



MENU

K'AMBE'ENILECH

BIENVENIDOS

WELCOME

Entradas

FRESCO GUACAMOLE \$135

Aguacate fresco acompañado con totopos.

Salado (Técnica ancestral, cerdo cocinado en sal y humo) \$65

Longaniza de Valladolid \$49

Longaniza vegana \$49

CREMOSO DE CHAMPIÑONES \$135

Crema de champiñones acompañado con pan artesanal.

SOPA DE LIMA \$145

Pechuga de pollo, cebolla, tomate, pimienta, lima, y tostadas de maíz.

Especiales veganos

HUMMUS DE CALABAZA DE MILPA EN PIB (VEGANO) \$145

Dip de garbanzo y calabaza local, acompañado con vegetales frescos.

SIKIL P'AAK (VEGANO) \$145

Dip de tomate y pepita molida acompañado con totopos.

CALDO DE CHAYA (VEGANO) \$145

Tradicional caldo de chaya con verduras y láminas de tortilla frita.

Ensaladas

ENSALADA PAK'AL (VEGETARIANO) \$145

Mix verde, cebolla de la región, tomates cherry, rábano semillas, aguacate, queso panela y alineada con vinagreta de cítricos.

ENSALADA AL GUSTO (VEGANO) \$125

Mix verde, complementos, queso y semillas a elegir.
(preguntar por el menú)

Desayunos

BOWL DE FRUTAS \$105

Frutas de temporada, granola orgánica, miel de abeja yogurt griego.

HOT CAKES INTEGRALES DE ZANAHORIA \$135

Mix de frutas de temporada, mermelada orgánica y yogurt con esencia de lima.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$95

Tostadas de maíz, salsa de la casa, cebolla y cilantro.

Pollo \$59 Huevos \$35 Arrachera \$79

Carne ahumada \$69 Camarón \$70

TOAST SIKIL P'AAK \$139

Pan de masa madre, sikil p'aak, aguacate, tomate de milpa, huevo orgánico y brotes.

TOAST PAK'AL \$139

Hummus de calabaza de milpa, guacamole, huevo orgánico y tomate.

TORTA YUCATECO CON CARNE AHUMADA Y QUESO DE BOLA \$145

Pan de masa madre, cebolla caramelizada, aguacate, queso de bola, frijol colado y xnipek.

Especiales veganos

TOSTADA FRANCESA VEGANA \$145

Pan de masa madre, mermelada orgánica, fruta de temporada, leche de almendras y crema de cacahuate casera.

TOAST SIKIL P'AAK VEGANO \$139

Pan de masa madre, sikil p'aak, aguacate, tomate de milpa y brotes.

VEGAN TOAST \$145

Hummus de betabel, hummus de calabaza de milpa, poc chuc de coliflor y semillas.

WAFFLES VEGANOS DE CHAYA \$139

Frutas de temporada, mapple y mermelada orgánica.

CHILAQUILES VEGANOS \$155

Tostadas de maíz, salsa de la casa, cebolla, cilantro y longaniza vegana.

BOWL DE AVENA VEGANO \$105

Leche de almendra, frutas de temporada, con crema de cacahuate orgánica.

SANDWICH PAK'AL VEGANO \$145

Pan de masa madre, guacamole, mix de vegetales.

Sandwiches

SANDWICH HEALTHY

Mix de hojas verdes, queso panela y ensalada fresca.

Jamón de pechuga de pavo \$130

Pechuga de pollo a la plancha \$140

SANDWICH VALLADOLID \$140

Huevo orgánico, queso de bola, longaniza, mix de vegetales y papas al horno.

CROQUE KO'OLEL \$165

Salsa bechamel con longaniza, huevo orgánico, pechuga de pavo y queso mozzarella.

ENSALADA AL GUSTO \$125

Mix verde, complementos, queso y semillas a elegir. (preguntar por el menú)

HUEVOS AL GUSTO \$134

Omellete

Omellete de claras

Revueltos

Revueltos de claras

Rancheros

Acompañado con frijol colado y ensalada fresca. (preguntar por el menú)

Apartado disponible únicamente de 8:00 am a 12:30 pm

Cocina Pak'al

CHANCHAMITOS DE K'ASTAK'AN \$139
Empanadas de masa azul al comal, acompañado de guacamole y salsa roja.

CHANCHAMITOS VEGANOS \$145
Empanadas con calabaza de milpa, tomate, cebolla, lechuga y aguacate.

SOPES DE LA CASA

Masa de maíz con achiote, frijol colado, aguacate, lechuga y salsa.

Lomitos de Valladolid \$139

Calabacita Pak'al \$145

TACOS DE COCHINITA PIBIL \$159
Tradicional cochinita pibil enterrado, tortillas de maíz, cebolla encurtida.

TACOS VEGANOS ESTILO PIBIL \$165
Tortillas de maíz con chaya, flor de jamaica al estilo pibil con cebolla encurtida.

TACOS POC CHUC DE COLIFLOR \$169
Tortillas de maíz, poc chuc de coliflor, frijol colado, chiltomate, cebolla asada.

QUESADILLA DE MAÍZ CON HOJA SANTA \$139
Tortilla con hoja santa, rellena con champiñones al ajillo.

HAMBURGUESA DE POLLO \$169
Pechuga molida, vegetales mixtos acompañado con papas gajo y aderezo.

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$175
Base de avena, vegetales mixtos cocidos y frescos, queso Oaxaca, acompañado con papas gajo y aderezo.

Pastas

PASTA PAK'AL (VEGETARIANO) \$139
Fettucine salteado con aceite de ajo, acompañado con aceitunas, tomates cherry, elote, calabaza, espinaca, ajonjolí y queso panela.

PASTA X-KATÍIK \$135
En salsa cremosa de chile x-katíik, acompañado con vegetales salteados, queso de bola, chía y semillas de calabaza.

PASTA CHIPOTLE \$135
En salsa cremosa de chipotle, acompañado con vegetales salteados, queso de bola, chía y pepita.

PASTA CON PESTO MAYA ORGÁNICO \$145
Salteado en salsa de hojas verdes de la región con vegetales mixtos y queso de bola.

Wraps

WRAP VEGETARIANO \$165
Vegetales mixtos, semillas mixtas y queso panela.

WRAP DE POLLO A LA PLANCHA \$155
Pollo a la plancha, vegetales mixtos y queso panela.

WRAP DE ARRACHERA \$195
Arrachera, vegetales mixtos y queso Oaxaca.

Extras

Pollo	\$59
Camarones	\$75
Arrachera	\$79
Huevo duro	\$35

Platos Fuertes

POLLO EN SALSA DE X-KATÍIK \$185
Pechuga en salsa cremosa de chile x-katíik, acompañado con ensalada fresca y vegetales rostizados.

PECHUGA RELLENA MAYA \$189
Rellena con chaya, jamón de pavo ahumado, queso de bola, calabaza y pimientos, acompañado de puré de camote y ensalada fresca.

PANUCHOS VEGETARIANOS (VEGANO) \$130
Tortilla rellena de frijol colado, acompañado con lechuga local y vegetales mixtos.

GNOCCHI MAYA (VEGETARIANO) \$179
Salteado en salsa y queso parmesano.
Pesto yucateco
Crema de X-katíik

LASAGNA VEGETARIANA O VEGANA \$190
Laminas de calabazas, mix de vegetales, lentejas, plátano bañado en salsa pomodoro y queso panela.

LONGANIZA VEGANA ASADA \$205
Frijol colado, chiltomate, cebolla, ensalada fresca, aguacate

Especiales del chef

CHIRMOLE YUCATECO CON ESPELON \$369
Pesca del día, acompañado con tortillas de macal y quelites de la región.

PIPIAN ANCESTRAL CON CAMARONES \$295
Acompañado con puré de camote en pib y ensalada fresca.

ARRACHERA CON CHIMICHURRI MAYA \$335
Acompañado con camote horneado y vegetales rostizados.

POLLO PIBIL ANCESTRAL \$249
Acompañado de arroz con makulam y frijol colado.

TRADICIONAL COCHINITA PIBIL \$259
Cerdo pelon marinado con achiote, cocido en pib, tortilla a mano, cebolla encurtida.

Postres

FLAN NAPOLITANO \$95
Napolitano acompañado con arepita, merengues tradicionales y fruta de la región.

CREMITA DE COCO VEGANO \$95
Leche de coco orgánico, acompañado con tierra de cacao y helado de coco.

KOL NÁAL \$129
Dulce de jícama acompañado con helado de elote y puré de camote con canela.

PREGUNTAR POR EL POSTRE DEL DÍA

Ensalada

BASE

Mix de lechugas

COMPLEMENTOS (ELEGIR 3)

Pepino Col morada Pimientos Tomate Jícama

Betabel Aceitunas Champiñon Calabaza

Manzana Fruta de temporada Fresas

Zanahoria Elote Cebolla morada

QUESOS (ELEGIR 1)

Cotagge Panela Parmesano Queso de bola

GRANOS Y SEMILLAS (ELEGIR 2)

Almendra Cacahuete Nuez Arándanos

Pepita Pasitas Ajonjolí

ADEREZOS Y VINAGRETAS (ELEGIR 1)

Lima y miel Aceite de oliva Aceite de chiles Aderezo de tamarindo

Aliolli Pesto Chipotle Mostaza y miel

EXTRAS

Huevo cocido	\$35	Arrachera	\$79
--------------	------	-----------	------

Jamón de pavo	\$40	Camarón	\$75
---------------	------	---------	------

Pechuga de pollo	\$59		
------------------	------	--	--

Huevos al gusto

(ELEGIR 3 COMPLEMENTOS)

Champiñones

Chaya

Queso panela

Tomate

Jamón

Pimientos

Cebolla

Longaniza

Calabaza

Espinaca

Carne ahumada

Queso Oaxaca

Elote

Cilantro

Salsa roja o verde

Apartado disponible únicamente de 8:00 am a 12:30 pm

Bebidas Calientes

CAFÉ AMERICANO	\$45
CAFÉ REFIL	\$50
CHOCOLATE ORGÁNICO	\$55
TÉ (preguntar sabor)	\$40
CAPUCCINO	\$55
MACCHIATO	\$45
LATTE	\$55
ESPRESSO	\$45

Bebidas Frías

		1 LT
JUGO VERDE	\$40	\$120
JUGO VAMPIRO	\$40	\$120
JUGO DE NARANJA	\$40	\$120

Aguas Compuestas

	1 LT
ZANAHORIA, NARANJA CON JENGIBRE	\$35 \$95
BETABEL, JENGIBRE CON PIÑA	\$35 \$95
ZANAHORIA, PIÑA CON MENTA	\$35 \$95
PIÑA, NARANJA CON CHAYA	\$35 \$95
LIMÓN, PEPINO CON CHÍA	\$35 \$95
LIMONADA CON CHÍA	\$35 \$95
JAMAICA, LIMÓN CON CHÍA	\$35 \$95
PIÑA	\$30 \$90
JAMAICA	\$30 \$90
NARANJADA	\$30 \$90
SANDÍA	\$30 \$90

Batidos

Base de leche deslactosada O leche de almendras

FRUTOS ROJOS CON PLÁTANO	\$56
MANZANA CON CREMA DE CACAHUATE	\$56
FRESAS, YOGURT CON GRANOLA	\$56
MANGO, YOGURT CON JENGIBRE	\$56

Embotellados

REFRESCOS	\$35
AGUA MINERAL	\$35