



Desayuno / *Breakfast*

7:00 - 11:30

Almuerzo / *Lunch*

12:00 - 18:00

Cena / *Dinner*

18:00 - 23:00

SALUDABLE | HEALTHY

 Fruta de temporada   \$320mxn
Seasonal fruit

Base de pulpa de frutos rojos con avena y almendra, servido con coco, chía, semilla de girasol, amaranto y pasas   \$380mxn
Blended Oatmeal and mixed berries with almond, coconut chía, sunflower seeds, amaranth and raisins

 Avena con manzana caramelizada y leche de almendra   \$350mxn
Oatmeal with caramelized apple and almond milk

TOAST

Rebanadas de aguacate, huevos pochados y salsa macha \$395mxn
Avocado of slices, poached egg & macha sauce

Bagel de salmón con huevo, aceituna, arúgula, cebollín, pepinos encurtidos y hummus con salsa macha \$395mxn
Salmon bagel with egg, olives, arugula, chive, pickled cucumbers and hummus with macha sauce

Hummus de garbanzo, tomate cherry, mezcla de lechugas, mousse de aguacate y vegetales rostizados  \$395mxn
Chickpea hummus, cherry tomato, red onion, mixed salad, avocado mousse & roasted vegetables

PANCAKES

 Pancakes con frutos rojos, azúcar glass y miel de piloncillo \$365mxn
Pancakes with mixed berries, powdered sugar & piloncillo honey

Pan francés con crema de mandarina y compota de frutos rojos \$400mxn
French toast with tangerine cream & mixed berries compote

Pancakes veganos de linaza, avena, leche de soya, miel de piloncillo y compota de frutos rojos  \$380mxn
Vegan pancakes with linseed, oat, soy milk, piloncillo honey & mixed berries compote



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en Pesos Mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.
Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am



HUEVOS | EGGS

Omelette de dos claras con vegetales, queso cottage, espárragos y aguacate



\$415mxn

Egg white omelette stuffed with vegetables, cottage cheese, asparagus & avocado

Huevos “al gusto”, omelette, fritos o revueltos, con papa cambray y frijoles refritos



\$400mx

Any style eggs, omelette, fried or scrambled with chambrey potatoes & refried beans

Huevos “Rancheros” con salsa roja, tortilla frita, frijol, aguacate, queso cotija y crema

\$415mxn

“Rancheros” sunny side up eggs with red sauce, fried tortilla, beans, avocado, cotija cheese & sour cream

Huevos “Benedictinos” sobre pan muffin ingles con salmón bañados de salsa holandesa, espárragos y ensalada mixta

\$455mxn

Benedict over english muffin bread with salmon covered with hollandaise sauce, asparagus & mixed salad

Croissant de huevo revuelto con queso manchego, arúgula, tocino y mayonesa de Xcatic

\$425mxn

Croissant of scrambled eggs with manchego cheese, arugula, bacon and Xcatic chili mayonnaise

CHILAQUILES

Totopos de maíz bañados con salsa roja, verde o pasilla con crema, queso cotija, frijoles refritos y cebolla



\$395mxn

Corn chips served with red, green or pasilla sauce with sour cream, cotija cheese, refried beans & onion

TOPPINGS:

Huevo / *Egg* (2 piezas/2 pieces) \$160 mxn

Pollo / *Chicken* (40 gr) \$160 mxn



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.
Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am



QUESADILLAS



Tortilla de maíz doblada y rellena con cochinita acompañada de lechuga, guacamole, salsa "tatemada" y salsa mexicana
Corn tortilla stuffed with cochinita served with lettuce, guacamole, "tatemada" & mexican sauce

\$400 mxn

Tortilla de maíz doblada y rellena con queso acompañada de lechuga, guacamole, salsa "tatemada" y salsa mexicana
Corn tortilla stuffed with cheese served with lettuce, guacamole, "tatemada" & mexican sauce

\$350 mxn

Tortilla de maíz doblada y rellena con chicharrón acompañado de lechuga, guacamole, salsa "tatemada" y salsa mexicana
Corn tortilla stuffed with chicharron served with lettuce, guacamole, "tatemada" & mexican sauce

\$400 mxn

Tortilla de maíz doblada y rellena con pollo acompañada de lechuga, guacamole, salsa "tatemada" y salsa mexicana
Corn tortilla stuffed with chicken served with lettuce, guacamole, "tatemada" & mexican sauce

\$400 mxn

PANADERÍA | BAKERY

Canasta de pan dulce (2 piezas)
Bread basket (2 pieces)

\$130 mxn

Galletas (2 piezas) | *Cookies (2 pieces)*
Avena o chocochips | *Oatmeal or chocochips*

\$145 mxn

JUGOS FRESCOS | FRUIT JUICES

Naranja
Zanahoria
Toronja
Verde
Frutos Rojos
Betabel
Manzana

Orange
Carrot
Grapefruit
Green
Mixed berries
Beetroot
Apple

\$175 m



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.
Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / **Available from 11pm to 7am**



JUGOS MIXTOS | MIX JUICES

#1 Betabel, Naranja, Zanahoria Y Jengibre

Beetroot, Orange, Carrot & Ginger

#2 Piña, Toronja, Jengibre, Y Perejil

Pineapple, Grapefruit, Ginger & Parsley

\$215 mxn

#3 Toronja, Jengibre, Manzana Y Menta

Grapefruit, Ginger Apple & Mint

#4 Fresa, Plátano Y Manzana

Strawberry, Banana & Apple

#5 Chaya, Naranja Y Espirulina

Chaya, Orange & Spirulina

CAFÉ & TÉ | COFFEE & TE

AMERICANO (250 ml) \$ 115

LATTE (250 ml) \$125

ESPRESSO (100ml) \$ 125

CAPPUCCINO (250 ml) \$125

CAFÉ HELADO (350ml)

Iced Coffee (350 ml) \$115

VARIEDAD DE TÉ ARTESANAL (250 ml) \$125

Assorted Artisan Tea (250 ml)

CHOCOLATE (250ml) \$115

Frío o caliente/ Hot or cold

Chocolate artesanal: servido con agua ó leche, canela y vainilla

Handmade chocolate: served with water or milk, cinnamon & vanilla

El precio es por bebida | Price per drink

SMOOTHIES

\$240 mxn

#1 PLÁTANO, ZANAHORIA, MARACUYÁ, FRESAS Y MIEL DE ABEJA

Banana, Carrot, Passion Fruit, Strawberries And Honey

#2 CAFÉ, ALMENDRA, PLÁTANO, LECHE DE COCO Y JARABE DE AGAVE

Coffee, Almond, Banana, Coconut Milk And Agave Syrup

#3 GUAYABA, PERA, PIÑA Y JARABE DE AGAVE

Guava, Pear, Pineapple & Agave Syrup

#4 AGUACATE, LECHE DE COCO, ALMENDRA, CACAO Y MIEL DE ABEJA

Avocado, Coconut Milk., Almond, Cacao & Honey

#5 COCO, PLÁTANO, AVENA Y LECHE DE ALMENDRA

Coconut, Banana, Oatmeal & Almond Milk



LACTOSE FREE

GLUTEN FREE

VEGANO

SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.

Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am



CAFÉ COBALTO

Hoteles Chablé cuenta con productos de calidad, sustentables como apoyo a nuestra comunidad y agricultores .

Tenemos el placer de ofrecerle nuestro café orgánico, fairtrade, selección 100 % Arábica cultivado a una altitud de 1,360 metros sobre el nivel de mar, en Chocaman , a la orilla de la cordillera montañosa de la Sierra Madre Oriental y en la parte sur de la región montañosa el estado de Veracruz .

En cada taza de café Cobalto encontrará aromas a frutos secos y chocolate amargo, cobijados por los sonidos de la naturaleza .

Chablé Hotels offers quality, sustainable products as support for our community and farmers .

We are pleased to present our organic, Fairtrade coffee, a 100 % Arabica selection grown at an altitude of 1,360 meters above sea level in Chocaman , at the edge of the mountain range of the Sierra Madre Oriental and in the southern part of the mountainous region of the state of Veracruz .

In every cup of Cobalto coffee, you will find aromas of nuts and bitter chocolate, enveloped by the sounds of nature .



Principales estados productores de café en México
Main coffee producing states in Mexico

TIANTÉ



Los té y las infusiones son muy utilizadas en la herbolaria tradicional . Las infusiones se hacen con hojas secas, cortezas, flores y frutas, esta mezcla hace que cada una adquiera sabores y aromas diferentes .

Las hojas del té por su parte tienen un tiempo de oxidación y preparación diferentes . La recolección del té es manual y dependiendo de la zona es el tipo de secado .

Tian té por más de seis años ha viajado por el mundo buscando y recolectando las mejores hojas y brotes de *camellia sinensis* , la planta del té. Inspirados en los colores, aromas y sabores de México, mezclando cada una de las hebras con ingredientes cuidadosamente seleccionados y esencias naturales con un único propósito: crear una inigualable experiencia sensorial en cada taza.

Teas and infusions are widely used in traditional herbalism . Infusions are made from dried leaves, bark, flowers, and fruits, with each combination imparting unique flavors and aromas . Tea leaves, on the other hand, have different oxidation and preparation times . Tea is harvested manually, and the drying method varies depending on the region .

For over six years, Tian Té has traveled the world searching for and collecting the finest leaves and buds of *camellia sinensis* , the tea plant . Inspired by the colors, aromas, and flavors of Mexico, we blend each strand with carefully selected ingredients and natural essences with one unique goal: to create an unparalleled sensory experience in every cup.

La más destacada selección de tés puros, importados en exclusiva desde los principales polos productivos del mundo.
The finest selection of pure teas, exclusively imported from the world's leading production regions.

Hojas y brotes de té procedentes de plantaciones que cumplen con condiciones laborales adecuadas y políticas de comercio justo.
Tea leaves and buds grown and harvested in plantations that adhere to fair labor conditions and fair trade policies.



Productos artesanales de la más alta calidad, elaborados por una empresa 100% mexicana.
Handcrafted products of the highest quality, made by a 100% Mexican company.

Blends de té y tisanes mezclados en nuestro propio almacén con los más frescos ingredientes naturales, cuidando cada uno de los procesos.
Tea Blends and tisanes mixed in our own warehouse with the freshest natural ingredients, meticulously overseeing each process.

Responsabilidad medioambiental: perseguimos la eficacia energética, maximizamos el ahorro del agua y fomentamos el uso de materiales reciclados.
Environmental responsibility: We strive for energy efficiency, maximize water conservation, and promote the use of recycled materials.

Kíimak óolal th'í Kaban, disfrute su desayuno.

Kíimak óolal th'í Kaban, enjoy your breakfast.

Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.

eración.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am

ENTRADAS | STARTERS

	Guacamole 	\$400 mxn
	<i>Guacamole</i>	
	Hummus con Chips de Vegetales  	\$400 mxn
	<i>Hummus with Vegetable Chips</i>	
	Ceviche de Setas con Pimientos, Limón, Cebolla y mousse de aguacate	\$480 mxn
	<i>Mushrooms Ceviche with Pepper, Lemo, Onion & avocado mousse</i>  	
	Ceviche de Atún con Ponzu, Rábano, Cebolla, Mousse de Aguacate, Chile Serrano y Poro Frito	\$600 mxn
	<i>Tuna Ceviche with Ponzu, Radish, Onion, Avocado Mousse Serrano Chili & Fried Leek</i> 	
	Ceviche de Mariscos tradicional con Jitomate, Pepino, Cebolla, Cilantro y Mousse de Aguacate 	\$550 mxn
	<i>Traditional seafood Ceviche with Tomato, Cucumber, Onion Coriander & Avocado Mousse</i> 	
	Aguachile Negro de Callo, Camarón o Pescado, con Cebolla Morada y Aguacate	\$510 mxn
	<i>Aguachile Negro with Scallop, Shrimp or Fish with Red Onion & Avocado</i> 	
	Tiradito de Pescado con Pepino, Papaya, Aguacate, Cilantro, Vinagreta de Citricos, Chile serrano y jugo de Limón 	\$500 mxn
	<i>Fish "Tiradito" with Cucumber, Papaya, Avocado, Coriander, Citrus vinaigrette, Serrano chilli & Lemon juice</i>	
	Carpaccio de Setas, Echalote y Cebolla morada  	\$480 mxn
	<i>Mushroom Carpaccio with Shallot & red Onion</i> 	
	Mil hojas de Vegetales 	\$400 mxn
	<i>Vegetables Napoleon</i>	



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.
Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am

TACOS

1 PIEZA | 1 PIECE

-  Arrachera con guacamole, nopales y cebolla caramelizada  \$165 mxn
Flank Steak with Guacamole, grilled Cactus leaves & caramelized Onion
-  Camarón Tempura con Guacamole y Col morada  \$290 mxn
Tempura Shrimp with Guacamole & red Cabbage
-  Tacos Castacán de Pulpo   \$290 mxn
"Castacán" crispy Octopus Tacos

WRAPS

-  Wrap vegetariano, Ensalada mixta, Frijoles y Mayonesa de Chiles toreados \$380 mxn
Vegetarian Wrap with mixed Salad, Beans & charred Chili Mayonnaise
-  Wrap de Pollo, Ensalada mixta, Frijoles y Mayonesa de Chiles toreados \$420 mxn
Chicken Wrap with mixed Salad, Beans & charred Chili Mayonnaise

FLATBREAD

-  Pepperoni y Queso Mozzarella \$420 mxn
Pepperoni and Mozzarella Cheese
-  Jamón serrano con Arúgula y Queso Mozzarella \$420 mxn
Serrano Ham with Arugula and Mozzarella Cheese
-  Champiñones con Setas, Aceitunas negras y Queso Mozzarella \$375 mxn
Assorted Mushrooms, black Olives and Mozzarella cheese
-  Camarón salteado, longaniza de Valladolid, Salsa Macha y Queso Mozzarella \$480 mxn
Stir fried shrimps, longaniza from Valladolid "Macha" sauce & Mozzarella cheese



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.
 Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.
 Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am

ENSALADAS | SALADS

Ensalada de Betabeles Rostizados   \$425 mxn
Roasted Beet Salad

Ensalada de Quelites de Los Ka'anches con Queso Cotija  \$455 mxn
Quelite Salad from our Ka'anchés with Cotija Cheese

 Ensalada César Con Lechugas Asadas, Aderezo César, Queso Parmesano, Crutones Y Tomate Deshidratado \$480mxn
Caesar Salad with roasted Lettuce, Caesar dressing, Parmesan Cheese, Croutons & dehydrated Tomato

Toppings:

Pollo/ Chicken - \$160 mxn

SOPAS | SOUPS

 Sopa de Lima  \$350 mxn
Lime Soup

 Sopa de Tortilla  \$350 mxn
Tortilla Soup

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Arroz a la Tumbada con Vegetales  \$600 mxn
Tumbada style Rice with Vegetables

Pesca del Día a la Parrilla (210 gr), Puré de Camote, Arroz Cremoso y Vegetales  \$1100 mxn
Grilled Catch of The Day (210 gr), Sweet Potato Pureé, Creamy Rice & Vegetables



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.
Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am

Arroz a la Tumbada con Pulpo asado

"Tumbada" style Rice with grilled octopus



Arroz a la Tumbada con camarón asado

"Tumbada" style Rice with grilled shrimp



\$1050 mxn

New York (340 gr), acompañado de Vegetales rostizados y

Ensalada del Ka'anché



New York (340 gr) with roasted Vegetables & "Ka'anché" Salad

\$1250 mxn

Rib Eye (340 gr), acompañado de Vegetales rostizados y Ensalada

del Ka'anché



Rib Eye (340 gr) with roasted Vegetables & "Ka'anché" Salad

\$1250 mxn

Salmón con Ensalada de Quinoa, Frutos Secos y Mousse de

Requesón



Salmon with Quinoa Salad, dried Fruits & Requesón Mousse

\$1080 mxn

Filete de Res con Puré de Papa y Vegetales Rostizados

Beef Filet with Mashed Potatoes & Vegetables



\$1080 mxn

Short Rib braseado con Demi Glace, Puré de Papa y Vegetales a la Parrilla

Braised Short Rib with Demi Glace, Mashed Potatoes & grilled Vegetables

\$1450 mxn



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.

Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am



HAMBURGUESAS & SANDWICHES

HAMBURGERS & SANDWICHES

- 
 Hamburguesa Wagyu con Queso Mozzarella, Mayonesa Casera
 Tomate deshidratado y Papas a la francesa (200g)
Wagyu with Mozzarella Cheese, homemade Mayonnaise
dehydrated tomato and French fries (200g)
\$800 mxn
- 
 Hamburguesa Vegana, Portobello, Tomate deshidratado, Lechugas  
 mixtas, Hummus y Chips de Vegetales.
Vegan with Portobello, dehydrated Tomato, mixed Lettuce
Hummus & Vegetable chips
\$500 mxn
- 
 Sandwich de pollo asado con tzatziki de pepino, cebolla
 caramelizada, tomate deshidratado y aguacate
Roasted Chicken with Cucumber "Tzatziki", Caramelized Onion
dehydrated Tomato & Avocado
\$480 mxn
- 
 Sandwich de pan Integral con vegetales, hummus, queso panela
 asado y mezcla de lechugas
Vegetarian Sandwich with Whole Grain Bread, Hummus, Roasted
Panela Cheese & mixed Lettuce
\$400 mxn

P A S T A

- 
 Pasta Pomodoro con Queso Parmesano
Pomodoro Pasta with Parmesan Cheese
\$450 mxn
- 
 Pasta de Hongos y Setas con Queso Parmesano
Mushrooms Pasta with Parmesan Cheese
\$500 mxn
- Pasta de Mariscos y Salsa Tatemada
 *400 gr Pulpo, Camarón, Almeja, Callo, Mejillones y Pescado
Seafood Pasta with "Tatemada" Sauce
 *400 gr Octopus, Shrimp, Clams, Scallop, *Mussels & Fish* 
\$1010 mxn



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.
 Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am

POSTRES | DESSERTS

 Tarta de Cítricos <i>Citrus Tart</i> 	\$320 mxn
 Pastel de Tres Leches <i>"Tres Leches" Cake</i>	\$320 mxn
Tibio de Chocolate <i>Chocolate Fondant</i>	\$360 mxn
 Brownie con Crema de Café y Chocolate <i>Brownie with Coffee & Chocolate Ganache</i>	\$345 mxn
Churros con Ganache de Chocolate y Crema de Canela <i>Churros with Chocolate Ganache & Cinnamon Cream</i>	\$320 mxn



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



SUSTAINABLE
FISHING

Precios en pesos mexicanos, Incluye 16% de I.V.A // Prices are in Mexican Pesos, Include 16% Taxes.

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.
Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.



Platillo disponible de 11pm a 7 am / Available from 11pm to 7am



A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD