



# KINICH

RESTAURANTE

## ✿ ENTRADAS

**SIKIL P'AK**    \$110

Del maya ha'-sikal-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**    \$110

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)   \$235

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**  \$260

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 \$240

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**  \$265

Carne de cerdo marinada con naranja agria, recado rojo (*achiote y especias de la región*), envuelto en hojas de plátano y cocido en el pibil (*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**  \$260

"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**  \$230

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

Flan tradicional hecho 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.