

DES AYUNO

BREAKFAST

| BOWLS SALUDABLES<br>HEALTHY BOWLS                                                                       |                                                                                                                                                                     | YOGURT                                                                                                                                                                                               |                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruta de temporada<br>Seasonal fruit                                                                    |   | Natural/ Natural                                                                                                                                                                                     | \$175                                                                                        |
|                                                                                                         |                                                                                                                                                                     | Griego/Greek                                                                                                                                                                                         | \$175                                                                                        |
|                                                                                                         |                                                                                                                                                                     | Yogur del día/Yogurt of the day                                                                                                                                                                      | \$200                                                                                        |
| Plato de frutos rojos<br>Mixed berries bowl                                                             |                                                                                    | PANCAKES                                                                                                                                                                                             |                                                                                              |
| Avena con manzana caramelizada<br>y leche de almendra                                                   |                                                                                                                                                                     | Pancakes con frutos rojos, azúcar glass<br>y miel de piloncillo ( 2 piezas)<br>Pancakes with mixed berries, icing sugar<br>& piloncillo syrup (2 pieces)                                             | \$365                                                                                        |
| Oatmeal with caramelized apple<br>& almond milk                                                         |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                              |
| Avena con base de pulpa de frutos rojos<br>almendra, coco, chía, semilla de girasol<br>amaranto y pasas |                                                                                                                                                                     | Pancakes de linaza, avena, leche de soya<br>miel de piloncillo y compota de frutos rojos<br>(2 piezas)<br>Pancakes with linseed, oat, soy milk<br>piloncillo syrup & red fruit compote<br>(2 pieces) | <br>\$380 |
| Oatmeal & mixed berries blended<br>with almond, coconut, chia<br>sunflower seeds, amaranth & raisins    |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                              |
| Base de coco con chía, fresas, tapioca<br>y coco deshidratado                                           |                                                                                                                                                                     | Pan francés con crema de mandarina<br>acompañados de compota de frutos rojos<br>(1 pieza)                                                                                                            | \$400                                                                                        |
| Coconut bedding & strawberry, tapioca, chia<br>& dehydrated coconut                                     |                                                                                                                                                                     | French toast with tangerine cream, mixed<br>berries compote (1 piece)                                                                                                                                |                                                                                              |

HUEVOS EGGS

(2 piezas)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Omelette de claras con vegetales, queso cottage, espárragos y aguacate<br>Egg white omelette stuffed with vegetables, cottage cheese, asparagus & avocado                                                                                                                                                                                   |  | \$415 |
| Huevos “al gusto”, omelette, fritos o revueltos, con papa cambray y frijoles refritos<br>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<br>“Rancheros” sunny side up eggs with red sauce fried tortilla & beans, avocado, cotija cheese<br>& sour cream                                                                                                                                  |                                                                                       | \$415 |
| Huevos “Motuleños” tortilla frita con frijol, salsa roja, orégano, chícharos, plátano frito<br>longaniza de Valladolid, jamón de pavo, crema y queso cotija<br>“Motuleños” eggs sunny side up on fried tortilla with refried beans, red sauce, oregan<br>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<br>“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<br>y queso panela<br>“Chablé” poached eggs served with morita chili sauce, roasted cactus, leaf mixed salad<br>& panela cheese                                                                                                                       |  | \$455 |
| Huevos “Benedictinos” sobre pan muffin inglés con salmón, bañados de salsa holandesa<br>espárragos y ensalada mixta<br>Benedict eggs over english muffin bread with salmon, covered with hollandaise sauce<br>asparagus & mixed salad                                                                                                       |                                                                                       | \$455 |
| Croissant de huevo revuelto con queso manchego, arúgula, tocino y mayonesa de xcatìc<br>Scrambled egg croissant with manchego cheese, arugula, bacon and xcatìc chili mayonnaise                                                                                                                                                            |                                                                                       | \$425 |



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.

TOAST   
(1 pieza) \$395

Bagel de salmon con huevo, aceituna, arúgula, cebollin, pepinos encurtidos y hummus  
con un toque de salsa macha

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

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                      Pollo Chicken  
(2 piezas) \$160                (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

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  
Main coffee producing states in Mexico



# TIANTÉ

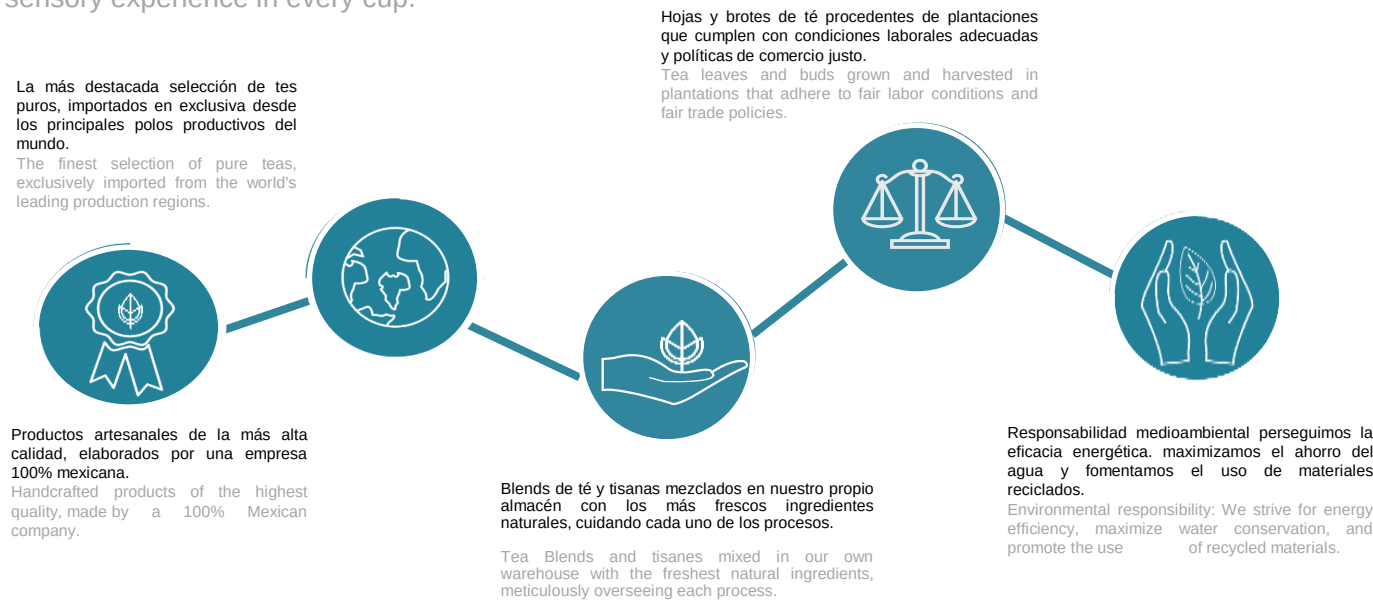
Los té s y las infusiones son muy utilizadas en la herbolaria tradicional. Las infusiones se hacen con hojas secas, cortezas, flores y frutas, esta mezcla hace que cada una adquiera sabores y aromas diferentes.

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

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

#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 espiriluna  
Chaya, orange & spirulina

SMOOTHIES  
\$240

#1 Plátano, zanahoria, maracuyá, fresa  
y miel de abeja  
Banana, carrot, passion fruit, strwaberry  
& 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 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, mint & peppermint

**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, 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 o caliente servido con  
Hot or cold handmade chocolate served

Agua/ Water \$115

Leche/ Milk \$115

CAFÉ | COFFEE

Americano (250 ml) \$115

Capuccino (250 ml) \$125

Latte (250 ml) \$125

Espresso (100ml) \$125