



CENA / DINNER




ENTRADAS / STARTERS

Mil hojas de berenjenas y calabaza  Eggplant & zucchini napoleon	\$350
Carpaccio de setas, echalote y cebolla morada  Mushroom carpaccio with shallot & red onion	\$435
Ceviche de camarón con tamarindo, pepino, cebolla morada, aceite de hierbas y mousse de aguacate  Shrimp ceviche with tamarind, cucumber, red onion, herbs oil & avocado mousse	\$435
Empanadas de mariscos  Seafood empanadas (3 pzas)	\$415
Tostada de pesca del día con salsa macha y cremoso de aguacate  Catch of the day tostada with "macha" sauce & avocado mousse (1 pza)	\$460
Tiradito de lobina curada con salsa macha, supremas de limón amarillo, verdolagas asadas y pepino  Striped bass with "macha" sauce, lemon slices, grilled purslane & cucumber	\$455
Coliflor rostizada con puré de berenjena tatemado  Grilled cauliflower with charred eggplant pureé	\$350
Brochetas de pescado, camarón, callo y pulpo  Fish, shrimp, scallops & octopus skewers (4 pzas)	\$820



ENSALADAS / SALADS

Ensalada de betabeles rostizados  Roasted beet salad	\$385
Ensalada César con lechugas asadas, aderezo César, queso parmesano, crutones y tomate deshidratado  Caesar salad with roasted lettuce, Caesar dressing, parmesan croutons & dehydrated tomatoes	\$435

SOPA / SOUP

Sopa de lima  Lime soup	\$290
Sopa de tortilla  Tortilla soup	\$280
Crema de queso de hebra, con chochoyotas de plátano macho  String cheese soup with plantain chochoyotas	\$315

A LAS BRASAS / FROM THE GRILL

Almeja tatemada  Charred clam	(3 pzas) \$655
Ostiones con salsa blanca  Oysters with white sauce	(3 pzas) \$625



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO



K A B A N
RESTAURANT

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Arroz negro horneado con mariscos ☯ Black rice with seafood	\$820	Arroz a la tumbada con vegetales ☯ A la tumbada rice with vegetables	\$510
Mejillones en vino blanco con perejil ☯ Mussels in white wine with parsley	\$690	Con camarón o pulpo With shrimp or octopus	\$920
Filete de res (250 gr) con puré de papa y ☯ vegetales rostizados Beef filet (250 gr) with mashed potatoes & roasted vegetables	\$990	Camarones al ajillo ☯ Ajillo shrimp (4pzas)	\$1010
Salmón (200 gr) con ensalada de quinoa, frutos ☯ secos y mousse de requesón ☯ Salmon (200 gr) with quinoa salad, dry fruits & "requesón" mousse	\$980	Pesca del día a la parrilla (210 gr), puré de camote, arroz cremoso y vegetales ☯ Grilled catch of the day (210 gr), sweet potato pureé, creamy rice & vegetables	\$870
New York (340 gr) o Rib Eye (390 gr), ☯ acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka'anché New York (340 gr) or Rib Eye (390 gr) with roasted vegetables & "ka'anché" salad	\$1800	Atún sellado (215 gr) con mezcla de lechugas y espárragos Pan seared tuna (215 gr) with mixed lettuce & asparagus	\$935
Short Rib (315 gr) braseado con demi glace, puré de papa y vegetales a la parrilla Braised Short Rib (315 gr) with demi glace, mashed potatoes & grilled vegetables	\$1450		
Cazuela de mariscos salteados con vino blanco ☯ y agua de coco ☯ Seafood casserole saute with white wine & coconut water (350gr)	\$485		
Pulpo a las brasas con adobo de pibil ☯ Grilled "pibil" octopus (3 pzas)	\$895		

PASTA

Pasta pomodoro con queso parmesano Pomodoro pasta with parmesan cheese	\$350
Pasta de hongos y setas con queso parmesano Mushroom pasta with parmesan cheese	\$385
Pasta de mariscos y salsa tatemada *400 gr Pulpo, camarón, almeja, callo, mejillones y pescado Seafood pasta with charred sauce *400 gr Octopus, shrimp, clams, scallop, mussels & fish	\$920



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGANO

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.