

# 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, requerimiento específico, o platillos fuera del menú, por favor contáctenos para poder asistirle.

*Dear guest,*

*Chablé'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

### 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

### 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



### 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

## 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 | COFFEE

### LÁAK KAPÉ - Casa Tostadora

Café de especialidad proveniente de Huatusco, Veracruz, elaborado por Emmanuel Rincón.

Tueste: Medio

Varietales: Typica, Bourbon y CR

Proceso: Lavado · Secado al sol

Notas de cata: Vainilla, caramelo y cítricos con acidez media.

*Specialty coffee from Huatusco, Veracruz, crafted by Emmanuel Rincón.*

*Roast: Medium*

*Varietals: Typica, Bourbon & CR*

*Process: Washed · Sun-dried*

*Tasting Notes: Vanilla, caramel, and citrus with medium acidity.*

Espresso \$ 100

Americano \$ 100

Cappuccino \$ 115

Latte \$ 115

Cold Brew Botella - Bottle \$ 285

Cold Brew Vaso - Glass \$ 115



## 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 Castacón | 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, croton y queso grana padano

Camarones<sub>(180g)</sub> \$ 610 | Pollo<sub>(160g)</sub> \$ 550 | Sencilla \$ 360

*Chablé style César salad with croutons and grana padano cheese*

Shrimp<sub>(180g)</sub> \$ 610 | Chicken<sub>(160g)</sub> \$ 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 <sub>(180g)</sub> con carne de wagyu mexicano, cebollas asadas, queso asadero, mostaza y pepinillos de la casa

*Mexican beef wagyu Burger <sub>(180g)</sub> with roasted onions, asadero cheese, homemade mustard and pickles*

\$ 690

Cemita de pollo <sub>(90g)</sub> aguacate, chipotles en escabeche y quesillo

*Mexican chicken "cemita" <sub>(90g)</sub> 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 <sub>(100g)</sub> pimiento, cebolla, champiñones, guacamole y pico de gallo

*Rib eye tacos <sub>(100g)</sub> bell pepper, onion, mushrooms, guacamole and "pico de gallo"*

\$ 435 🍷

Tacos o panuchos de cochinita pibil <sub>(140g)</sub> con cebolla encurtida

*Underground cooked cochinita pibil <sub>(140g)</sub> 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, frutos rojos, lima, tamarindo  
*Coconut, berries, lime, tamarind*

\$ 185 🌱

