



# MENÚ

• • •

[WWW.KAITULUM.COM](http://WWW.KAITULUM.COM)



KAI-TULUM



KAI-TULUM

BIENVENIDO / WELCOME

## PARA EMPEZAR LIGERO / TO START LIGHT...

- FRUTA DE LA ESTACION CON YOGURT & GRANOLA  
SEASONAL FRUIT PLATE YOGURT & GRANOLA \$160
- CANASTA DE PAN  
[ Mantequilla & mermelada / Butter and jam ] \$120

## HEALTHY FOOD...

- ESPIRULINA BOWL  
[ con Fruta De La Estación ]  
[ with Seasonal Fruit ] \$210
- ACAI BOWL  
[ con Fruta De La Estación ]  
[ with Seasonal Fruit ] \$210

## LAS TOSTADAS / THE TOAST...

[ 1 tostada por orden con huevo pochado / Order of 1 toast with poached egg ]

- AGUACATE / AVOCADO \$90  
[ Pan integral - aguacate - queso de cabra - aceite de olivo -ajonjolí ]  
[ Wholemeal bread - avocado - goat cheese - olive oil ]
- PANTOMATO CON PROSCIUTTO \$100  
[ Pan integral - tomate - ajo - prosciutto ]  
[ Wholemeal bread - tomato - garlic - proscuitto ]
- ESPINACAS / SPINACH \$125  
[ Pan integral - espinaca - pinon tostado - aceite de olivo - lima ]  
[ Wholemeal bread - spinach - toasted pinion - olive oil - lime ]

### UN POQUITO MÁS / LITTLE MORE...

- HUEVOS CON LONGANIZA \$120
- HUEVOS RANCHEROS \$120
- OMELET SANO \$120  
[ 3 claras de huevo - espinaca - champiñón - jitomate - cebolla ]  
[ 3 eggs whites - spinach - mushrooms - tomato - onion ]
- OMELET TRADITIONAL \$120  
[ Tocino - cebolla - queso ]  
[ Bacon - onion - cheese ]

### ENTRE OTRAS COSAS / AMONG OTHER THINGS...

- BAGEL DE SALMON / SALMON BAGEL \$145  
[ Salmon ahumado - queso crema - alcaparras ]  
[ Smoked salmon - cream cheese - capers ]
- BAGEL DE LOMO CANADIENSE / CANADIAN LOMO \$145  
[ Lomo canadiense - aguacate - espinaca - jitomate ]  
[ Canadian lomo - avocado - spinach - tomato ]
- BAGEL DE NUTELLA \$145  
[ nutella - nuez - platano - fresa ]  
[ nutella - nut - banana - strawberry ]
- HOT CAKES \$160  
[ Mantequilla - frutos rojos ]  
[ Butter - berries ]
- QUESADILLA KAI \$120  
[ Lomo canadiense - queso manchego - arugula - aguacate ]  
[ Canadian lomo - manchego cheese - arugula - avocado ]

## ENTRADAS / SIDE

### \$385 CARPACCIO DE ATÚN / TUNA CARPACCIO

[ Lima - alcaparra - aceite de ajonjolí - aceite de oliva - cremoso de aguacate - chips de ajo ]  
[ Lime - capers - sesame oil - olive oil - avocado cream - garlic chips ]

### \$290 CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO

[ filete de res - arúgula - parmesano - vinagreta de alcaparra - lima ]  
[ Beef steak - arugula - parmesano cheese - caper vinaigrette - lime ]

### \$310 CEVICHE MEDITERRÁNEO

[ Pulpo - camarón - aceitunas - pepino - tomate - perejil ]  
[ Octopus - shrimp - olives - cucumber - tomato - purple onion ]

### \$210 TRÍO DIP'S

[ Humus - Tzatziki - Jocoque ]

### \$150 GUACAMOLE

[ Aguacate - cebolla - tomate - cilantro ]

### \$180 SAUTE DE ALMEJA Y MEJILLÓN

[ Almeja - mejillón - ajo - vino blanco ]  
[ Clam - mussel - garlic - white wine ]

### \$190 TOSTADA DE ATÚN

[ Atun - alcaparras - aceite de oliva - mermelada de cebolla morada ]  
[ tuna - capers - olive oil - purple onion jam ]

## ENSALADAS / SALADS

### \$190 ENSALADA DE LENTEJAS / LENTIL SALAD

[ Ajonjolí - aguacate - cebolla morada - vinagreta chile pasilla ]  
[ Sesame - avocado - purple Onion - chili pasillas vinaigrette ]

### \$190 ENSALADA MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN SALAD

[ Tomate - pepino - cebolla morada - aceituna Kalamata - queso feta ]  
[ Tomato - cucumber - red onion - Kalamata olives - feta cheese ]

### \$210 ENSALADA DE ARUGULA Y QUESO AZUL

[ Arugula - espinaca - nuez - queso azul - mango - vinagreta miel y mostaza ]  
[ Arugula - spinach - nut - blue cheese - mango - vinegar honey and mustard ]

## PASTAS

*Pasta fresca hecha en casa / Fresh homemade pasta*

### FETTUCCINE POMODORO \$240

[ Tomate - ajo - albahaca - aceite de oliva ]  
[ Tomato - garlic - basil - olive oil ]

### FETTUCCINE CARBONARA \$290

[ Pancetta - huevo - queso parmesano - pimienta ]  
[ Pancetta - egg - parmesan cheese - pepper ]

### RAVIOLES DE CARNE \$300

[ Ragu de res y de cerdo - salsa queso mascarpone - espárragos ]  
[ Ragu of beef and pork - mascarpone cheese sauce - asparagus ]

## PIZZA

*DISPONIBLE / AVAILABLE  
TO: 12:00 - 6:00 PM*

### PIZZA BIANCA \$270

[ Camarones - queso mozzarella - pesto albahaca - calabaza italiana ]  
[ Shrimp - mozzarella cheese - zucchini - basil pesto ]

### PIZZA VEGETALES \$175

[ Champiñones, calabaza ]  
[ Mushrooms, pumpkin ]

### PIZZA MARGARITA \$165

[ Queso mozzarella - albahaca - tomate ]  
[ Mozzarella cheese - basil - tomato ]

### PIZZA PEPPERONI \$185

[ Queso mozzarella - tomate - pepperoni ]  
[ Mozzarella cheese - tomato - pepperoni ]

### PIZZA CECCA \$270

[ Arugula - prosciutto - Queso Azul ]  
[ Arugula - prosciutto - Blue Cheese ]

## PRINCIPALES

- **PULPO ROSTIZADO / ROASTED OCTOPUS** **\$385**  
[ Adobo de chipotle - ajo - aceite de oliva - papa cambray con chimichurri - alió olí ],
- **PESCADO AQUA PAZZA** **\$385**  
[ Pescado en salsa de tomate - albahaca - almeja - mejillones ]  
[ Fish in tomato sauce - basil - mussels - clam ]
- **FLAT IRON A LAS BRASAS** **\$400**  
[ Puré de espinaca, tocino y cebolla - vegetales grillados - papa cambray con pesto ]  
[ Puree of spinach with bacon and onion - grill vegetables - chambray potato with pesto ]
- **BROCHETA DE POLLO / CHICKEN SKEWER** **\$310**  
[ Ensalada fría de arroz salvaje - jitomate - pepino - pepita - vinagreta de cítricos con aceite de ajonjolí ]  
[ Wild rice cold salad - tomato - cucumber - pumpkin seed - citrus vinaigrette ]
- **WRAPP VEGETARIANO / VEGETARIAN WRAPP** **\$190**  
[ Humus de habas - lentejas - lechugas mixtas - jitomate - pepino - aguacate y tzatziki ]  
[ Humus - lentil - mix of lettuce - tomato - cucumber - avocado and tzatziki ]
- **ATÚN GRILLADO / GRILLED TUNA** **\$385**  
[ Mantequilla de ajo y brandy - perejil - quínoa con pesto ]  
[ Garlic and brandy butter - persil - quinoa with pesto ]
- **CAMARONES KAI / KAI'S SHRIMP** **\$420**  
[ Mantequilla - lima - salvia - paprika - pure de cebolla , pure de papa ]  
[ Butter - lime - sage leaves - paprika - onion puree - mashed potatoes ]
- **SALMÓN / SALMON** **\$380**  
[ Salmon al grill con risotto de cremini - espárragos - mantequilla de piñón ]  
[ Grilled salmon with cremini risotto - asparagus - pinion butter ]
- **PESCADO ENTERO / WHOLE FISH X GR \$0.80**  
**LANGOSTA\* / LOBSTER\* X GR \$1.50**  
[ \*Sólo en temporada / \*Only Season ]

## POSTRES / DESSERTS



PREGUNTA A TU MESERO POR EL POSTRE DEL DÍA /  
ASK TO THE WAITER FOR THE DESSERT OF THE DAY

## HABLANDO DE OTRAS BEBIDAS... / TALKING ABOUT OTHER DRINKS

### • TEQUILA

MAESTRO TEQUILERO DOBEL	\$250
DON JULIO 70	\$245
HERRADURA ULTRA	\$245
DON JULIO REPOSADO	\$220
1800 REPOSADO	\$215
DON JULIO BLANCO	\$185
TRADICIONAL BLANCO	\$165

### • MEZCAL

LOS AMANTES REPOSADO	\$270
LOS AMANTES JOVEN	\$250
AMORES CUPREATA	\$235
AMORES ESPADÍN	\$215
AMORES REPOSADO	\$180
MEZCAL MORTAL CUPREATA	\$260
MEZCAL MORTAL ESPADÍN	\$180
400 CONEJOS	\$190
MEZCAL UNIÓN JOVEN	\$180

### • LICORES / LIQUORS

LICOR 43	\$150
BAILEYS	
FRANGELICO	
JAGGER	
CAMPARI	
AMARETTO	
XTABENTUM	

### • RON

ZACAPA 23	\$290
HAVANNA 7 AÑOS	\$210
APPLETON ESTATE	\$220
BACARDI	\$180
MATUSALEM PLATINO	\$160

### • WHISKY

BUCHANNAN'S 12	\$275
JW ETIQUETA NEGRA	\$250
JW ETIQUETA ROJA	\$220
JACK DANIEL'S	\$180

### • GINEBRA

HENDRICKS	\$230
BOMBAY	\$190
BEEFEATER	\$180
TANQUERAY	\$170

### • VODKA

BELVEDERE	\$250
GREY GOOSE	\$250
KETEL ONE	\$225
STOLICHNAYA	\$190

### • CERVEZA / BEER

CERVEZA NACIONAL	\$70
CERVEZA ARTESANAL	\$120

## DE NUESTRA CASA... / OF OUR HOUSE

### • YAKUNA

[ Mezcal Amores - limón - frambuesa - albahaca ]  
[ Amores mezcal - lemon - basil ]

### • MEZCALKIWI

[ Mezcal Amores - toronja - kiwi ]  
[ Amores mezcal - grapefruit - kiwi ]

### • KAI KISS

[ Vino rosado - mezcal Amores- jugo de toronja - jarabe - frambuesa - moras ]  
[ Rose wine - Amores mezcal- grapefruit juice - syrup natural - raspberry - blackberries ]

### • ROSMERRY TONIC

[ Jengibre - romero - tónica ]  
[ Ginger - rosemary - tonic ]

### • LUDICO

[ Mezcal Amores - zarzamora - pepino - limón - miel ]  
[ Amores mezcal - blackberry - cucumber - honey - lemon ]

### • SUNSET

[ Mezcal Amores - Campari - toronja - jarabe de romero ]  
[ Amores mezcal - Campari - grapefruit - rosmery syrup ]

\$195

## LO CLÁSICO... / THE CLASSIC...

\$165

[ Mojito - piña colada - cahipiriña - margarita ]

## PARA REUNIRNOS Y COMPARTIR... / TO MEET AND SHARE

\$215

- TINTO DE VERANO  
[ Jugo de Naranja - limon - sprite - vino tinto ]  
[ Orange juice - lime - sprite - red wine ]
- SANGRIA  
[ Tinta o blanca ]  
[ Red or white ]
- SANGRIA TROPICAL  
[ Frutas de la estación - vino tinto ]  
[ Seasonal fruit - red wine ]

## DE NUESTRA CAVA... / FROM OUR CAVA...

### • BLANCOS / WHITES

POGGIOBELLO PINOT GRILLIO, 2015, ITALIA			\$1,050
CASA MADERO CHENIN BLANC ORGANICO 2017, MÉXICO			\$950
CHATEAU STE MICHELLE / DRY RIESLING 2015, EUA			\$1,050
SOL AMANTE GASCON, SAUVIGNON BLANC, ARG	\$180	\$870	
MARINA ALTA MOSCATEL DE ALEJANDRIA, 2015, ESPAÑA	\$170	\$750	

### • ROSADO / ROSE

HITO CEPA 21, TEMPRANILLO, 2016, ESPAÑA			\$950
CASA MADERO V CABERNET SAUVIGNON, 2016, MÉXICO	\$180	\$900	
DINASTIA MANZANO ROSE, NAVARRA ESPAÑA	\$170	\$750	

### • TINTO / RED

MANOS NEGRAS, CARMENERE, CHILE, 2014			\$1,300
MELINI GRANAIO CHIANTI CLASSICO, 2014, ITALIANO			\$1,100
CATENA, MALBEC, 2015, MENDOZA ARGENTINA			\$1,050
CASA MADERO 3V CABERNET S-MERLOT TEMPRANILLO, 2015, MÉXICO			\$990
BERINGER, CABERNET SAUVIGNON, 2016, EUA			\$990
POR UNA CABEZA, MALBEC, MENDOZA ARGENTINA, 2014	\$200	\$970	
LAUDUM ROBLE, MONASTRELL & SYRAH, 2015, ESPAÑOL	\$180	\$800	

### • ESPUMOSO / SPARKLING

MOET CHANDON, CHAMPAGNA, FRANCIA			\$3,200
DELICE CHANDON, BLANCO ESPUMOSO, ARGENTINA			\$1,400
TENUTA SANTA ANNA, VALDOBIADENE, SUPERIORE, PROSECO, ITALIA			\$1,100
JAUME SERA CAVA BRUT, ESPAÑA			\$700



## LO SANO... / THE HEALTHY...

- **FRUTOS ROJOS** **\$165**  
[ Yogurt - arandano - fresa - frambuesa ]  
[ Yogurt - blueberry - strawberry - raspberry ]
- **MANGOGO**  
[ Yogurt - platano - mango - miel ]  
[ Yogurt - banana - mango - honey ]
- **HORSHATINA**  
[ Horchata - canela - crema de coco - platano ]  
[ Horchata - cinnamon - coconut cream - banana ]
- **KIWIMON**  
[ Kiwi - limón - hierbabuena - melón ]  
[ Kiwi - lime - peppermint -cantaloupe ]
- **ZONA MAYA**  
[ Piña - chaya - naranja - pepino -miel de abeja ]  
[ Pineapple - chaya - orange - cucumber - honey ]
- **POWER BEACH**  
[ Fresa - platano - naranja - zanahoria - jengibre ]  
[ Strawberry - banana - orange - carrot - ginger ]
- **JUGO VERDE**  
[ Piña - chaya - menta - naranja - apio ]  
[ Pineapple - chaya - mint - orange - celery ]

- 
- 
- **LICUADOS... / MILKSHAKE...** **\$130**  
[ Fresa - Mango - Plátano - Chocolate ]  
[ Strawberry - Mango - Banana - Chocolate ]
  - **REFRESCOS... / SODAS...** **\$50**  
[ Coca cola - coca light - fresca - fanta - sprite - mineral ]
  - **JUGOS... / JUICES...** **\$75**  
[ Naranja - toronja - mandarina - cocos ]  
[ Orange - grapefruit - tangerine - coconut ]

<b>AGUA NATURAL</b>	<b>\$125</b>
<b>AGUA CON GAS MINERAL</b>	<b>\$130</b>
<b>CAFE AMERICANO - ESSPRESO</b>	<b>\$55</b>
<b>LATTE – CAPUCCINO – DOBLE ESSPRESO</b>	<b>\$70</b>
<b>CARAJILLO</b>	<b>\$145</b>