



KANAN
HOTEL & SPA



DESAYUNOS / BREAKFAST

De: 7.30AM A 12.00PM
From: 7.30AM TO 12.00PM

CANASTA DE PAN / BREAD BASKET

Pan de centeno y multigrano. Acompañado de mantequilla clarificada y mermelada casera.
Toasted bread, croissant and chocolate. Accompanied by clarified butter and home made jam.

..... \$150.00

HOT CAKES / PANCAKES

Tradicionales. Acompañados con fruta de temporada, praline de mantequilla y miel de maple.
Traditional. Accompanied by seasonal fruit, praline butter and maple syrup.

..... \$180.00

Waffles

DULCES / SWEET

Acompañados con fruta de temporada, miel de maple y mantequilla.
Accompanied by seasonal fruit, maple syrup and butter.

..... \$180.00

SALADOS / SALTY

Tocino, huevo frito, mini salchicha ahumada y tomates cherry salteado. Acompañado con mermelada de tocino.
Bacon, fried egg, mini smoked sausage and sautéed cherry tomatoes. Accompanied by homemade bacon jam.

..... \$205.00

COPA DE YOGURT CON SPIRULINA / SPIRULINA YOGURT

Acompañado de plátano, fresas y granola hecha en casa.
Accompanied by banana, strawberries and homemade granola.

..... \$185.00

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN / SEASONAL FRUIT BOWL

Sandía, piña, melón, mango, frutos rojos con granola hecha en casa, yogurt y miel de abeja.
Watermelon, pineapple, cantaloupe, mango, berries with homemade granola, yogurt and local bee honey.

..... \$190.00

Huevos / Eggs

RANCHEROS

Típica salsa ranchera. Acompañado de queso cotija, crema, cebolla morada, cilantro y abanico de aguacate.
Classic ranchera sauce. Accompanied by cotija cheese, sour cream, red onion, coriander and avocado slices.

..... \$170.00

AHOGADOS / DROWNED

Salsa verde o roja a elección. Acompañado de chorizo, queso cotija, cilantro y cebolla morada.
Choose your sauce (red or green) accompanied with spicy sausage, cotija cheese, coriander and red onion.

..... \$170.00

KANAN

Salsa de tomates rostizados con tres chiles (guajillo, de árbol y cascabel). Acompañado de queso cotija, crema, cebolla morada y cilantro con huevo frito.
Roasted tomatoes sauce with three different peppers (guajillo, de árbol y cascabel). Accompanied by cotija cheese, sour cream, red onion and coriander with fried egg.

..... \$180.00

TOSTADA DE AGUACATE / AVOCADO TOAST

Acompañado de huevos pochados, tomate cherry, aceite de ajo, cremoso de aguacate, espinaca y tocino picado con cebollín.
Accompanied by poached eggs, cherry tomatoes, garlic oil, creamy avocado, spinach and crispy bacon with chives.

..... \$190.00

Omelettes

LIGHT

Claras rellenas de hummus de garbanzo. Acompañado de tomates confitados y chips de camote.
Whites filled with chickpeas hummus. Accompanied by candied tomatoes and sweet potato chips.

..... \$210.00

CREMOSO / CREAMY

Relleno de queso crema con cilantro. Acompañado de mole, papas hash brown y tomates cherry.
Filled with cream cheese and coriander. Accompanied by mole, hash browns potatoes and cherry tomatoes.

..... \$185.00

MEXICANO / MEXICAN

Relleno de huitlacoche. Acompañado con salsa de flor de calabaza, frijoles refritos y papas hash brown.
Filled with huitlacoche. Accompanied by zucchini flower sauce, refried beans and hash brown potatoes.

..... \$205.00

Chilaquiles

TRADICIONALES / TRADITIONAL

Verdes o Rojos. Acompañados de crema ácida, cilantro, aguacate y cebolla morada.
Choose your sauce: green or red. Accompanied by sour cream, coriander, avocado and red onion.

..... \$160.00

MATA CRUDAS / HANGOVER KILLER

Chilaquiles kanan, tocino, frijoles refritos, mini salchicha ahumada y huevos revueltos.
Kanan chilaquiles, bacon, refried beans, mini smoked sausage and scrambled eggs.

..... \$210.00

CHILAQUILES KANAN / KANAN CHILAQUILES

Salsa de tomates rostizados con tres chiles. Acompañado de crema ácida, cilantro, huevo frito y cebolla morada.
Roasted tomato sauce with three different peppers Accompanied by sour cream, coriander, fried egg and red onion.

..... \$180.00

EXTRAS:

HUEVO FRITO / FRIED EGG \$45

QUESO MANCHEGO / MANCHEGO CHEESE \$45

TOCINO / BACON \$50

AGUACATE / AVOCADO \$50

CHORIZO ARTESANAL / LOCAL ARTISAN CHORIZO \$65

POLLO / CHICKEN \$80

ARRACHERA / FLANK STEAK \$90

MENÚ DEL DÍA / ALL DAY MENU

De: 7.30AM A 12.00PM

From: 7.30AM TO 12.00PM

Ensaladas / Salads

NOPALES / CACTUS VG

Tomates cherry, chile poblano, cebolla morada, vinagreta de cilantro y julianas de tortilla.

Cherry tomatoes, poblano chili, red onion, coriander vinaigrette and tortilla chips.

..... \$185.00

VERDE / GREEN VG

Mix de hojas verdes, cebolla morada, tomates cherry, pepino y vinagreta cítrica.

Mixed green leaves, red onion, cherry tomato, cucumber and citrus vinaigrette.

..... \$170.00

CHAYOTE / VEGETABLE PEAR VG

Con piña asada y pesto de pistache.

With grilled pineapple and pistachio pesto.

..... \$195.00

CRUJIENTE / CRUNCHY VG

Manzana verde, pepino, apio, uvas verdes, semillas de girasol y menta. Acompañado de alioli de azúcar moscabado, nuez, pasas y coco tostado.

Green apple, cucumber, celery, green grapes, sunflower seeds and mint. Accompanied by brown sugar alioli with nuts, raisins and toasted coconut.

..... \$195.00

Ceviches

TRADICIONAL / TRADITIONAL

Marinado en cítricos con tomate, cilantro y cebolla. Acompañado con chips de plátano con crocante de camote y abanico de aguacate.

Marinated in citrus with tomato, coriander and onion. Accompanied by banana chips with crispy sweet potato and avocado slices.

Pescado / Fish \$300

Camarón / Shrimp \$380

Pulpo / Octopus \$380

Mixto / Mixed \$370

PULPO FRITO / FRIED OCTOPUS

Pimiento rojo, pimiento verde, cebolla morada y abanico de aguacate.

Red and green pepper, red onion and avocado slices.

..... \$380.00

CARIBEÑO

Camarón con mango, piña, cilantro, menta, durazno y maracuyá.

Shrimp with mango, pineapple, coriander, mint, peach and passion fruit.

..... \$380.00

Aguachiles

TRADICIONAL / TRADITIONAL

1.- Elige tu proteína / Choose your protein:

Pescado / Fish \$300

Camarón / Shrimp \$380

Pulpo / Octopus \$380

Mixto / Mixed \$370

2.- Elige tu salsa / Choose your sauce:

Verde / Green

Pepino, chile serrano, limón, cilantro y cebolla morada.

Cucumber, serrano chili, lime, coriander and red onion.

Roja / Red

Limón, chile guajillo y achiote.

Lime, guajillo chili and achiote.

Negra / Black

Chile, cebolla y ajo tatemados con jugo de limón.

Chili, onion and roasted garlic with lemon juice.

VEGANO / VEGAN V

Zanahoria, pimientos, jícama, mango, fresa, kiwi con salsa verde tradicional.

Carrot, peppers, jicama, mango, strawberry, kiwi and traditional green sauce.

..... \$195.00

Tiraditos

PULPO / OCTOPUS

Crema de aguacate, chutney de mango, cebollín y aderezo furikake. Acompañado de salsa de leche de tigre picante.
Avocado cream, mango chutney, chives and furikake dressing. Accompanied by spicy tiger milk.

..... \$260.00

SALMÓN SELLADO / SEALED SALMON

Marinado en salsa ponzu. Acompañado con aderezo furikake y cebollín.
Marinated in ponzu sauce. Accompanied by furikake dressing and chives.

..... \$270.00

PESCADO Y ATÚN / FISH & TUNA

Marinado en cítricos, leche de tigre, láminas de aguacate, gotas de sriracha y crocantes de camote.
Marinated in citrus, tiger milk, avocado slices, sriracha drops and crispy sweet potato.

..... \$280.00

Tostadas / Toast

ROBALO / BASS

De róbalo con recado negro. Acompañadas de guacamole, cilantro y cebolla morada.
Bass marinated with black mole. Accompanied by guacamole, coriander and red onion.

..... \$270.00

Tacos

(3 piezas / pieces)

En tortilla de maíz recién hecha. / Homemade corn tortillas.

ARRACHERA / FLANK STEAK

Cremoso de aguacate, jitomate, cebolla, cilantro y rábano.
Creamy avocado, tomato, onion, coriander and radish.

..... \$260.00

CAMARÓN AL AJILLO / AJILLO SHRIMP

Col morada con cilantro.
Purple cabbage and coriander.

\$280.00

POLLO / CHICKEN

Empanizado con papas fritas y mayonesa de chipotle.
Breaded chicken with fried potatoes and chipotle mayo.

..... \$240.00

PESCADO / FISH

Empanizado con papas fritas y mayonesa de chipotle.
Breaded fish with fried potatoes and chipotle mayo.

\$255.00

PIERNA DE CERDO AL HORNO / PORK LEG

Con especias locales, cebolla caramelizada y papitas.
Baked with local spiced, caramelized onion and potatoes.

..... \$240.00

PULPO ADOBADO / MARINATED OCTOPUS

Salteado con chiles, ajo y aceite de oliva.
Sautéed with chili, garlic and olive oil.

\$290.00

VEGANO / VEGAN

Tortilla de jícama, vegetales salteados y pesto de cilantro.
Jicama tortilla, sautéed vegetables and coriander pesto.

..... \$180.00

Tortas

ARRACHERA / FLANK STEAK

Guacamole, lechuga, tomate y queso Manchego.
Guacamole, lettuce, tomato and Manchego cheese.

..... \$270.00

PIERNA DE CERDO / PORK LEG

Guacamole, cebolla caramelizada, tomate y queso Manchego.
Guacamole, caramelized onion, tomato and Manchego cheese.

..... \$240.00

POLLO / CHICKEN

Empanizado con papas fritas, mayonesa alimonada, lechuga y tomate.
Breaded chicken with fried potatoes, lime mayo, lettuce and tomato.

..... \$240.00

Hamburguesas / Burgers

VEGANA / VEGAN

Quinoa, avena, zucchini, zanahoria, cebolla y pesto de cilantro. Acompañada de jitomate, lechuga, aguacate y papas.
Quinoa, oatmeal, zucchini, carrot, onion and coriander pesto. Accompanied by tomato, lettuce, avocado and potatoes.

..... \$270.00

CLÁSICO / CLASSIC

100% Carne de res con especias. Acompañada de jitomate, lechuga, pepinillo, queso Cheddar, tocino, cebolla caramelizada, aguacate y papas.
100% beef meat with spices. Accompanied by tomato, lettuce, pickles, Cheddar cheese, bacon, caramelized, avocado and potatoes.

..... \$290.00

Papas / Potatoes

RÚSTICAS / RUSTIC

Sal, pimienta y paprika.
Salt, black pepper and paprika.

..... \$125.00

PUERCAS / PUERCAS

Salsa de quesos, tocino, cebollín y chile jalapeño.
Cheese sauce, bacon, chives and jalapeño chili.

..... \$180.00

Plato Fuerte / Main Courses

SOPA DE RÓBALO / BASS SOUP

Acompañado de almejas, mejillón, fondo de mariscos y pulpo.
Accompanied by clams, mussels, seafood broth and octopus.

..... \$390.00

SALMÓN TERIYAKI / TERIYAKI SALMON

Con vegetales salteados.
With sautéed vegetables.

..... \$390.00

Fideos de Arroz / Rice Noodles

VEGANO / VEGAN

Vegetales salteados con salsa de soya.
Sautéed vegetables with soy sauc.

..... \$210.00

RIB EYE

Con puré de camote, vegetales y papas cambray.
With sweet potato purée, vegetables and baby potatoes.

..... \$780.00

CORTE DEL DÍA / MEAT CUT OF THE DAY

(Pregunta al mesero / Ask your server)

Con puré de camote, vegetales y papas cambray.
With sweet potato purée, vegetables and baby potatoes.

RÓBALO CON MOLE VERDE / BASS WITH GREEN MOLE

Acompañado de espárragos y zucchini.
Accompanied by asparagus and zucchini.

..... \$380.00

PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST

Salsa a elegir: Mole negro con arroz o Anticucho con puré de camote y vegetales.

Choose your sauce: Black mole with rice or Anticucho sauce with mashed sweet potato and vegetables.

..... \$380.00

ARRACHERA / FLANK STEAK

Con salsa de ostión, soya, puré de tomate y jengibre.
With oyster sauce, soy, tomato purée and ginger.

..... \$240.00

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

(Pregunta al mesero / Ask your server)

Con puré de camote, vegetales y papas cambray.
With sweet potato purée, vegetables and baby potatoes.

Postres / Dessert

HELADO ARTESANAL / ARTISANAL ICE CREAM

Coco, vainilla, chocolate y pistache.
Coconut, vanilla, chocolate and pistachio.

..... \$190.00

CRUMBLE DE MANZANA CON HELADO / APPLE CRUMBLE WITH ICE CREAM

..... \$190.00

CHEESECAKE

De cajeta con crujiente de semillas.
Soft toffee with crispy seeds.

\$180.00

BROWNIE CON HELADO / BROWNIE WITH ICE CREAM

\$195.00