

DES AYUNO 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, sunflower seeds amaranth & raisins		\$380
Base de coco con chía, fresas, tapioca y coco deshidratado Coconut bedding & strawberry, tapioca, chia & dehydrated coconut		\$380

YOGHURT




Natural/ Natural	\$175
Griego/Greek	\$175
Yoghurt del Día/Yoghurt 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 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 salmón, bañados de salsa Holandesa espárragos y ensalada mixta Benedict eggs over english muffin bread with salmon, covered with Hollandaise sauce, asparagus & mixed salad		\$455
Croissant con huevo revuelto, queso manchego y mayonesa de Xcatic Croissant with scrambled eggs, manchego cheese and xcatic chili mayonnaise		\$425




GLUTEN FREE



VEGETARIANO

TOAST

(1 pieza) \$395 

Bagel con salmon y pepinos encurtidos

Bagel with salmon and pickled cucumbers

Rebanadas de aguacate, huevo pochado y salsa macha

Avocado of 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) \$160

Pollo Chicken
(40 gr) \$160

ENFRIJOLADAS

(3 piezas) \$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®



GLUTEN FREE



VEGETARIANO

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

Como parte del compromiso de Hoteles Chablé con la calidad, sustentabilidad y nuestras comunidades, tenemos el placer de ofrecerles nuestro café orgánico Agroecológico, selección 100% Arábica, cultivado, a una altitud de 1,200 metros sobre el nivel de mar, por una comunidad de los altos de Chiapas Tzotzil Tzeltal, nos ofrecen en cada taza de café, un momento para disfrutar nuestra maravillosa vista al mar caribe, cobijados por los sonidos de la naturaleza, bienvenido a Kaban, disfrute su desayuno.

As part of Chablé Hotels' commitment to quality, sustainability and our communities, we are pleased to offer you our agroecological organic coffee, a 100% Arabica selection, at an altitude of 1,200 meters above sea level, by a community Tzotzil Tzeltal in the highlands of Chiapas, offering us in every cup of coffee, a moment to enjoy, our wonderful view of the Caribbean Sea, and the sounds of nature, welcome to Kaban, enjoy your breakfast.

Taza con aroma y sabor dulces, notas a berries, frutos secos y chocolate amargo
Cup with sweet aroma and flavor, notes of berries, nuts and bitter chocolate.

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



CAFÉ | COFFEE

Americano (250 ml) \$ 115 Latte (250 ml) \$ 125 Espresso (100ml) \$ 125 Capuccino (250 ml) \$ 125



CAFÉ COBALTO



JUGOS FRESCOS FRESH JUICES \$175

Naranja | Orange
Toronja | Grapefruit
Frutos rojos | Mixed berries
Betabel | Beetroot
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

#1 Betabel, naranja, zanahoria y jengibre
Beetroot, 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

#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

Sencha
Té japonés verde puro
Japanese green tea

English breakfast
Mezcla de té negros
Black tea blend

Manzanilla
Tisana herbal dulce y fragante
Herbal tea sweet & fragrant

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

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

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

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

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

Frescura marroquí
Té verde y menta
Green tea & mint

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

CHOCOLATE

Frío ó caliente servido con

Hot or cold handmade chocolate served

Agua/ Water **\$115**

Leche/ Milk **\$115**