KABAN
RESTAURANT

DESAYUNO BREAKFAST

BOWLS SALUDABLES
HEALTHY BOWLS

Fruta de temporada
Seasonal fruit **$320**

Plato de frutos rojos
Mixed berries bowl **$440**

Avena con manzana caramelizada y leche de almendra
Oatmeal with caramelized apple & almond milk **$350**

Avena con base de pulpa de frutos rojos almendra, coco, chía, semilla de girasol amaranto y pasas
Oatmeal & mixed berries blended with almond, coconut, chia, raisins sunflower seeds & amaranth **$380**

Base de coco con chía, fresas, tapioca y coco deshidratado
Coconut bedding & strawberry, tapioca, chia & dehydrated coconut **$380**

YOGURT

Natural/ Natural **$175**

Griego/Greek **$175**

Yogur del día/Yogurt of the day **$200**

PANCAKES

Pancakes con frutos rojos, azúcar glass y miel de piloncillo (2 piezas)
Pancakes with mixed berries, icing sugar & piloncillo syrup (2 pieces) **$365**

Pancakes de linaza, avena, leche de soya miel de piloncillo y compota de frutos rojos (2 piezas)
Pancakes with linseed, oat, soy milk piloncillo syrup & red fruit compote (2 pieces) **$380**

Pan francés con crema de mandarina acompañados de compota de frutos rojos (1 pieza)
French toast with tangerine cream, mixed berries compote (1 piece) **$400**

HUEVOS EGGS
(2 piezas)

Omelette de claras con vegetales, queso cottage, espárragos y aguacate
Egg white omelette stuffed with vegetables, cottage cheese, asparagus & avocado **$415**

Huevos “al gusto”, omelette, fritos o revueltos, con papa cambray y frijoles refritos
Any style eggs, omelette, fried or scrambled with chambray potatoes and refried beans **$400**

Huevos “Rancheros” con salsa roja, tortilla frita y frijol, aguacate, queso cotija y crema
“Rancheros” sunny side up eggs with red sauce fried tortilla & beans, avocado, cotija cheese & sour cream **$415**

Huevos “Motuleños” tortilla frita con frijol, salsa roja, orégano, chícharos, plátano frito longaniza de Valladolid, jamón de pavo, crema y queso cotija
“Motuleños” eggs sunny side up on fried tortilla with refried beans, red sauce, oregan green peas, fried plantain, spiced sausage, turkey ham, sour cream & cotija cheese **$415**

Huevos a la “Cazuela” con salsa verde tatemada, frijoles refritos, verdolagas y queso cotija
“Cazuela” sunny side up eggs with charred green sauce, refried beans, purslane & cotija cheese **$425**

Huevos “Chablé” pochados con salsa de chile morita, nopales asados, mezcla de lechugas y queso panela
“Chablé” poached eggs served with morita chili sauce, roasted cactus, leaf mixed salad & panela cheese **$455**

Huevos “Benedictinos” sobre pan muffin inglés con trucha salmonada, bañados de salsa holandesa espárragos y ensalada mixta
Benedict eggs over english muffin bread with salmon trout, covered with hollandaise sauce asparagus & mixed salad **$455**

Croissant de huevo revuelto con queso manchego, arúgula, tocino y mayonesa de xcatic
Scrambled egg croissant with manchego cheese, arugula, bacon and xcatic chili mayonnaise **$425**

SIN GLUTEN / GLUTEN FREE | SIN LACTEOS / DAIRY FREE | VEGETARIANO / VEGETARIAN | VEGANO / VEGAN

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene.
El consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración. Prices are in Mexican pesos, and include 16% taxes. Our food is prepared under strict and norms. The consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.

TOAST

(1 pieza / 1 piece) $395

Bagel de trucha salmonada con huevo, aceituna, arúgula, cebollín, pepinos encurtidos y hummus con un toque de salsa macha

Salmon trout bagel with egg, olives, arugula, chive, pickled cucumbers and hummus with touch of macha sauce

Rebanadas de aguacate, huevo pochado y salsa macha

Avocado slices, poached egg & macha sauce

Hummus de garbanzo, tomate cherry, mezcla de lechugas, mousse de aguacate y vegetales rostizados

Chickpea hummus, cherry tomato, mixed lettuce, avocado mousse & roasted vegetables

MAIZ
CORN

CHILAQUILES

$395

Salsa roja, verde o pasilla, con crema, queso cotija, frijoles refritos, cebolla y aguacate

Served with red, green, or pasilla sauce with sour cream, cheese, refried beans, onion & avocado

Huevo Egg (2 piezas / 2 pieces) $160

Pollo Chicken (40 gr) $160

ENFRIJOLADAS

(3 piezas / 3 pieces) $370

Rellenas de huevo a la Mexicana, salsa de frijol crema, queso cotija y aguacate

Stuffed with Mexican style egg, beans sauce sour cream, cotija cheese & avocado

QUESADILLAS

(3 piezas / 3 pieces)

Cochinita acompañada con lechuga, guacamole, salsa “tatemada” y salsa Mexicana
Cochinita served with lettuce, guacamole, “tatemada” & “Mexicana” sauce $400

Queso acompañado con lechuga, guacamole, salsa “tatemada” y salsa Mexicana
Cheese served with lettuce, guacamole, “tatemada” & “Mexicana” sauce $350

Chicharrón acompañado con lechuga, guacamole, salsa “tatemada” y salsa Mexicana
Chicharron served with lettuce, guacamole, “tatemada” & “Mexicana” sauce $400

Pollo acompañado con lechuga, guacamole, salsa “tatemada” y salsa Mexicana
Chicken, served with lettuce, guacamole, “tatemada” & “Mexicana” sauce $400

SOPES

(1 pieza / 1 piece)

Pato con guacamole y frijol, acompañados de lechuga, crema y queso cotija
Duck with guacamole, beans, lettuce, cotija cheese & cream $450

Short rib con guacamole y frijol, acompañados de lechuga, crema y queso cotija
Short rib with guacamole, beans, lettuce, cotija cheese & cream $400

Pollo con guacamole y frijol, acompañados de lechuga, crema y queso cotija
Chicken with guacamole, beans, lettuce, cotija cheese & cream $350

Setas con guacamole y frijol, acompañados de lechuga, crema y queso cotija
Mushroom with guacamole, beans, lettuce, cotija cheese & cream $350

Chicharrón con guacamole y frijol, acompañados de lechuga, crema y queso cotija
Chicharron with guacamole, beans, lettuce, cotija cheese & cream $350

TAMAL

(1 pieza /1 piece) $370

Tamal colado de pollo, ensalada de quelites y salsa roja

Chicken tamal served with quelite salad & red sauce

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

SIN GLUTEN GLUTEN FREE | SIN LÁCTEOS DAIRY FREE | VEGETARIANO VEGETARIAN | VEGANO VEGAN

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

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 del 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
Mexico's Main Coffee-Producing States

TIANTÉ

Los tés 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.



Kíimak óolal th´´i Kaban, disfrute su desayuno.

Kíimak óolal th´´í Kaban, enjoy your breakfast.

JUGOS FRESCOS FRESH JUICES
$175 (325 ML)

Naranja | Orange
Toronja | Grapefruit
Frutos rojos | Mixed berries
Betabel | Beet
Jugo verde | Green juice
Chaya, espinaca, apio, piña, pepino y jugo de naranja | *Chaya, spinach, celery pineapple, cucumber & orange juice*

JUGOS MIXTOS | MIXED JUICES
$215 (325 ML)

#1 Betabel, naranja, zanahoria y jengibre
Beet, orange, carrot & ginger

#2 Piña, toronja, jengibre y perejil
Pineapple, grapefruit, ginger & parsley

#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

SMOOTHIES
$240 (325 ML)

#1 Plátano, zanahoria, maracuyá, fresa y miel de abeja
Banana, carrot, passion fruit, strawberry & bee honey

#2 Café, almendra, plátano, leche de coco y jarabe de agave
Coffee, almond, banana, coconut milk & 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 & bee honey

#5 Coco, plátano, avena y leche de almendra
Coconut, banana, oat & almond milk

#6 Higo, durazno, fresa y jugo de naranja
Fig, peach, strawberry & orange juice

TÉ | TEA
$125 (250 ML)

Sencha
Té japonés verde puro
Japanese green tea

English breakfast
Mezcla de tés negros
Black tea blend

Manzanilla
Tisana herbal dulce y fragante
Herbal tea sweet & fragant

Blanco guayaba
Té blanco, guayaba y durazno
White tea, guava & peach

Dulce despertar
Té negro, hierbabuena y menta
Black tea, peppermint & mint

Manantial de flores
Té verde, rosas, flores y limoncillo
Green tea, roses, flowers & lemongrass

Earl grey
Mezcla de tés negros y bergamota
Black tea blend and bergamot

Chai herbal
Rooibos, jengibre, cardamomo y limoncillo
Rooibos, ginger, cardamom & lemongrass

Luna verde
Té verde, flor de lavanda, cítricos manzanilla y limoncillo
Green tea, lavander flower, citrics chamomile & lemongrass

Frescura marroquí
Té verde y menta
Green tea & mint

Tisana de moras
Moras azules, bayas de sauco y flores de jamaica
Blueberries, elderberries & hibiscus flower

CHOCOLATE (250 ML)

Frío o caliente servido con

Hot or cold chocolate served

Agua/ Water	**$115**
Leche/ Milk	**$115**

CAFÉ | COFFEE

Americano	(250 ml)	**$115**
Cappuccino	(250 ml)	**$125**
Latte	(250 ml)	**$125**
Espresso	(100ml)	**$125**

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% de I.V.A. Prices are in mexican pesos, and include 16% taxes.