KABAN
RESTAURANT

LUNCH

ENTRADAS / APPETIZERS

Guacamole $400
Guacamole

Sopa fría de melón verde, cubos de fruta y hoja de menta $350
Honeydew cold soup with fresh fruit & mint leaf

Hummus con chips de vegetales $400
Hummus with vegetable chips

Ceviche de frutas sobre coco $400
Seasonal fruit ceviche over coconut

Tacos de atún con jícama, cremoso de aguacate y salsa ponzu (3 piezas) $545
Tuna tacos with jicama, guacamole, ponzu sauce (3 pcs)

ENSALADAS
SALADS

Ensalada de sandía asada y nopal $385
Grill Watermelon and cactus leaves salad

Ensalada de quelites de los ka´anches y queso cotija $455
Quelite salad from our ka´anchés with cotija cheese

WRAPS

$380
Wrap vegetariano con ensalada mixta, frijoles y mayonesa de chiles toreados
Vegetarian with mixed salad, beans & charred chili mayonnaise

$420
Wrap de pollo con ensalada mixta, frijoles y mayonesa de chiles toreados
Chicken wrap, mixed salad, beans & charred chili mayonnaise

HAMBURGUESAS
HAMBURGERS

Wagyu con queso mozzarella, mayonesa casera, tomate deshidratado y papas a la francesa (200 gr) $800
Wagyu with mozzarella cheese, homemade mayonnaise, dehydrated tomato & french fries (200 gr)

Portobello, tomate deshidratado, lechugas mixtas, hummus y chips de vegetales $500
Portobello, dehydrated tomato, mixed lettuce hummus & vegetables chips

TACOS
por pieza | *per piece*

Arrachera con guacamole, nopal asado y cebolla caramelizada $165
Flank steak with guacamole, grilled cactus leaves & caramelized onion

Camarón tempura con guacamole y col morada $290
Tempura shrimp with guacamole & red cabbage

Lechón con cebolla en vinagre y cilantro $290
Suckling pig with onion & coriander

Tacos Castacán de pulpo $290
"Castacán" crispy Octopus tacos

Tacos de pescado al pastor $290
Fish "pastor" tacos

Tacos de Vegetales de la región con hummus $140
Regional vegetables tacos with hummus

Tacos de Langosta al ajillo $385
Lobster "Al ajillo" tacos

FLATBREADS

$420
Pepperoni y queso mozzarella
Pepperoni and mozzarella cheese

$420
Jamón serrano con arúgula y queso mozzarella
Serrano Ham with arugula & mozzarella cheese

$375
Champiñones con setas, aceitunas negras y queso mozzarella
Mushrooms & oyster mushrooms, black olives & mozzarella cheese

$375
Aguacate, cebollín picado y queso mozzarella
Avocado, chopped chives & mozzarella cheese

$480
Camarón salteado, longaniza de Valladolid, salsa macha y queso mozzarella
Stir fried shrimps, "longaniza" from Valladolid "macha" sauce & mozzarella cheese

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

DAIRY FREE | GLUTEN FREE | VEGANO | SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. / *Prices are in Mexican pesos, includes 16% tax*
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 and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.*

KABAN
RESTAURANT

SÁNDWICHES
SANDWICHES

Pollo rostizado con tatziki de pepino, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y aguacate $480
Roasted chicken with cucumber "tzatziki" caramelized onion, dehydrated tomato & avocado

Pan integral con vegetales, hummus, queso panela asado y mezcla de lechugas $400
Vegetarian sandwich with whole grain bread hummus, roasted panela cheese & mixed lettuce

Pan integral con variedad de quesos aguacate y mezcla de lechugas $440
Cheese sandwich with whole grain bread avocado & mixed lettuce

TIRADITOS

$500 (1 pieza)

Salmon con pepino, aguacate, cilantro, chile serrano y jugo de limón
Salmon with cucumber, avocado, coriander, serrano chili & lemon juice

$500
Pescado con pepino, papaya, aguacate, cilantro vinagreta de cítricos, chile serrano y jugo de limón
Fish with cucumber, papaya, avocado, coriander citrus vinaigrette, serrano chili & lemon juice

$530
Tiradito de atún fresco con salsa ponzú, cremoso de aguacate y rábanos encurtidos
Tuna tiradito with ponzu, avocado mousse & pickled radish

AGUACHILES

Negro (con tinta de calamar)
(Squid ink) Black
Camarón / *Shrimp* $510
Pescado / *Fish* $510
Callo de Hacha / *Scallops $510*

Verde / *Green*
Camarón / *Shrimp* $510
Pescado/Fish $510
Callo de Hacha/ *Scallops $510*

DEL MAR / FROM THE SEA
TOSTADAS
(1 pieza)

Mango, jitomate, cebolla pepino, tomatillo, menta cilantro, ajonjolí, aguachile verde, aguacate y sikil pak **$430**
Mango, tomatoes, onion cucumber, mint, coriander sesame seeds, green "aguachile" sauce, avocado & sikil pak

Pulpo con jitomate, pepino cebolla, menta, cilantro, guacamole y salsa roja tatemada **$490**
Octopus with tomato, cucumber onion, mint, coriander, guacamole & red "tatemada" sauce

Camarón, cebolla, tomate chile jalapeño, rábano mayonesa de camarón chipotle y cremoso de aguacate **$490**
Shrimp, onion, tomato, jalapeño chili, radish, chipotle chili shrimp mayonnaise & avocado mousse

Pescado molido, zanahoria rallada, mayonesa de jalapeño, cebolla blanca chile jalapeño, jitomate y cremoso de aguacate **$490**
Grounded fish, shredded carrot, lime juice, jalapeño chili mayonnaise, onion, tomato & avocado mousse

Mariscos con jitomate, chile jalapeño, cebolla, menta cilantro y guacamole **$490**
Seafood with tomato, jalapeño chili, onion, coriander & guacamole

Atún con guacamole, salsa ponzu y poro frito **$490**
Tuna with guacamole, ponzu sauce & fried leeks

Jaiba con jitomate, chile jalapeño, cebolla, cilantro mayonesa de chiles toreados y guacamole **$490**
Crab meat with tomato, jalapeño chili, onion ,"toreado" chili mayonnaise & guacamole

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

DAIRY FREE | GLUTEN FREE | VEGANO | SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. / *Prices are in Mexican pesos, includes 16% tax*
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 and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.*

KABAN
RESTAURANT

CEVICHES

Atún con ponzu, rábano, cebolla, mousse de aguacate, chile serrano y poro frito **$600**
Tuna with ponzu sauce, radish, onion, avocado mousse, serrano chili & fried leek

Ceviche mixto de mariscos con leche de tigre chaya y aguacate **$550**
Mixed seafood ceviche with Chaya "leche de tigre" & avocado

Ceviche mixto de mariscos con zanahoria pepino cebolla, aceite de chiles y mousse de aguacate **$550**
Mixed seafood ceviche with carrot, cucumber, onion chili oil & avocado mousse

Coctel de camarón con aguacate **$600**
Shrimp cocktail with avocado

Ceviche de mariscos tradicional con jitomate pepino, cebolla, cilantro y mousse de aguacate **$550**
Traditional seafood ceviche with tomato, cucumber onion, coriander & avocado mousse

Ceviche de pescado con salsa verde tatemada y mousse de aguacate **$550**
Fish ceviche with charred green sauce & avocado mousse

Ceviche de setas con pimientos, limón, cebolla y mousse de aguacate **$480**
Mushroom ceviche with pepper, lemon, onion & avocado mousse

PESCA DEL DíA / *CATCH OF THE DAY*

Camarones (4 pzas) / *Shrimps (4pcs)* **$1,050**

Manos de cangrejo moro Campechano (250 gr) **$830**
Stone Crab claws from Campeche

Almeja chocolata (3 pzas) / Chocolata clams (3 pcs) **$640**

Ostiones (3 piezas) / *Oysters (3pcs)* **$590**

PARRILLADA FAMILIAR / *FAMILY STYLE GRILL*

Pulpo con vegetales rostizados, ensalada, puré de papa y longaniza de Valladolid (250 gr)
Octopus with roasted vegetables, mixed salad, mashed potatoes & longaniza from Valladolid (250 gr)

$1,250

Pollo rostizado acompañado de puré de papa, longaniza de Valladolid y espárragos (200 gr)
Roasted chicken with mashed potatoes with longaniza from Valladolid & asparagus (200 gr)
$1,050

Pescado entero "A la Talla" con arroz cremoso y vegetales$ 1595
"A la Talla" Fish with creamy rice & vegetables
$1,595

Cola de langosta con vegetales rostizados, ensalada, frijoles enteros, arroz rojo y tortillas de maíz $2600
Lobster with roasted vegetables, mixed salad, beans, tomato, rice and tortillas
$2,600

DAIRY FREE | GLUTEN FREE | VEGANO | SUSTAINABLE FISHING

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. / *Prices are in Mexican pesos, includes 16% tax*
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 and norms, the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.*