



chablé
MAROMA



Desayuno / *Breakfast*

7:00 - 11:30

Almuerzo / *Lunch*



12:00 - 18:00

Cena / *Dinner*

18:00 - 23:00

SALUDABLE | HEALTHY

 Fruta de Temporada   \$320 mxn
Seasonal Fruit


Base de pulpa de frutos rojos con avena y almendra, servido con coco, chía, semilla de girasol, amaranto y pasas   \$380 mxn
Blended Oatmeal and mixed Berries with Almond, Coconut Chia, Sunflower seeds, Amaranth and Raisins

 Avena con manzana caramelizada y leche de almendra   \$380 mxn
Oatmeal with caramelized Apple and Almond Milk

TOAST

Rebanadas de Aguacate, huevos pochados y salsa macha \$360 mxn
Avocado of slices, poached egg & macha sauce

Bagel con salmón y pepinos encurtidos \$395 mxn
Bagel with salmon and pickled cucumbers

Hummus de Garbanzo, Tomate Cherry, mezcla de Lechugas, Mousse de Aguacate y Vegetales Rostizados  \$395 mxn
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 \$400 mxn
French Toast with Tangerine Cream & mixed Berries Compote

Pancakes Veganos de Linaza, Avena, Leche de Soya, Miel de Piloncillo y Compota de Frutos Rojos  \$380 mxn
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  \$415 mxn
Two Egg White Omelette Stuffed with Vegetables Cottage Cheese, Asparagus & Avocado
- Dos huevos “Al Gusto”, Omelette, Fritos o Revueltos, con Papa Cambray y Frijoles Refritos  \$400 mxn
Two eggs any style, Omelette, Fried or Scrambled with Chambray Potatoes & refried Beans
- Dos huevos “Rancheros” con Salsa Roja, Tortilla frita y Frijol Aguacate, Queso Cotija y Crema \$415 mxn
Two eggs “Rancheros” style sunny side up Eggs with red sauce, fried Tortilla & Beans, Avocado, Cotija Cheese & Sour cream
- Dos Huevos “Benedictinos” Sobre Pan Brioche Con Salmón Bañados De Salsa Holandesa, Espárragos Y Ensalada \$455 mxn
Two Eggs Benedict over Brioche Bread with Salmon covered with Hollandaise Sauce, Asparagus & mixed Salad
- Croissant con huevo revuelto, queso manchego y mayonesa de Xcatic \$425mxn
Croissant with scrambled egg, manchego cheese and Xcatic chili mayonnaise
-

CHILAQUILES

- Totopos de Maíz bañados con Salsa Roja, Verde o Pasilla con Crema, Queso Cotija, Frijoles Refritos y Cebolla  \$395 mxn
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 acompañada de Lechuga, Guacamole, Salsa "Tatemada" y Salsa Mexicana
Corn Tortilla Stuffed With Chicharron served with Lettuce, Guacamole, "Tatemada" & Mexican Sauce **\$335 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)* **\$145 mxn**
Avena o chocochips | *Oatmeal or Choco Chips*

JUGOS FRESCOS | FRUIT JUICES

- | | | |
|--------------|----------------------|------------------|
| NARANJA | <i>Orange</i> | \$175 mxn |
| ZANAHORIA | <i>Carrot</i> | |
| TORONJA | <i>Grapefruit</i> | |
| VERDE | <i>Green</i> | |
| FRUTOS ROJOS | <i>Mixed berries</i> | |
| BETABEL | <i>Beetroot</i> | |
| MANZANA | <i>Apple</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**

JUGOS MIXTOS | MIX JUICES

\$215 mxn

#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

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

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

Como parte del compromiso de Hoteles Chablé con la calidad, sustentabilidad y nuestras comunidades, tenemos el placer de ofrecerles 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. 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 organic, fairtrade coffee, 100% Arabica selection, grown at an altitude of 1,360 meters above sea level, in Chocaman, the edge of the Sierra Madre Oriental mountain range and in the southern part of the mountainous region of the state of Veracruz. They offer us in each cup of coffee, a moment to enjoy our wonderful view of the Caribbean Sea, sheltered by the sounds of nature, welcome to Kaban, enjoy your breakfast.

Taza con aroma y sabor dulces, notas a frutos secos y chocolate amargo.
Cup with sweet aroma and flavor, notes of dried fruits and dark 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



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



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	\$505 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
-  Castacán de Pulpo **\$290 mxn**
"Castacán" crispy Octopus  

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 **\$375 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
- Extras:
Pollo / Chicken - \$200 mxn
Camarones / Shrimps - \$250 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 Puree, 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  <i>"Tumbada" style Rice with grilled octopus</i>	\$1010 mxn
Arroz a la Tumbada con camarón asado  <i>"Tumbada" style Rice with grilled shrimp</i>	\$1050 mxn
New York (340 gr), acompañado de Vegetales rostizados y Ensalada del Ka'anché  <i>New York (340 gr) with roasted Vegetables & "Ka'anché" Salad</i>	\$1250 mxn
Rib Eye (340 gr), acompañado de Vegetales rostizados y Ensalada del Ka'anché  <i>Rib Eye (340 gr) with roasted Vegetables & "Ka'anché" Salad</i>	\$1250 mxn
Salmón con Ensalada de Quinoa, Frutos Secos y Mousse de Requesón  <i>Salmon with Quinoa Salad, dried Fruits & Requesón Mousse</i>	\$1080 mxn
Filete de Res con Puré de Papa y Vegetales Rostizados  <i>Beef Filet with Mashed Potatoes & Vegetables</i>	\$1150 mxn
Short Rib braseado con Demi Glace, Puré de Papa y Vegetales a la Parrilla <i>Braised Short Rib with Demi Glace, Mashed Potatoes & grilled Vegetables</i>	\$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.  
\$500 mxn
*Vegan with Portobello, dehydrated Tomato, mixed Lettuce
 Hummus & Vegetable chips*
- 
 Sandwich de pollo asado con tzatziki de pepino, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y aguacate \$480 mxn
*Roasted Chicken with Cucumber "Tzatziki", Caramelized Onion
 dehydrated Tomato & Avocado*
- 
 Sandwich de pan Integral con vegetales, hummus, queso panela asado y mezcla de lechugas \$400 mxn
*Vegetarian Sandwich with Whole Grain Bread, Hummus, Roasted
 Panela Cheese & mixed Lettuce*

P A S T A

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



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

 chablé



A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD