




KINICH

RESTAURANTE

✿ ENTRADAS

SIKIL P'AK    \$100

Del maya ha'-sikil-p'aak, de ha', agua, sikil, pepitas de calabaza, y p'aak, jitomate. Pepita de calabaza molida, tomate asado a la leña, cilantro local y cebollín, acompañado con tostadas de maíz orgánico.

GUACAMOLE    \$90

Aguacate local, tomate, cebolla, cilantro local, sal y jugo de limón. Acompañado de tostadas de maíz orgánico.

ARROZ CON PLÁTANOS   \$90

Arroz tradicional, acompañado de plátano macho frito.

LONGANIZA DE VALLADOLID (2 pzas)   \$215

Embutido de carne molida de cerdo, achiote y especias de la región, asado a la leña, elaborado en el Pueblo Mágico de Valladolid. Acompañado de cebolla, chiltomate, naranja agria y frijoles colados.

✿ ENSALADAS

ENSALADA KINICH    \$110

Lechuga del huerto, mango, pepino local, pepita de calabaza y chayote acompañado de vinagreta de la casa.

✿ SOPAS

SOPA DE LIMA   \$120

La reina de todas las sopas. Caldo de pavo de patio y pollo, elaborado con cebolla, tomate, chile dulce, cilantro local y jugo de lima, acompañado de tiras de tortilla frita.

SOPA DE VERDURAS    \$90

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

Agrega pollo por \$30




✿ ANTOJITOS YUCATECOS

PANUCHOS TRADICIONALES (3 pzas)  \$155


Tortillas hechas a mano rellenas de frijol, fritas en manteca de cerdo con pollo asado, cebolla encurtida, jitomate, lechuga y aguacate.

PANUCHOS DE COCHINITA (3 pzas)  \$190

Tortillas hechas a mano, rellenas de frijol, fritas en manteca de cerdo con cochinita.

PANUCHOS DE VEGETALES (3 pzas)    \$155




Tortillas hechas a mano, rellenas de frijol, fritas en aceite vegetal con verduras, cebolla encurtida, tomate, lechuga y aguacate.

SALBUTES DE COCHINITA (3 pzas)  \$190

Tortilla de maíz hecha a mano, frita, con Cochinita y cebolla encurtida.

SALBUTES TRADICIONALES (3 pzas)   \$155

Tortilla de maíz hecha a mano, frita, con pollo asado, cebolla encurtida, tomate, lechuga y aguacate.

SALBUTES DE VEGETALES (3 pzas)    \$155

Tortilla de maíz hecha a mano, frita, con verduras, cebolla encurtida, tomate, lechuga y aguacate.

EMPANADAS DE CHAYA CON QUESO DE BOLA (3 pzas)    \$155

Masa de maíz con hojas de chaya fritas, rellenas de queso de bola holandés, acompañadas de salsa de tomate y cebolla encurtida.

*El consumo de productos crudos es un riesgo para la salud.

*Precios en pesos mexicanos. IVA incluido.



Vegetariano



Vegano



Gluten Free



Circular

*Circular: Platillos que durante su proceso no generan ningún residuo o se les da un uso, como composta, reciclaje o venta.

✿ PLATOS FUERTES

CARNE ASADA A LA YUCATECA  \$240

Filete de polomo de cerdo marinado con achiote y naranja agria, asado a la leña acompañado de cebolla encurtida, chiltomate y frijol colado.

RELLENO NEGRO  *ligeramente picante \$220

Pavo de patio y pollo, cocido en un caldo de recado negro hecho a base de chiles secos quemados al comal, tomate, cebolla, ajo, epazote y más de 10 especias de la región. Acompañado de but (*carne molida de cerdo con huevo cocido*). Es un platillo elaborado especialmente para las fiestas tradicionales de Yucatán.

COCHINITA PIBIL  \$260

Carne de cerdo marinada con naranja agria, recado rojo (*achiote y especias de la región*), envuelto en hojas de plátano y cocido en el pib (*horno bajo tierra*) a la leña. Acompañado de cebolla encurtida, chile habanero y frijoles colados.



QUESO RELLENO \$240

Queso de bola holandés relleno de carne molida de cerdo, servido sobre k'ool blanco (*salsa blanca a base de jugo de carne de cerdo y harina de trigo*) y salsa de tomate.

PAPADZULES TRADICIONALES (3 pzas)    \$165

El "*alimento del amo*" como su nombre en maya lo indica, tacos rellenos de huevo orgánico en trozos, envuelto en tortillas hechas a mano, bañadas con salsa de pepita de calabaza molida y salsa de tomate.

Pregunta por nuestra opción vegana sin huevo

PAPADZULES KINICH (3 pzas)   \$195

Papadzules tradicionales con longaniza ahumada de Valladolid asada a la leña.

KI K'UUM    \$180

Verduras salteadas con pepita de calabaza tostada, sobre una crema de calabaza local.

DZIC DE VENADO   \$360

Venado cola blanca, horneado al pib (*horno bajo tierra*), deshebrado, y bañado con jugo de naranja agria, rábano y cilantro local. Acompañado con frijoles colados.

VENADO ALMENDRADO  \$360

Carne deshebrada de venado cola blanca, horneado al pib (*horno bajo tierra*) y sofrito con una salsa a base de almendras, chile de árbol, chile dulce, cebolla y recado rojo, acompañado con guacamole, plátano macho frito y chaya frita.

POC-CHUC KINICH  \$230

"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, pimienta y especias de la región, acompañado con chiltomate, cebolla asada y frijol colado.

POLLO PIBIL  \$215

Pollo marinado con naranja agria, achiote y especias de la región envuelto en hojas de plátano. Acompañado de "x'ní ipex" (*pico de gallo*) y frijoles colados.

ENFRIJOLADAS KINICH    \$180

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

VEGETALES ALMENDRADOS   \$200

Zanahoria, chayote, calabaza y chaya, sofritas con una salsa hecha a base de almendras, chiles de árbol, recado rojo y especias, acompañado con guacamole y plátanos fritos.

✿ POSTRES

HELADOS   \$85

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 sabor del queso holandés que ha marcado a Yucatán.

DULCE DE PAPAYA   \$85

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

Pregunta por nuestra opción vegana sin lácteos

FLAN NAPOLITANO   \$95

Flan cocinado en casa con la receta de los abuelos.

FLAN DE CAFÉ   \$95

Flan napolitano con un toque de café.



KINICH

RESTAURANTE

☼ MIXOLOGÍA KINICH

IMIX - COCODRILO CÓSMICO.	\$160	TS'ONO'OT - CENOTE.	\$160
Gin Katún (Yucatán), Tamarindo, Piña, Jugo de limón, Polvo de chiles de la región.		Tequila Tromba Blanco, Sangrita verde de la casa, Jugo de toronja, Carbón activado.	
YUYA - AVE MAYA	\$160	MARGARITA YUCATÁN	\$160
Aperol, Lima, Pepino blanco de nuestro huerto, Hierbabuena.		Tequila Tromba Blanco, Piña, Limón, Licor de habanero Yatzil, Sal de Chapulín hecha en casa.	
YA'AXCHÉ - ÁRBOL SAGRADO DE LOS MAYAS.	\$170	NARANO MOJI	\$160
Gin Katún (Yucatán), Xtabentún, Jarabe de Jamaica, Frambuesas maceradas, Jugo de limón.		Flor de caña Oro, Narano (Licor de Naranja Agria), Pepino blanco, Hoja santa de nuestro huerto, Hierbabuena.	
K'AANK'AN IIK - CHILE AMARILLO.	\$160		
Mezcal Zotz Espadín, Puré de piña ahumada a la leña, Chile habanero, Sal de Chapulín hecha en casa.			

**Pregunta por nuestro cóctel de autor del día, elaborado con fruta local de nuestro huerto, utilizando destilados de diferentes regiones de México: Mezcal, Raicilla, Tequila, Sotol, Gin o Xtabentún.*

**Pregunta por nuestras opciones de coctelería sin alcohol.*

☼ CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$145	OLD FASHIONED	\$125
NEGRONI	\$120	DRY MARTINI	\$155
MANHATTAN	\$125	NAKED AND FAMOUS	\$170

☼ GIN TONICS

KATÚN (YUCATÁN)	\$175	HENDRICKS	\$195
TANQUERAY	\$170	SATVRNAL 4 (JALISCO)	\$140
BOMBAY SAPPHIRE	\$180	SATVRNAL 7 (JALISCO)	\$180
BEEFEATER	\$150	CLOVER CLUB (JALISCO)	\$180

☼ AGUAS MINERALES

KINICH NATURAL 355 ML	\$50	CASA DEL AGUA 600 ML	\$90
KINICH MINERAL 355 ML	\$55	PERRIER 355 ML	\$70
CASA DEL AGUA 355 ML	\$60	TOPO CHICO 355 ML	\$65

**Precios en pesos mexicanos. IVA incluido.*

✦ VINOS MEXICANOS - *POR COPA*

BLANCO

CASA MADERO \$160
Chardonnay, Casa Madero, Valle de Parras, Coahuila

RELIEVE \$150
Chardonnay y Chenin blanc, Valle de San Vicente, Baja California.

PISCIS \$180
Chardonnay, Piscis, San Luis Potosí.

ROSADO

ANALOGÍA \$110
Malbec y Cabernet Sauvignon, Valle de Bernal, Querétaro.

SELENE \$160
Grenache y Syrah, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.

TINTO

ESFERA \$160
Syrah, Valmar, Valle de Guadalupe, Baja California.



✦ VINOS MEXICANOS - *POR BOTELLA*

BLANCO

EMEVE \$900
Chardonnay, Valle de Guadalupe, Baja California.

CAPRICORNIUS \$800
Chardonnay, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.

CASSIOPEA \$850
Sauvignon Blanc, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.

PISCIS \$950
Chardonnay, Piscis, San Luis Potosí.

ROSADO

ANALOGÍA \$590
Malbec y Cabernet Sauvignon, Valle de Bernal, Querétaro, México.

SELENE \$800
Grenache y Syrah, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California

ESPUMOSO

ANALOGÍA BRUT \$650
Chardonnay, Valle de Bernal, Querétaro.

TINTO

EMEVE \$1,250
Malbec, Valle de Guadalupe, Baja California.

CASA MADERO \$1,100
Shiraz, Valle de Parras, Coahuila

G&G RESERVA ESPECIAL \$1,650
Tempranillo, Grenache y Malbec, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.

COPERNICUS \$1,050
Cabernet Sauvignon, Merlot, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.

ESFERA
Syrah, Valmar, Valle de Guadalupe, Baja California.

GRAN RICARDO \$2,900
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Baja California.

⊗ **DESTILADOS** (TODOS NUESTROS DESTILADOS SE SIRVEN DE 60 ML)

TEQUILA

CASCAHUIN TAHONA	\$210
HERRADURA PLATA	\$130
DON JULIO BLANCO	\$110
TROMBA BLANCO	\$150
JOSE 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
CARRERA DIRECTO DEL ALAMBIQUE	\$230
KOMOS AÑEJO CRISTALINO	\$545
KOMOS REPOSADO ROSA	\$490

COÑAC

MARTELL VSOP	\$255
--------------	-------

WHISKEY

JW ETIQUETA ROJA	\$110
JW ETIQUETA NEGRA	\$160
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$160
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$160
BUCHANAN'S MASTER	\$195
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$240
JUAN DEL CAMPO (YUCATÁN)	\$185
JACK DANIEL'S	\$95

LICORES

XTABENTÚN D'ARISTI	\$75
XTABENTÚN YUMBAB	\$75
KAHLÚA	\$75
CHINCHÓN SECO	\$75
CHINCHÓN DULCE	\$75
BAILEYS	\$80
FRANGELICO	\$80
CHILCUAGUE	\$185
SAMBUCA BLANCO	\$75
SAMBUCA NERO	\$75
MIDORI	\$90
DISARONNO	\$110
LICOR 43	\$95
CHARTREUSE AMARILLO	\$230
NIXTA	\$90

VODKA

SMIRNOFF	\$110
ABSOLUT	\$110
STOLICHNAYA	\$110
GREY GOOSE	\$165

RAICILLA

LA VENENOSA COSTA	\$170
-------------------	-------




XXXXXX

KINICH

XXXXXX

RESTAURANTE

POSTRES

HELADOS   \$85

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 sabor del queso holandés que ha marcado a Yucatán.

DULCE DE PAPAYA   \$85

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

Pregunta por nuestra opción vegana sin lácteos

FLAN NAPOLITANO   \$95

Flan cocinado en casa con la receta de los abuelos.

FLAN DE CAFÉ   \$95

Flan napolitano con un toque de café.

*Gracias por tu visita, fue un placer
recibirte en nuestra casa.*

 Vegetariano  Vegano  Gluten Free  Circular

**Circular: Platillos que durante su proceso no generan ningún residuo o se les da un uso, como composta, reciclaje o venta.*