

Menú



¡BUEN
PROVECHO!

KINICH Kan Balam



DESAYUNOS

Breakfast

Continental.....\$139

Jugo y fruta, pan tostado (3), mermelada y mantequilla. Café o té.

Juice and fruit, 3 pieces of toast, marmalade and butter, coffee or tea.

Palencano.....\$205

Jugo y fruta. Huevos con chaya y tamal de chipilín, pan tostado, mermelada y mantequilla. Café o té.

Juice and fruit, eggs with chaya and chipilin tamale, toast, marmalade and butter. Coffee or tea.

Americano..... \$196

Jugo y fruta. Huevos al gusto, pan tostado, mermelada y mantequilla. Café o té.

Juice and fruit, eggs as you like them, 1 piece of toast, marmalade and butter. Coffee or tea.

Kan Balam..... \$205

Jugo y fruta. Omelette con queso y espinaca con chilaquiles, pan tostado, mermelada y mantequilla. Café o té.

Juice and fruit, Omelette with cheese and spinach with chilaquiles, toast, marmalade and butter. Coffee or tea.



Chilaquiles.....\$130

Con huevo o pollo. Salsa roja o verde. With chicken or eggs. Red or green sauce.

Empanadas

De res, pollo o queso..... \$116
With chicken, beef or cheese.

De camarón o pescado.....\$146
With shrimp and fish.

Huevos al gusto..... \$100

Revueltos o estrellados. Con tocino, jamón o a la mexicana.

Scrambled or fried eggs. With bacon, ham or mexican style.

Picaditas..... \$127

3 Piezas. De pollo o huevo con salsa verde o roja.

3 pieces of chicken or egg with green or red sauce.

Huevos rancheros.....\$116

Fritos con tortilla y salsa.

Fried eggs with tortilla and sauce.

Memelas..... \$127

1 pieza de 15cm. De cecina (o pollo o huevo). Con salsa verde o roja.

1 piece of 15 cm. of Cecina, or chicken or eggs, with green or red sauce.

Motuleños.....\$137

Clásicos huevos motuleños de la casa.

House classic motuleño eggs.

Enmoladas.....\$116

3 piezas. De pollo, huevo. Con salsa de mole.

3 pieces of chicken or egg with mole.

Omelette.....\$127

Con queso. Con nopales o champiñones o jamón o espinacas.

With cheese. With nopales or mushrooms or ham or spinach.

Enfrijoladas.....\$116

3 piezas. De pollo, huevo. Con salsa de frijoles.

3 pieces of chicken or egg with beans sauce.

Enchiladas suizas.....\$127

3 piezas. De pollo, huevo. Con salsa verde o roja, gratinadas con queso.

3 pieces. Chicken, egg. With sauce green or red, gratin with cheese.





Tamales
palencanos

Quesadilla
kinich

LIGEROS

Light option

Quesadillas.....\$96

3 piezas. Con queso de hebra y tortilla hecha a mano de maíz.
3 pieces. With white cheese in handmade corn tortilla or flour.

**Quesadilla
Kinich..... \$124**

3 piezas. Con queso de hebra, champiñones y yerbamora.

3 pieces. With white cheese, mushrooms and yerbamora.

**Tamales
palencanos.....\$105**

3 piezas. Chipilín con pollo, salsa ranchera y queso.

3 pieces of chipillin with chicken, ranchera sauce and cheese.

Molletes.....\$94

Con chorizo, champiñón o jamón
With chorizo, mushrooms or ham.

Tostadas.....\$104

3 piezas. De pollo guisado.
3 pieces with chicken.

**Tacos
dorados.....\$104**

4 piezas. De pollo.
4 pieces with chicken.

Avena preparada.....\$88

Cocida con canela. Con nuez, platano y manzana.

Prepare oatmeal. Cooked with cinnamon and nuts, banana and apple.

**Fruta de
temporada**

Grande.....\$98

Chico.....\$68

Frutas con yogurth y granola.

Season's fruit. Big mix of season's fruit with yogurth and granola.

Orden de pan.....\$45

2 piezas. Mermelada y mantequilla

Bread order. 2 pieces, marmalade and butter.

Hot cakes.....\$76

2 piezas acompañadas de tocino y platano.

2 pieces with bacon and banana.

Hot cakes



Tacos
dorados



COMIDAS & CENAS

Meals and dinner

Sopas & cremas

Soups and creams

Sopa azteca.....\$83

Azteca soup.

Consomé de pollo...\$80

Chicken soup.

Sopa de verduras....\$80

Vegetables soup

Crema de chipilín....\$83

Chipilin cream.

Caldo tlalpeño.....\$112

Tlalpeño soup.

Sopa de chipilín.....\$93

Con bolitas de masa.

Chipilin soup.

Pasta

(fettuccini, spaghetti o fusili)

Pesto.....\$190

150gr de filete de pescado ó camarón
Pesto olivo con albahaca hecho en casa.
Pesto and fish.

Salmón.....\$220

150gr de salmón. Preparada al vino
blanco y tomate cherry.
150g of salmon. Prepared with wine
white and cherry tomato.

Lasaña.....\$185

Al horno con salsa de res, queso y bechamel.
Baked with beef sauce, cheese and bechamel.

Guarniciones

Fittings.

Guacamole.....\$104

Con pico de gallo.

Smashed avocados with cut tomatoes, onion
and pepper on top.

Frijoles refritos.....\$39

Fried beans.

Tortilla a mano (3)...\$22

Handmade tortilla.

Papa al horno.....\$52

Baked potato.

Arroz blanco.....\$42

White rice.

Queso panela
asado.....\$90

220g Grilled panela cheese.

Oleo y camarón.....\$190

150gr de camarón. Brócoli salteado,
zanahoria a la plancha y pimiento.
Oil and shrimp.

Bolognesa.....\$180

(Con linguini o fusilli)Preparado de salsa
con res y tomate.

Bolognesa.

Oleo y
camarón



Camarón kinich.....\$180

3 piezas. Empanizado y con salsa rosada, col morada y con aguacate.
180g Kinich shrimp.

Barbacoa.....\$175

3 Tacos con tortilla a mano.
180g Barbecue.

Tacos

Pescado.....\$175

3 piezas. Empanizado y acompañado de fritura de poro. Aderezo de aguacate y salsa mil islas.
180g Fish.

Cochinita pibil.....\$157

3 piezas. Clásica cochinita pibil con cebolla morada.
150g piglet pibil.



Hamburguesas

Bugers

Clásica.....\$200

De res 200 gr. con papas.
Classic. Beef 200 g with french fries.

Premium.....\$240

200 gr. con tocino y queso ahumado.
200 g with bacon and smoked.

Pechuga Ta-Na-Tsiic.....\$244

Re llena de queso ahumado con plátano macho y puré de papa.
Ta-Na-Tsiic chicken breast. Filled with smoked cheese and fried banana and potatoe puree.

Tacos de fajitas.....\$185

De pollo o res. 150gr. 3 pzas.
Fajitas tacos. Chicken or beef. 150 gr. 3 pieces.

Salmón.....\$350

220gr. Con especias. Puré de papa y verduras.
220g. with spices potatoe and grilled vegs.

Milanesa.....\$210

Res/ Pollo 200gr.
Chicken or beef 200g.

Tampiqueña de res.....\$274

Filete de res 200gr. Tacos y quesadilla.
Beef tampiqueña. Beef staek 200g. tacos and quesadillas.

Rib Eye.....\$350

350gr. Con especias. Puré de papa y guacamole.
350g. With spices. Potatoe puree and guacamole.

Cecina maya.....\$208

160gr. Acompañada de dos picaditas y frijoles refritos.
Mayan Cecina. 160g. with a picada and fried beans.

Pollo en mole.....\$208

Mole acompañado con arroz blanco, pierna y muslo o pechuga.
Chicken in mole. Mole with white rice, and thigh or breast.

Filete a la mexicana.....\$240

200 gr. de res en guiso de tomate, pimienta y cebolla/ plancha.
Mexican steak. 200g. Beef with tomatoe, pepper and onion sauce.

Pechuga a la parmesana.....\$240

Con verduras.
Brisket parmesan with vegetables.



Barbacoa de res.....\$218

250gr. Con tortilla hecha a mano y arroz blanco.



Parrillada.....\$580

Arrachera 200gr, pollo 200gr, papas a la francesa, chorizo, salchicha, chistorra, cebolla cambray. 2 pax.

Arrachera 200g, chicken 200g, french fries, chorizo, sausage, chistorra, chamberlay onions.

Parrillada camarón.....\$648

Camarón 500g, pescado 250gr, arroz y verduras.

Shrimp 500g, fish 250g, rice and vegetables.

Camarones al gusto.....\$235

200gr. | Ajo | Diabla | Empanizados.

Shrimps. Garlic, Devil style, breaded.

Aguachile.....\$240

Camarón 200gr. Rojo o verde.

Shrimp 200g, red or green.

Cóctel de camarón.....\$220

Camarón 200gr.

Shrimp cocktail. 200g. cocktail

Filete de pescado.....\$235

200gr. Empapelado con momo o a la veracruzana.

200g. With momo or veracruzana.

Tostadas de atún (2).....\$220

2 pzas. Tuna over toasted tortilla.

Arrachera.....\$328

250gr. Con guacamole, cebollitas, chilito azado y frijoles.

250g. With guac., roasted onion and chili, black beans.

Filete mignon de res.....\$280

200gr. Salsa gravy, tocino y papa al horno.

Filet mignon. 200 g. with gravy, bacon and baked potatoe.

Pechuga Ta
Na Tsiic



Tostadas
de atún





Ensaladas

salads

Ensalada
del campo.....\$118

Green salad.

Manzana
y pera.....\$132

Apple and pear.

César con
pollo.....\$154

Cesar salad with chicken.

Snacks

Nachos
de res.....\$118

Beef nachos, 105 gr.

Club
sandwich.....\$118

Papas a la
francesa o papas
gajo.....\$69

French fries or Potato wedges(250 gr).

Sincronizadas (2).....\$100

Alitas y boneless

Orden 6 pzas..... \$104

Orden 10 pzas..... \$160

Boneless veganos

Orden 6 pzas.....\$94

Orden 10 pzas.....\$128



Postres

desserts

Biscocho de
malanga.....\$84

Malanga biscuit.

Flan
napolitano.....\$69

Neapolitan pudding.

Con helado.....\$86

with ice cream.

Flan
caramelo.....\$57

Caramel pudding.

Gelatina de yogurt
en salsa de durazno....\$70

Yogurt jelly in peach sauce

Pay de
queso.....\$68

Cheese pie.

Plátanos
fritos.....\$68

Beef nachos, 105 gr.

Brownie.....\$69

Con helado.....\$86

with ice cream.

Pay plátano c/nutella
/cajeta.....\$72

Banana pie with nutella/cajeta

Tarta de frutas.....\$75

Fruit pie



BEBIDAS

Drinks

Naranjada.....\$48/C/M \$58

Orange water

Limonada.....\$48/C/M \$58

Lemonade

Horchata/Melón.....\$48

Melon horchata

Limón con chaya.....\$48

Lemonade with chaya

Piña con chaya.....\$46

Pineapple with chaya

Tazcalate.....\$48

Tazcalate

Jarra de jamaica.....\$135

Jamaica jar

Jarra de horchata.....\$145

Horchata jar

Jarra de tazcalate.....\$135

Tazcate jar

Jarra de fruta.....\$150

Fruit water jar

Jarra de piña-chaya...\$150

Pineapple with chaya jar

Café & té

Coffee and tea

Americano (1 refill).....\$39

Expreso.....\$49

Cappuccino.....\$56

Latte.....\$56

Té.....\$32

Tea

Refresco.....\$42

Bottled soda

Agua (embot).....\$26

Bottled water

Jarra de naranja o

limonada.....\$135/C/M.....\$207

Orange water or limonade jar

Jugo verde

(10 oz) \$54 / (14 oz)\$62

Green juice

Jugo de naranja (10 oz).....\$45

Orange juice

Naranja zanahoria.....\$52

Orange / carrot (10 oz)

Licuada.....\$63

De fruta con leche (10 oz)

Malteada.....\$80

chocolate, vainilla o fresa (14 oz)

Leche en vaso.....\$30

Glass of milk (10 oz)

Chocomilk.....\$54

chocolate milk (14 oz)

Milkshake

Chocolate caliente.....\$52

Hot chocolate (8oz)



LICORES

Brandy

Azteca de oro.....\$85
Torres 10.....\$95

Ginebra

Tanqueray london\$132*

Mezcal

400 conejos blancos.....\$132
Amaras reposado.....\$132
Ojo de tigre\$169

Tequila

Don julio 70.....\$222
Herradura plata.....\$180
Don julio reposado\$185
Herradura reposado.....\$159
Tradicional reposado\$95*
Maestro dobel.....\$180

Whisky

Buchanans deluxe
12 años\$200*
Two souls
buchanans\$169*
Johnnie Walker
black label\$200*
Chivas regal 13.....\$180*
Jack Daniel's.....\$159

Ron

Zacapa 23\$207*
Appleton state\$85*
Bacardi blanco\$85*
Bacardi (mango, fresa
limón).....\$85*

Vodka

Absolut azul.....\$100*
Stolichnaya.....\$100*
Oso negro\$79*
Smirnof tamarindo.....\$79*

vinos/ wines	COPA	COPA
	Tinto/red	Blanco/white
	C&T/Reservado \$100	C&T/Reservado \$100
	XA Domeq \$100	XA Domeq \$100
	Marqués del valle \$100	Botella 750 ml \$379
	Lambrusco \$95	

*Incluye un mezclador

COCTELES

Aperol spritz.....\$99

Mezcalita (guayaba,
tamarindo, jamaica).....\$99

Daiquiri de fresa.....\$99

Margarita (limón,
tamarindo, fresa).....\$99

Piña colada.....\$99

Negroni.....\$132

Mojito.....\$99

Clericot.....\$127

Gin tonic (Naranja, pepino/
toronja/romero).....\$99

Digestivos

Anis chinchon.....\$90

Carajillo.....\$99

Licor 43.....\$85

Mineral perrier.....\$43

Cerveza

Beer

Corona.....\$47

Modelo especial.....\$53

Negra modelo.....\$53

Victoria.....\$47

XX lager.....\$47

XX ambar.....\$47

Shot de
clamato.....+\$35

Bohemia clara
/osc.....\$53

Indio.....\$47

Tecate light.....\$47

Shot de
michelada.....+\$25



MEZCALITA





Horario de atención
(7:00 am- 10:30 pm)

*Los precios estan en pesos mexicanos
No incluye propina*

Reservas o pedidos 📞 916 34 51491