Grana Padano

Ravioli with beef ragout (120g), Mexican soft cheese and Grana Padano cheese
\$402

Tagliatelle hecho en casa a la Poblana con esquites y queso doble crema

Homemade tagliatelle Poblano style with corn and double cream cheese
\$303

FLATBREADS

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

"Longaniza" from Temozon, asadero cheese, avocado, habanero salsa, pickled red onion and cilantro
\$413

Calabaza local con salsa de tomate, queso asadero y orégano

Local pumpkin, tomato sauce, local cheese and oregano
\$347

Clásica margherita, salsa de tomate, albahaca y queso mozzarella

Classic margherita, tomato sauce, basil and mozzarella
\$347

Lechón al pib, queso asadero, aguacate, salsa de habanero, cebolla morada encurtida y cilantro local

Underground cooked suckling pig, asadero cheese, avocado, habanero salsa, pickled red onion and local cilantro
\$413

NIXTAMAL

Sopes de pulpo con recado negro, frijol refrito y longaniza de Temozón

Octopus "sopes" with "recado negro", bean purée and "longaniza" from Temozon 🍴 🌱
\$396

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 🍴
\$435

Tacos de cochinita pibil enterrada con cebolla encurtida y cilantro

Yucatecan style suckling pig cooked underground tacos with pickled onions and cilantro 🍴 🌱
\$435

Tacos de aguacate en tempura, frijol negro y cebollas encurtidas

Avocado tacos in tempura, bean purée and pickled onions
\$242 🍴 🌱

Tacos de camarón a la plancha con guacamole y pico de gallo de piña

Grilled shrimp tacos, guacamole and "pico de gallo" with pineapple 🍴 🌱
\$397

Tacos de pescado en tempura con guacamole, pico de gallo y col

Fish tacos in tempura with guacamole, "pico de gallo" and cabbage 🍴
\$418

Panuchos de cochinita pibil (90g) con cebolla morada encurtida y cilantro

Cochinita pibil (90g) style panuchos with pickled red onion and cilantro 🍴 🌱
\$325

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Pesca del día al pastor con piña rostizada

Catch of the day "al pastor" with roasted pineapple
\$655 🌱

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

Buttered shrimps (120g) in guajillo chili and "esquites"
\$655 🌱

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 🍴 🌱
\$677




Pipián verde con calabaza local, coliflor, brócoli y pepita de calabaza


"Pipian verde" with pumpkin, squash and cauliflower

\$281   

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

\$633 

Orden de cochinita Pibil (120g), cebolla encurtida y tortillas
Order of "cochinita Pibil" (120g), pickled red onion and tortillas

\$501  

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"

\$462  

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

\$237    

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

Corn cake with orange ice cream, chocolate and caramelized popcorn

\$314 

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

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

\$303 

Tarta de limón con maracuyá y coco

Lemon tart with passion fruit and coconut

\$325

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

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

\$380

Tabla de quesos mexicanos con miel local y compota de naranja

Assorted selection of Mexican cheese with local honey and orange compote

\$545

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.

\$105

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)

\$105

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).

\$105

Jasmin Chung Hao

De todos los téés 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.

\$105

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.

\$105

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.

\$105



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.

\$105

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.

\$105

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.

\$105

KOMBUCHA CHABLÉ | CHABLÉ KOMBUCHA

Infusión de té negro hecha en casa con probióticos naturales

Homemade black tea infusion with natural probiotics

\$285

CAFÉ | COFFEE

Espresso / Espresso \$90

Americano / Coffee \$90

Cappuccino / Cappuccino \$105

Latte / Latte \$105

Cold Brew Botella / Bottle \$285

Cold Brew Vaso / Glass \$94

CAFÉ SELECCIÓN CHABLÉ

Aroma acaramelado, sabor a chocolates y almendras, acidez suave

Caramel aroma, chocolate flavor and almonds, mild acidity

Especie: Arabica

Species: Arabica

Variedades: Garnica y Typica

Varieties: Garnica and Typica

Origen: Pantelhó, Región Altos Tsotsil-Tseltal

Origin: Pantelhó, Altos Tsotsil-Tseltal Region

Estado: Chiapas

State: Chiapas

Altitud: 1.000 msnm

Altitude: 1,000 masl

Proceso: Lavado

Process: Washed

