

RESTAURANTE
KINICH[®]
EL SABOR DE IZAMAL



Al igual que Izamal, el **Restaurante Kinich** es mágico, en cuanto damos nuestro primer paso al interior, nos envuelven los sabores, las nostalgias, los recuerdos y las emociones.

En cada rincón de sus terrazas puedes sentir como te abraza la lluvia, el arte de sus paredes te envuelve y el aroma de sus salsas te seduce a probar las tortillas hechas a mano servidas por mujeres mayas amables que te invitan a disfrutar de una **experiencia yucateca** única.

GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO



ENTRADAS



GUACAMOLE

\$90

Aguacate local machacado con una mezcla de tomate, cebolla, cilantro local, sal y un toque de jugo de limón. Acompañado de tostadas de maíz orgánico.



SIKIL P'AK

\$100

Del maya Sikil (pepita), Pak (tomate). Se elabora con una base de pepita de calabaza molida, tomate asado a la leña con un toque de cilantro local y cebollina, acompañado con tostadas de maíz orgánico.



ARROZ CON PLÁTANO

\$90

Arroz tradicional, acompañado de deliciosos plátanos fritos.

(Pregunta por la opción vegana sin consomé de pollo)



ENSALADA KINICH

\$90

Mezcla de lechuga orgánica fresca con rebanadas de tomate, aguacate local, zanahoria, pepino y rábano acompañado con vinagreta de la casa.



LONGANIZA DE VALLADOLID \$180

Exquisita longaniza elaborada en Valladolid a base de embutidos de carne molida de cerdo, asada a la leña. Acompañada de cebolla, "Chiltomate" (tomate asado), naranja agria y frijoles colados. **(2 pzas)**

SOPAS



SOPA DE LIMA

Consomé de pavo orgánico y pollo, elaborado con cebolla, tomate, chile dulce, cilantro local y un toque de jugo de lima, acompañado de tiras de tortilla frita.

\$120



SOPA DE VERDURAS

\$70

Consomé de vegetales cocidos en su jugo. (Calabaza, chayote, zanahoria y hojas frescas de chaya).

(Agrega pollo por \$10)

PLATILLOS REGIONALES



CARNE ASADA A LA YUCATECA

Filete de polomo de cerdo marinado con achiote y naranja agria, asado a la leña acompañado de cebolla curtida, chiltomate (tomates asados a la leña) y frijol colado.

\$205



RELLENO NEGRO

Pavo organico y pollo, cocido en un consome de recado negro hecho a base de chile seco quemado, cocinado con tomate, cebolla, epazote y especies de la región. Acompañado de buena (carne molida de cerdo con mezcla de huevo de patio cocido y recado negro, cocido en el mismo consome).

Es un platillo especialmente elaborado en las fiestas tradicionales de Yucatán.

\$220



COCHINITA PIBIL ENTERRADA

Platillo de la cocina ancestral yucateca elaborado con carne de cerdo sazonado con naranja agria, achiote y especias de la región; envuelto en hojas de plátano y cocido bajo tierra a la leña. Acompañado con cebolla curtida y frijoles colados.

\$230



DZIC DE VENADO

Carne de venado cola blanca, horneado bajo tierra, deshebrado y sazonado con jugo de naranja agria, rábano y cilantro. Acompañado con frijoles colados.

\$320



VENADO ALMENDRADO

Carne deshebrada de venado cola blanca, horneado bajo tierra y sofrito con una salsa hecha a base de almendras, chiles de árbol, recado rojo y especias de la región, acompañado con una pequeña porción de guacamole, plátanos fritos y crocante de chaya frita.

\$330



POC CHUC KINICH

“Poc” del maya asar y “Chuc” del maya carbón, es decir asado al carbón. Es un filete de polomo de cerdo, marinado con naranja agria, asado a la leña, acompañado con chiltomate, cebolla asada, naranja agria y frijol colado.

\$205

QUESO RELLENO

En Yucatán es el plato principal de una comida o cena tradicional elegante. Queso de bola holandés relleno de carne molida, servido sobre una salsa blanca (a base de jugo de carne de cerdo y harina de trigo) y salsa de tomate.

\$210

¿Queso Holandés en Yucatán?

El queso holandés comienza a llegar a Yucatán por barco a finales de 1800.
Al adoptar la cocina yucateca.



POLLO PIBIL

Pollo adobado con naranja agria, achiote y especias de la región envuelto en hojas de plátano y cocido a baño María. Servido con una salsa de “x’nipex” (pico de gallo) y frijoles colados.

\$185



PAPADZULES TRADICIONALES

El “alimento del amo” como su nombre en maya lo indica, deliciosos tacos rellenos de huevo orgánico en trocitos, envuelto en tortillas hechas a mano, bañadas con salsa de semilla de calabaza molida y acompañados de salsa de tomate. **(3 pzas)**

(Pregunta por nuestra opción vegana sin huevo)

\$165



PAPADZULES KINICH

Tradicionales Papadzules con longaniza ahumada de Valladolid asada a la leña. **(3 pzas)**

\$195



KI K'ÚUM

Verduras salteadas con pepita de calabaza tostadas, acompañada de una crema de calabaza local que le da un sabor único.

\$180



ENFRIJOLADAS YUCATECAS

Tortillas de maíz rellenas de frijoles refritos, acompañadas de unas verduras salteadas con chaya, cebolla curtida y salsa de tomate.

\$160



ENFRIJOLADAS DE CAMOTE

Tortillas de maíz rellenas de frijoles refritos y camote guisado con tomate, cebolla y chile dulce. Viene acompañado de chiltomate y cebolla asada.

\$180



VEGETALES ALMENDRADOS

Vegetales de la región, sofritos con una salsa hecha a base de almendras, chiles de árbol, recado rojo y especias, acompañado con una pequeña porción de guacamole y plátanos fritos.

\$200

POSTRES



HELADO

\$80

Helados artesanales, elaborados con frutas naturales de la región.

(Pregunta por nuestra opción vegana sin lácteos)



FLAN DE QUESO DE BOLA \$120

Tradicional flan con la receta de nuestros abuelos, con el exquisito sabor del queso holandés que ha marcado a Yucatán.



DULCE DE PAPAYA

\$85

Papaya verde cocinada en almibar de azúcar y canela durante una semana, acompañada de una lluvia de queso de bola holandés.

(Pregunta por nuestra opción vegana sin queso)



FLAN NAPOLITANO

\$95

Flan cocinado en casa con la receta de los abuelos.



FLAN DE CAFÉ

\$95

Flan napolitano con un toque de café.

RECOMENDACIÓN

**Precios en pesos mexicanos, con IVA incluido.*

— ANTOJITOS YUCATECOS —



PANUCHOS DE COCHINITA \$190

Tortillas hechas a mano, rellenas de frijol, fritas en manteca de cerdo natural acompañadas con cochinita. **(3 pzas)**



PANUCHOS \$155

Tortillas hechas a mano rellenas de frijol, fritas en manteca de cerdo natural acompañadas con pollo asado, cebolla curtida, jitomate, lechuga y aguacate. **(3 pzas)**



PANUCHOS VEGETALES \$155

Tortillas hechas a mano, rellenas de frijol, fritas en aceite vegetal y acompañados de verduras al vapor, cebolla curtida, tomate, lechuga y aguacate.



SALBUTES \$155

Antojito yucateco elaborado a base de masa de maíz frita hecha a mano, con pollo asado, cebolla curtida, jitomate, lechuga y aguacate. **(3 pzas)**



EMPANADAS DE CHAYA \$155 C/ QUESO DE BOLA

Combinación de masa de maíz con hojas tiernas de chaya fritas, rellenas de queso holandés, acompañadas de salsa de tomate y cebolla curtida sazonada con jugo de naranja agria. **(3 pzas)**



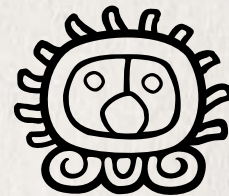
SALBUTES COCHINITA \$190

Antojito yucateco elaborado a base de masa de maíz frita hecha a mano, con cochinita y cebolla curtida. **(3 pzas)**



SALBUTES DE VEGETALES \$155

Antojito yucateco elaborado a base de masa de maíz frita hecha a mano, con verduras al vapor, cebolla curtida, tomate, lechuga y aguacate.



RESTAURANTE
KINICH®
EL SABOR DE IZAMAL

BEBIDAS



MIXOLOGÍA KINICH

Pregunte por nuestro coctel de autor del día, realizado con fruta endémica de temporada de nuestro huerto. Utilizando licores de diferentes regiones de México: Mezcal, Raicilla, Henequén, Ginebra, Xtabentun, Tequila.

YA'AXCHÉ

Árbol sagrado de los mayas.

Ginebra Katún (Yucatán) / Xtabentún

Jarabe de Jamaica / Frambuesas maceradas / Jugo de limón. **\$170**

K'AANK'AN IIK

Chile amarillo.

Sabores frescos y picantes, potenciados con la presencia del mezcal.

Mezcal Sombra Espadín / Pure de piña ahumada a la leña

con un toque de chile habanero / Sal de Chapulín. **\$160**

TS'ONO'OT

Sobre agua.

Media luna de toronja / Tequila Tromba Blanco (Los Altos Jalisco) / Sangrita

verde de la casa / Jugo de toronja / Carbón activado. **\$160**

IMIX

Cocodrilo cósmico.

Ginebra Katún (Yucatán) / Pulpa de tamarindo de la casa

Jugo de piña / Jugo de limón / Polvo de chiles de la región. **\$160**

CAZUELITA

Henequén Sisal Reposado (Izamal, Yucatán) / Jugo de toronja

Jugo de naranja agria / Jugo de limón / Una pizca de sal y chiles

dulces de la región. **\$160**

SAC LOL

Flor blanca.

Ginebra Clover Club (Teuchitlán, Jalisco) / Licor de Coco D'Aristi del corazón de Yucatán / Jugo de piña / Flor de Jamaica. **\$160**

MARGARITA YUCATÁN

Henquén Sisal Blanco (Izamal, Yucatán) / Jugo de piña
Jugo de limón / Licor de habanero Yatzil
Escarchado con Sal de Chapulin. **\$160**



GIN TONICS

¡ATRÉVETE A PROBARLOS!

CLOVER CLUB

Twist de toronja / Frambuesas. **\$190**

BEEFEATER

Twist de limón amarillo. **\$190**

BOMBAY SAPPHIRE

Twist de limón amarillo / Anís estrella. **\$180**

HENDRICKS

Láminas de pepino. **\$190**

TANQUERAY

Twist de limón verde. **\$180**

SATURNAL NO 5

Twist de toronja. **\$180**

SATURNAL NO 7

Twist de limón verde / Media luna de limón verde. **\$190**

KATÚN (YUCATÁN)

Twist de lima. **\$175**

***Todos nuestros Gin Tonics se sirven de 2 onzas.**

❖ CLÁSICOS

Negroni	\$120
Manhattan	\$125
Old Fashioned	\$125
Aperol Spritz	\$125

❖ MARTINIS

Dry Martini	\$155
-------------	--------------

SIN ALCOHOL

❖ ESPECIALIDAD DE LA CASA

Limonada de habanero

Vaso \$50 Jarra \$140

❖ AGUAS FRESCAS

Chaya

Limonada

Jamaica

Horchata

Tamarindo

Vaso \$40 Jarra \$120

Con Agua Mineral + \$10

❖ MEZCAL

400 Conejos Espadín	\$140
Creyente Espadín	\$140
Sombra Espadín	\$140
Agua Dulce Tobalá	\$180
Vago Espadín	\$180
Chacolo Espadín	\$230
Vago Ensamble	\$265

❖ REFRESCOS

Coca Cola	
Coca Cola Light	
Coca Cola sin azúcar	
Fresca	
Sidral Mundet	
Agua mineral	
Agua purificada 600 ml.	
Agua tónica	
\$45 c/u	

❖ AGUAS MINERALES

Hethe Mineral 355ml.	\$70
Hethe Natural 355ml.	\$60
Hethe Mineral 750ml.	\$90
Hethe Natural 750ml.	\$90
Perrier	\$70
Topo chico	\$50

❖ CAFÉS

De olla	\$40
Americano	\$50
Expreso	\$50
Ristretto	\$50
Capuchino	\$55
Capuchino Decaf	\$55
Doble	\$75
Carajillo	\$130

❖ RAICILLA	
La Venenosa Costa	\$160
Alicates Costa	\$160

❖ SOTOL	
Imperial Cascabel	\$180
Seis 14	\$180

❖ VODKA con un mezclador	
Smirnoff	\$110
Absolut Blue	\$110
Stolichnaya	\$110
Grey Goose	\$165

❖ CERVEZA	
Sol	
XX Lager	
XX Ámbar	
Indio	
Tecate Light	
\$50	
Bohemia Oscura	
Bohemia Clara	
Heineken	
Heineken 0.0	
Amstel Ultra	
XX Ultra Lager	
\$60	

❖ CERVEZA ARTESANAL	
Ceiba Dorada	\$90
Ceiba Ámbar	\$90
Mastache Session IPA	\$90
Mastache American Lager	\$90
Casa Pinillos Session IPA	\$90
Casa Pinillos Schwarzbier	\$90
Casa Pinillos Ultra	\$90
Cerveza Yucatán	\$90

Complementos para cerveza:

Chelada	\$25
Michelada	\$25
Ojo rojo	\$25

❖ COGNAC	
Martell VSOP	\$255

❖ BRANDY	
Torres 10	\$90
Torres 15	\$140

❖ TEQUILA	
Cascahuin Tahona	\$210
Herradura Plata	\$130
Don Julio Blanco	\$110
Maestro Tequilero Blanco	\$120
Tromba Blanco	\$150
José Cuervo Tradicional	\$100
Herradura Reposado	\$130
Don Julio Reposado	\$140
Don Julio Añejo	\$170
Cascahuin Extra Añejo	\$320
1800 Cristalino	\$180
Maestro Dobel Diamante	\$190
Don Julio 70	\$210

❖ DESTILADOS DE HENEQUÉN	
Sisal Blanco	\$100
Sisal Reposado	\$100

❖ WHISKEY	
JW Etiqueta Roja	\$110
Buchanan's Deluxe 12 Años	\$160
JW Etiqueta Negra	\$160
Chivas Regal	\$160
Buchanan's Master	\$195
Glenfiddich 12 Años	\$240

❖ RON

Flor de Caña Añejo Oro	\$90
Bacardi Blanco	\$90
Zacapa Centenario 23 Años	\$255

❖ DIGESTIVOS

Kahlúa	\$70
Chinchón seco	\$70
Chinchón dulce	\$70
Xtabentún D'Aristi	\$75
Xtabentún Yumbab	\$75
Baileys	\$75
Frangelico	\$75
Sambuca Vaccari Nero	\$75
Amaretto (Disaronno)	\$95
Licor 43	\$95

**Precios en pesos mexicanos IVA incluido.*

**Todos los destilados en la sección de licores se sirven de 2 oz.*

VINOS POR COPEO

Blanco

*Analogía, Sauvignon Blanc, Malbec,
Valle Bernal, Querétaro, México. **\$110***

Tinto

*Torre de Tierra, Uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Dolores Hidalgo, Guanajuato. **\$160***

Rosado

*Analogía, Malbec, Cabernet Sauvignon,
Valle Bernal, Querétaro, México. **\$110***

VINOS POR BOTELLAS

Blancos

Analogía, Sauvignon Blanc, Malbec,
Valle Bernal, Querétaro, México. **\$590**

Cassiopea, El cielo, Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe, México. **\$850**

É Emeve, El cielo, Chardonay,
Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California, México. **\$900**

Espumoso por Botella

Analogía, Sauvignon Blanc,
Valle Bernal, Querétaro, México. **\$650**

Rosado

Analogía, Malbec, Cabernet, Sauvignon,
Valle Bernal, Querétaro, México. **\$590**

Tintos

Eclipse, El cielo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo,
Baja California, México. **\$950**

Copernico, El cielo, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Valle de Guadalupe, Baja California, México. **\$1,050**

É Emeve, El porvenir, Malbec,
Valle de Guadalupe, Baja California, México. **\$1,250**

Gran Ricardo, Monte Xanic,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit, Vermut, Cabernet Franc,
Valle de Guadalupe, Baja California, México. **\$2,900**

Casa Madero Shiraz, Uva Shiraz,
Parras de la Fuente, Coahuila. **\$1100**

Torre de Tierra, Uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Dolores Hidalgo, Guanajuato. **\$720**

