




KINICH

RESTAURANTE

✳ ENTRADAS

SIKIL P'AK    \$120

Del maya -sikil- (*pepita*) -p'aak- (*tomate*). Pepita molida mezclada con tomate asado a la leña, cilantro y cebollín orgánico, acompañados con tostadas de maíz.

GUACAMOLE    \$120

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

ARROZ CON PLÁTANOS   \$110

Arroz tradicional, acompañado de plátano macho frito.

LONGANIZA DE VALLADOLID (2 pzas)   \$240

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 asada, chiltomate, naranja agria y frijoles colados.

✳ ENSALADAS

ENSALADA KINICH    \$120

Servido con ingredientes orgánicos de nuestro Huerto Kinich.

Pregunta por nuestros productos de temporada

✳ SOPAS

SOPA DE LIMA   \$140

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    \$100

Consomé de vegetales cocidos en su jugo.

Agrega pollo por \$40

Pregunta por nuestros productos de temporada




✳ ANTOJITOS YUCATECOS

PANUCHOS TRADICIONALES (3 pzas)  \$180


Tortillas hechas a mano rellenas de frijol, fritas en manteca de cerdo, servida con un mezcla de pollo y pavo asado, cebolla encurtida, tomate, lechuga y aguacate.

PANUCHOS DE COCHINITA (3 pzas)  \$195

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

PANUCHOS DE VEGETALES (3 pzas)    \$160




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

SALBUTES DE COCHINITA (3 pzas)  \$195

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

SALBUTES TRADICIONALES (3 pzas)   \$180

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

SALBUTES DE VEGETALES (3 pzas)    \$160

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

EMPANADAS DE CHAYA CON QUESO DE BOLA (3 pzas)   \$160

Masa de maíz mezclada con hojas de chaya frescas y 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  \$285

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 \$290

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  \$290

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 \$290

Queso de bola holandés relleno de carne molida de cerdo, servido sobre sack 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)    \$180

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)   \$200

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

KI K'UUM    \$195

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

DZIC DE VENADO   \$385

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  \$395

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  \$285

"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  \$250

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    \$195

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   \$195

Vegetales sofritos con una salsa hecha a base de almendras, chile de árbol, recado rojo y especias, acompañado con guacamole, plátanos fritos y chaya frita.

✳ POSTRES

HELADOS   \$95

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   \$95

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   \$100

Flan cocinado en casa con la receta de los abuelos.

FLAN DE CAFÉ   \$100

Flan napolitano con un toque de café.