



Desayuno / *Breakfast*

7:00 - 11:00

Almuerzo / *Lunch*

12:00 - 18:00

Cena / *Dinner*

18:00 - 23:00

IN VILLA DINING

SALUDABLE | HEALTHY

 Fruta de temporada  
Seasonal fruit

Base de pulpa de frutos rojos con avena y almendra, servido con coco, chía, semilla de girasol, amaranto y pasas  

Blended oatmeal and mixed berries with almond, coconut chía, sunflower seeds, amaranth and raisins

 Avena con manzana caramelizada y leche de almendra  
Oatmeal with caramelized apple and almond milk

TOAST

Rebanadas de aguacate, huevos pochados y salsa macha
Avocado of slices, poached egg & macha sauce

Bagel de trucha salmonada con huevo, aceituna, arúgula, cebollín, pepinos encurtidos y hummus con salsa macha
Salmon trout bagel with egg, olives, arugula, chive, pickled cucumbers and hummus with macha sauce

Hummus de garbanzo, tomate cherry, mezcla de lechugas, mousse de aguacate y vegetales rostizados 
Chickpea hummus, cherry tomato, red onion, mixed salad, avocado mousse & roasted vegetables

PANCAKES

 Pancakes con frutos rojos, azúcar glass y miel de piloncillo
Pancakes with mixed berries, powdered sugar & piloncillo honey

Pan francés con crema de mandarina y compota de frutos rojos
French toast with tangerine cream & mixed berries compote

Pancakes veganos de linaza, avena, leche de soya, miel de piloncillo y compota de frutos rojos 
Vegan pancakes with linseed, oat, soy milk, piloncillo honey & mixed berries compote



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



| SIN GLUTEN
| GLUTEN FREE



| VEGANO
| VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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

Egg white omelette stuffed with vegetables, cottage cheese, asparagus & avocado

Huevos “al gusto”, omelette, fritos o revueltos, con papa cambray y frijoles refritos

Any style eggs, omelette, fried or scrambled with chambrey potatoes & refried beans



Huevos “Rancheros” con salsa roja, tortilla frita, frijol, aguacate, queso cotija y crema

“Rancheros” sunny side up eggs with red sauce, fried tortilla, beans, avocado, cotija cheese & sour cream

Huevos “Benedictinos” sobre pan muffin ingles con trucha salmonada bañados de salsa holandesa, espárragos y ensalada mixta

Benedict over english muffin bread with salmon trout covered with hollandaise sauce, asparagus & mixed salad

Croissant de huevo revuelto con queso manchego, arúgula, tocino y mayonesa de Xcatic

Croissant of scrambled eggs with manchego cheese, arugula, bacon and Xcatic chili mayonnaise

CHILAQUILES

Totopos de maíz bañados con salsa roja, verde o pasilla con crema, queso cotija, frijoles refritos y cebolla



Corn chips served with red, green or pasilla sauce with sour cream, cotija cheese, refried beans & onion

TOPPINGS:

Huevo / Egg (2 piezas/2 pieces)

Pollo / Chicken (40 gr)



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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

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

Tortilla de maíz doblada y rellena con chicharrón acompañado de lechuga, guacamole, salsa "tatemada" y salsa mexicana
Corn tortilla stuffed with chicharron served with lettuce, guacamole, "tatemada" & mexican sauce

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

PANADERÍA | BAKERY

Canasta de pan dulce (2 piezas)
Bread basket (2 pieces)

Galletas (2 piezas) | *Cookies (2 pieces)*
Avena o chocochips | *Oatmeal or chocochips*

JUGOS FRESCOS | FRUIT JUICES

Naranja	<i>Orange</i>
Zanahoria	<i>Carrot</i>
Toronja	<i>Grapefruit</i>
Verde	<i>Green</i>
Frutos Rojos	<i>Mixed berries</i>
Betabel	<i>Beet</i>
Manzana	<i>Apple</i>



SIN LACTOSA
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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

#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)

LATTE (250 ml)

ESPRESSO (100ml)

CAPPUCCINO (250 ml)

CAFÉ HELADO (350ml)

Iced Coffee (350 ml)

VARIEDAD DE TÉ ARTESANAL (250 ml)

Assorted Artisan Tea (250 ml)

CHOCOLATE (250ml)

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

#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



SIN LACTOSA
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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

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 el 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 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.

La más destacada selección de tés puros, importados en exclusiva desde los principales polos productivos del mundo.
The finest selection of pure teas, exclusively imported from the world's leading production regions.

Hojas y brotes de té procedentes de plantaciones que cumplen con condiciones laborales adecuadas y políticas de comercio justo.
Tea leaves and buds grown and harvested in plantations that adhere to fair labor conditions and fair trade policies.



Productos artesanales de la más alta calidad, elaborados por una empresa 100% mexicana.
Handcrafted products of the highest quality, made by a 100% Mexican company.

Blends de té y tisanas mezclados en nuestro propio almacén con los más frescos ingredientes naturales, cuidando cada uno de los procesos.
Tea Blends and tisanes mixed in our own warehouse with the freshest natural ingredients, meticulously overseeing each process.

Responsabilidad medioambiental: perseguimos la eficacia energética, maximizamos el ahorro del agua y fomentamos el uso de materiales reciclados.
Environmental responsibility: We strive for energy efficiency, maximize water conservation, and promote the use of recycled materials.

Kíimak óolal th'í Kaban, disfrute su desayuno.

Kíimak óolal th'í Kaban, enjoy your breakfast

ENTRADAS | STARTERS

 Guacamole 
Guacamole

 Hummus con Chips de Vegetales  
Hummus with Vegetable Chips

Ceviche de Setas con Pimientos, Limón, Cebolla y mousse de aguacate

Mushrooms Ceviche with Pepper, Lemo, Onion & avocado mousse  

Ceviche de Atún con Ponzu, Rábano, Cebolla, Mousse de Aguacate, Chile Serrano y Poro Frito

Tuna Ceviche with Ponzu, Radish, Onion, Avocado Mousse Serrano Chili & Fried Leek 

Ceviche de Mariscos tradicional con Jitomate, Pepino, Cebolla, Cilantro y Mousse de Aguacate 

Traditional seafood Ceviche with Tomato, Cucumber, Onion Coriander & Avocado Mousse 

Aguachile Negro de Camarón o Pescado, con Cebolla Morada y Aguacate

Aguachile Negro with Scallop, Shrimp or Fish with Red Onion & Avocado 

Tiradito de Pescado con Pepino, Papaya, Aguacate, Cilantro, Vinagreta de Citricos, Chile serrano y jugo de Limón 

Fish "Tiradito" with Cucumber, Papaya, Avocado, Coriander, Citrus vinaigrette, Serrano chilli & Lemon juice

Carpaccio de Setas, Echalote y Cebolla morada  

Mushroom Carpaccio with Shallot & red Onion

Mil hojas de Vegetales 
Vegetables Napoleon



SIN LACTOSA
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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 
Flank Steak with Guacamole, grilled Cactus leaves & caramelized Onion
-  Camarón Tempura con Guacamole y Col morada 
Tempura Shrimp with Guacamole & red Cabbage
-  Tacos Castacán de Pulpo  
"Castacán" crispy Octopus Tacos

WRAPS

-  Wrap vegetariano, Ensalada mixta, Frijoles y Mayonesa de Chiles toreados
Vegetarian Wrap with mixed Salad, Beans & charred Chili Mayonnaise
-  Wrap de Pollo, Ensalada mixta, Frijoles y Mayonesa de Chiles toreados
Chicken Wrap with mixed Salad, Beans & charred Chili Mayonnaise

FLATBREAD

-  Pepperoni y Queso Mozzarella
Pepperoni and Mozzarella Cheese
-  Jamón serrano con Arúgula y Queso Mozzarella
Serrano Ham with Arugula and Mozzarella Cheese
-  Champiñones con Setas, Aceitunas negras y Queso Mozzarella
Assorted Mushrooms, black Olives and Mozzarella cheese
-  Camarón salteado, longaniza de Valladolid, Salsa Macha y Queso Mozzarella 
Stir fried shrimps, longaniza from Valladolid "Macha" sauce & Mozzarella cheese



SIN LACTOSA
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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  
Roasted Beet Salad

Ensalada de Quelites de Los Ka'anches con Queso Cotija 
Quelite Salad from our Ka'anchés with Cotija Cheese

 Ensalada César Con Lechugas Asadas, Aderezo César,
Queso Parmesano, Crutones Y Tomate Deshidratado
*Caesar Salad with roasted Lettuce, Caesar dressing,
Parmesan Cheese, Croutons & dehydrated Tomato*

Toppings:
Pollo/ Chicken

SOPAS | SOUPS

 Sopa de Lima 
Lime Soup

 Sopa de Tortilla 
Tortilla Soup

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Arroz a la Tumbada con Vegetales 
Tumbada style Rice with Vegetables

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*



SIN LACTOSA
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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

"Tumbada" style Rice with grilled octopus



Arroz a la Tumbada con camarón asado

"Tumbada" style Rice with grilled shrimp



New York (340 gr), acompañado de Vegetales rostizados y

Ensalada del Ka'anché



New York (340 gr) with roasted Vegetables & "Ka'anché" Salad

Rib Eye (340 gr), acompañado de Vegetales rostizados y Ensalada

del Ka'anché



Rib Eye (340 gr) with roasted Vegetables & "Ka'anché" Salad

Trucha salmonada con Ensalada de Quinoa, Frutos Secos y

Mousse de Requesón



Salmon trout with Quinoa Salad, dried Fruits & Requesón Mousse

Filete de Res con Puré de Papa y Vegetales Rostizados

Beef Filet with Mashed Potatoes & Vegetables



Short Rib braseado con Demi Glace, Puré de Papa y Vegetales a la Parrilla

Braised Short Rib with Demi Glace, Mashed Potatoes & grilled Vegetables



SIN LACTOSA
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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)*
-  Hamburguesa Vegana, Portobello, Tomate deshidratado, Lechugas mixtas, Hummus y Chips de Vegetales.  
*Vegan with Portobello, dehydrated Tomato, mixed Lettuce
Hummus & Vegetable chips*
-  Sandwich de pollo asado con tzatziki de pepino, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y aguacate
*Roasted Chicken with Cucumber "Tzatziki", Caramelized Onion
dehydrated Tomato & Avocado*
-  Sandwich de pan Integral con vegetales, hummus, queso panela asado y mezcla de lechugas
*Vegetarian Sandwich with Whole Grain Bread, Hummus, Roasted
Panela Cheese & mixed Lettuce*

P A S T A

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



SIN LACTOSA
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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
Citrus Tart 

 Pastel de Tres Leches
"Tres Leches" Cake

Tibio de Chocolate
Chocolate Fondant

 Brownie con Crema de Café y Chocolate
Brownie with Coffee & Chocolate Ganache

Churros con Ganache de Chocolate y Crema de Canela
Churros with Chocolate Ganache & Cinnamon Cream



SIN LACTOSA
DAIRY FREE



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGANO
VEGAN



PESCA SUSTENTABLE
SUSTAINABLE FISHING

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**



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD