CASITA DINING

Estimado Huésped,
El equipo culinario de Chablé ha elegido cuidadosamente la mejor selección de comidas y especialidades de la península de Yucatán, para que pueda disfrutarlos desde la comodidad y privacidad de su casita.

Nuestro menú utiliza productos locales y de la región, y ha sido diseñado para ser sano y nutricionalmente balanceado. Algunos de nuestros ingredientes los cosechamos de nuestros ka'anche's (método tradicional de siembra maya que consiste en una cama de tierra elevada para mantener los vegetales alejados de animales).

Si usted tiene alguna duda, requerimento específico, o platillos fuera del menú, por favor contáctenos para poder asistirle.

Dear guest,
Chable's leading culinary team has carefully selected the best array of Yucatan's favorite specialties, for you to experience within the comfort and convenience of your room.

Our menu features local and regional ingredients, designed to be nutritionally balanced, and healthy-oriented. Sourcing some products from our ka'anche's (traditional Maya method for growing vegetables using elevated soil beds).

Should you have any queries, specific requirements or off the menu items, we will be delighted to meet your specifications.



Por favor marque 302 | 307 para ordenar
Please dial 302 | 307 to place your order

Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene
Todos nuestros productos marinos provienen de proyectos sostenibles que se rigen bajo estándares internacionalmente aceptados
*Si usted desea algún platillo fuera de la carta, consulte con su mesero y haremos todo lo posible para prepararlo
*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA
**El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud

Our food is prepared under strict hygiene standards and norms
All produce from the sea comes from sustainable projects that work under internationally accepted standards
*If you want a dish not on the menu, ask your waiter and we will do everything possible to prepare it
*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included
** *Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness*

JUGOS | JUICES

Antigripal | *Anti-Flu*
Naranja, toronja, fresa, arándano, piña y guayaba
Orange, grapefruit, strawberry, cranberry, pineapple and guava
$ 250

Sistema Respiratorio | *Respiratory system*
Guayaba, jugo de limón, perejil, jugo de naranja y melón
Guava, lemon juice, parsley, orange juice and melon
$ 250

Digestión | *Digestion*
Papaya, kiwi y piña
Papaya, kiwi and pineapple
$ 250

Verde | *Green*
Pepino, apio, perejil, nopal, espinaca, naranja y piña
Cucumber, celery, parsley, cactus, spinach, orange and pineapple
$ 250

Purificante | *Purifying*
Kiwi, manzana, piña y melón
Kiwi, apple, pineapple and melon
$ 250

Jugo de Naranja | *Orange Juice*
Jugo de Zanahoria | *Carrot Juice*
Jugo de Toronja | *Grapefruit Juice*
$ 205

SMOOTHIES

Cucumber cooler
Pepino, manzana roja y fresa
Cucumber, red apple and strawberry
$ 240

Cacao fresh
Cacao, pimienta gorda, pimienta negra y canela
Cacao, black pepper, all spice and cinammon
$ 240

Pineapple & kale
Piña, kale, espinaca, naranja y plátano
Pineapple, kale, spinach, orange and banana
$ 240

MALTEADAS | MILKSAHKES

Aguacate y kiwi con leche de coco
Avocado, kiwi and coconut milk
$ 240

Plátano, cacao, jengibre y leche de coco
Banana, cacao, ginger and coconut milk
$ 240

Chai con fresa y leche de coco
Homemade chai tea with strawberry and coconut milk
$ 240

TÉS & INFUSIONES | *TEAS & INFUSIONS*

Oolong Caramel Au Beurre Salé
Las notas naturalmente aterciopeladas de este té oolong se mezclan con los sabores dulces y salados del caramelo. Disfrute de una taza gourmet de esta mezcla maravillosamente equilibrada de notas verdes y dulces.
This oolong tea's naturally velvety notes blend with the sweet-salty flavors of caramel. Enjoy a deliciously gourmet cup of this beautifully balanced blend of green and candy notes.
$ 115

Carcadet Samba
Evocando el sol, los trópicos y los colores vibrantes, Samba es una alegre mezcla de flores de hibisco, cáscara de rosa mosqueta, trozos de manzana y cáscara de naranja con un delicioso toque de mango y frutas tropicales. (Libre de cafeína)
Evoking sunshine, the tropics and vibrant colors, Samba is a joyous mix of hibiscus flowers, rose hip peel, apple slices and orange peel with a delicious touch of mango and tropical fruit. (Theine free)
$ 115

Camomille
Manzanilla pura de Croacia, se cosecha de mayo a julio. Su infusión de color amarillo brillante tiene un sabor dulce con notas a piña. (Libre de cafeína)
A hardy plant grown widely in Eastern Europe and harvested between May and July. Its bright yellow infusion reveals sweet, fruity flavors with notes of pineapple. (Theine free).
$ 115

Strong Breakfast
Una mezcla de té de Ceylon, Darjeeling y Assam. Para disfrutar con un toque de leche.
A blend of Ceylon, Darjeeling and Assam teas. Enjoy with a splash of milk.
$ 115

Earl Grey Yin Zhen
Delicioso como siempre, el sabor de la bergamota es combinado con el té negro junto con distinguidos brotes de seda y pétalos de flores.
Timeless and just as delicious as ever, the flavor of Bergamot combined with black tea along with distinguished silky buds and a sprinkling of flower petals.
$ 115

Passion de Fleurs
La delicadeza de este té blanco es combinada con el sutil aroma a rosas y sabores frutales del durazno y fruta de la pasión. Deliciosa y balanceada mezcla para una taza de té fresca y vegetal.
The delicacy of this white tea is blended with the subtle scent of rose and the fruity flavors of apricot and passion fruit. A deliciously well-balanced blend for a fresh and vegetal cup of tea.
$ 115

Sencha Fukuyu
El té Sencha es apreciado en Japón por su refrescante sabor. La cosecha de verano ofrece un sabor con intensas notas vegetales, toque frutal y un ligero amargor.
The Sencha tea is appreciated in Japan for their refreshing flavor. The summer harvest offers a cup with strong vegetable notes, hints of fruit and a light bitterness.
$ 115

Yunnan Vert
Desde la provincia de Yunnan, este té verde ofrece un licor amarillo brillante. La infusión muestra notas verdes y frutales con un retrogusto prolongado.
The Yunnan province produces almost exclusively black, dark teas. The infusion exhibits green and fruity notes with an enduring finish.
$ 115

Jasmin Chung Hao
De todos los tés verdes con jasmín que se producen en China, Jasmín Chung Hao es uno de los más delicados y aromáticos. Hecho con un increíble té verde, produce una infusión fresca y delicada.
Of all the jasmine teas produced in China, Jasmin Chung Hao is one of the most delicate and fragrant. Made with a superb green tea, it produces a fresh and delicate brew.
$ 115

KOMBUCHA CHABLÉ | CHABLÉ KOMBUCHA

Infusión de té negro hecha en casa con probióticos naturales
Homemade black tea infusion with natural probiotics
$ 285

INFUSIONES | INFUSIONS

Infusiones de hierbas aromáticas, cosechadas diariamente de nuestros ka'anche's
Infusions of daily hand, harvested herbs from our ka'anché's
$ 126

CAFÉ COBALTO

Como parte del compromiso de Hoteles Chablé con la calidad, sustentabilidad y nuestras comunidades, tenemos el placer de ofrecerles nuestro café orgánico agroecológico, selección 100% Arábica, cultivado, a una altitud de 1,200 metros sobre el nivel de mar, por una comunidad de los altos de Cordoba, Veracruz, nos ofrecen en cada taza de café, un momento para disfrutar cobijados por los sonidos de la naturaleza.

As part of Hoteles Chablé's commitment to quality, sustainability, and our communities, we are pleased to offer you our organic agroecological coffee, a 100% Arabica selection, grown at an altitude of 1,200 meters above sea level by a community in the highlands of Cordoba, Veracruz. With each cup of coffee, we offer you a moment to enjoy, enveloped by the sounds of nature.

Principales estados productores de café en México
Main coffee producing states in Mexico



(1) Chiapas,
(2) Veracruz, (3) Oaxaca,
(4) Puebla, (5) San Luis Potosí, (6) Guerrero,
(7) Nayarit, (8) Hidalgo, (9) Querétaro, (10) Colima,
(11) Jalisco y (12) Tabasco.

CAFÉ | COFFEE

Espresso $ 100 | Americano $ 100 | Cappuccino $ 115
Latte $ 115 | Cold Brew Botella - *Bottle* $ 285 | Cold Brew Vaso - *Glass* $ 115

Café Cobalto

PARA COMENZAR UN DIA DULCE | A SWEET START

Plato de frutas con yogurt, granola hecha en casa y miel local
Selection of fresh fruits with homemade yoghurt, granola and honey
$ 310

Pan francés con brioche hecho en casa, crema batida y mermelada de frutos rojos
French toast with homemade brioche, whipped cream, and red fruit jam
$ 360

CLÁSICOS CHABLÉ | CLASSICS

Huevos al gusto (estrellados, revueltos, omelette, pochados) con orden de papas, tomates asados, frijoles o tocino
Choice of eggs, your style (sunny side up, scrambled, omelette, poached) with side order of potatoes, grilled tomatoes, beans or bacon
$ 290

Toast de aguacate con pimienta de Tabasco y sal de Celestún
Avocado toast with Tabasco pepper and Celestun salt
$ 355

Chilaquiles rojos o verdes con huevo, pollo orgánico o jamón de pavo hecho en casa (50g)
Chilaquiles with egg, organic chicken (50g) or homemade turkey ham (50g) choice of red or green salsa
$ 390

ENTRADAS | STARTERS

Tradicional guacamole, pico de gallo, cilantro y rabanitos
Sencillo | Simple: $ 335
Con Castacán | With Fried pork skin: $ 415

Jocoque con za'atar, pan naan, aceitunas y aceite de olivo
Labneh with olives, za'atar, naan bread and olive oil
$ 360

Sikil Pak, pasta de pepita de calabaza tostada con cebolla y cilantro
"Sikil Pak", roasted pumpkin seed, onion and cilantro paste
$ 290

Sopa de lima tradicional, pavo, sofrito de pimiento y cebolla, lima, juliana de tortilla
Traditional lime soup, turkey, sautéed peppers and onions, lime, julienne tortilla
$ 315

CRUDOS | RAW SELECTIONS

Aguachile de camarón (90g) con salsa verde tatemada, cebollas, pepino, aguacate y cilantro
Shrimp (90g) with roasted green sauce, onions, cucumber, avocado, and cilantro
$ 480

Sashimi de atún (90g) aguacate, salsa ponzu y chips de arroz con alga nori
Tuna sashimi (90g) avocado, ponzu sauce, and rice chips with nori seaweed
$ 585

ENSALADAS | SALAD

Ensalada César, aderezo Chablé, crotón y queso grana padano
Camarones(180g) $ 610 | Pollo(160g) $ 550 | Sencilla $ 360
Chablé style César salad with croutons and grana padano cheese
Shrimp(180g) $ 610 | *Chicken(160g)* $ 550 | *No protein* $ 360

Ensalada de los Ka'anche's, cosecha diaria de vegetales, requesón de nuez de la india, tomates deshidratados y crotones
Ka'anche's salad, daily harvest of vegetables, cashew curd, sun-dried tomatoes and croutons
$ 365

CONFORT

Hamburguesa de res (180g) con carne de wagyu mexicano, cebollas asadas, queso asadero, mostaza y pepinillos de la casa
Mexican beef wagyu Burguer (180g) with roasted onions, asadero cheese, homemade mustard and pickles
$ 690

Cemita de pollo (90g) aguacate, chipotles en escabeche y quesillo
Mexican chicken "cemita" (90g) with avocado, pickled chipotle peppers and "quesillo" cheese
$ 625

Club Sándwich Chablé con queso asadero, huevo, tocino, jamón de pavo, mostaza y mayonesa hecha en casa, acompañado de chips de papa
Chablé Club Sandwich with grilled cheese, egg, bacon, turkey ham, mustard, and homemade mayonnaise, served with potato chips
$ 540

Grilled cheese sándwich con mix de quesos y jamón serrano acompañado de encurtidos y chips de papa
Grilled cheese (asadero and mozzarella) sandwich with serrano ham, pickles, and potato chips
$ 560

NIXTAMAL

Tacos de rib eye (100g) pimiento, cebolla, champiñones, guacamole y pico de gallo
Rib eye tacos (100g) bell pepper, onion, mushrooms, guacamole and "pico de gallo"
$ 435

Tacos o panuchos de cochinita pibil (140g) con cebolla encurtida
Underground cooked cochinita pibil (140g) with pickled onions
$ 480

Tacos de aguacate rebozado, frijol colado, cebolla encurtida y sala macha
Avocado tacos in tempura, bean purée and pickled onions and "macha" sauce
$ 285

Tacos de minilla de pesca local a la vizcaína con mayonesa de chile habanero y xnipec
"*Vizcaina*" *fish quesadillas with habanero mayonnaise and "xnipec"*
$ 425

Tacos de camarón a la diabla con frijol refrito, aguacate y elegir de tortilla de maíz o harina
A la "diabla" - style grilled shrimp tacos with bean, avocado, and choice of tortilla (flour or corn)
$445

Gordita de chicharrón prensado, quesillo, castacán y ensalada de col
"Chicharrón Gordita" stuffed with fried pork skin, "quesillo" cheese and cabbage salad
$ 315

Tacos dorados para ahogar con salsa verde cremosa, crema ácida aguacate y queso
Fried "tacos dorados" with green salsa to dip with sour cream, avocado and local cheese
$ 345

PRINCIPALES | MAINS

Pesca del día zarandeada (150g) con ensalada de los ka'anche's y frijol refirto
"Zarandeado" style catch of the day (150g) with ka'anche's salad and beans
$ 710

Ojo de rib eye con puré de camote, salsa macha dulce y calabaza local
Rib eye, sweet potato purée, "macha" sauce and local squash
$ 845

Pavo en salsa de recado negro y vegetales al grill
Turkey breast with "recado negro" and grilled vegetables
$ 525

Camarones (120g) a la mantequilla de chile guajillo y esquites
Buttered shrimps (120g) in guajillo chili and "esquites"
$ 690

PIZZAS

Queso mozzarella, tomate y albahaca
Mozzarella, tomato and basil
$ 382

Longaniza de Temozón, queso asadero, aguacate, salsa de habanero y cebolla morada encurtida
"Longaniza" from Temozon, local cheese, avocado, habanero salsa and pickled red onion
$ 455

PASTAS

Spaghetti pomodoro con salsa de tomate y queso grana padano
Pomodoro sauce spaghetti with tomato and grana padano cheese
$ 425

Ravioles de requesón hecho en casa con salsa de chile poblano y champiñones asados
Homemade soft cheese ravioli with poblano sauce and grilled mushrooms
$ 425

SOPAS | SOUPS

Sopa de lima tradicional, pavo, sofrito de pimiento y cebolla, lima, juliana de tortilla
Traditional Yucatecan lime soup with turkey breast, julienned tortilla, bell pepper and onion sofrito
$ 315

Sopa de tortilla, chile ancho, queso, crema, chicharrón y aguacate
Tortilla soup with ancho chili, avocado, sour cream, cheese and pork skin
$ 315

Crema de tomate rostizado con sándwich de queso a la parrilla
Roasted tomato soup with grilled cheese sandwich
$ 335

POSTRES | DESSERTS

Pastel de 3 leches con guayaba, crema batida y frutos rojos
"Tres leches" cake with guava, whipped cream and berries
$ 418

Tartitas de limón con maracuyá y frambuesa
Lime mini tarts with passion fruit glaze and raspberry
$ 358

Helados | *Ice cream*
Vainilla, chocolate de metate, suncho
Vanilla, metate chocolate, marshmallow
$ 185

Sorbetes | *Sorbets*
Coco, tamarindo, lima, frutos rojos
Coconut, tamarind, lime, berries
$ 185