

CASITA DINING



Estimado Huésped,

El equipo culinario de Chablé ha seleccionado cuidadosamente una exquisita variedad de platillos y especialidades de la península de Yucatán para que pueda disfrutarlos desde la comodidad y privacidad de su casita.

Nuestro menú destaca por el uso de ingredientes locales y de temporada, y ha sido diseñado para ofrecer una propuesta saludable y nutricionalmente equilibrada. Algunos de nuestros productos provienen de nuestros ka'anche's, un método tradicional de cultivo maya que consiste en una cama de tierra elevada para proteger los vegetales y favorecer su desarrollo.

Si usted presenta alguna alergia, intolerancia o restricción alimentaria, le agradeceremos informarlo a nuestro equipo antes de realizar su orden, para brindarle una atención personalizada y adaptar su experiencia culinaria siempre que sea posible.

Si tiene alguna duda, requerimiento específico o desea solicitar un platillo fuera del menú, será un placer asistirle.

Dear Guest,

The Chablé Culinary Team has carefully curated a selection of signature dishes and specialties from Mexico's Yucatán Peninsula for you to enjoy in the comfort and privacy of your casita.

Our menu showcases locally sourced, seasonal ingredients and has been thoughtfully designed to provide a wholesome and nutritionally balanced dining experience. Some of our produce is harvested from our ka'anche's, a traditional Mayan farming method consisting of raised garden beds that naturally protect vegetables while promoting healthy growth.

If you have any food allergies, intolerances, or dietary restrictions, we kindly ask that you inform our team before placing your order. We will be delighted to accommodate your needs whenever possible and provide you with a personalized dining experience.

Should you have any questions, special requests, or wish to enjoy a dish not listed on the menu, our team will be pleased to assist you.



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



SUSTAINABLE

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

**El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud

*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA

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

** Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included

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 | MILKSHAKES

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 té 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

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

CAFÉ | COFFEE

Café de altura proveniente de la región de Huatusco, Veracruz.

High-altitude coffee from the region Huatusco, Veracruz.

Espresso \$ 100

Americano \$ 100

Cappuccino \$ 115

Latte \$ 115

Cold Brew Botella - Bottle \$ 285

Cold Brew Vaso - Glass \$ 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 



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

Bowl de chía con leche de coco y especias, fruta de la estación y polen de abeja

Coconut milk chia pudding seasonal fruit and bee pollen

\$ 322   

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

Huevos encamisados con salsa de frijol, aguacate y longaniza de Temozón

Sunny side up eggs inside a fresh tortilla with beans sauce, avocado and "longaniza" from Temozon

\$ 365 

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 rabanos

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    

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 (180g) \$ 550 | Sencilla \$ 360

Chablé style César salad with croutons and grana padano cheese

Shrimp (180g) \$ 610 | Chicken (180g) \$ 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, pepinillos y papas a la francesa
Mexican beef wagyu Burger ^(180g) with roasted onions, asadero cheese, homemade mustard and pickles with french fries
\$ 690

Cemita de pollo ^(90g) aguacate, chipotles en escabeche, quesillo y papas a la francesa
Mexican chicken "cemita" ^(90g) with avocado, pickled chipotle peppers, "quesillo" cheese with french fries
\$ 625

Club Sándwich Chablé con queso asadero, huevo, tocino, jamón de pavo, mostaza y mayonesa hecha en casa, acompañado de papas a la francesa
Chablé Club Sandwich with grilled cheese, egg, bacon, turkey ham, mustard, and homemade mayonnaise, served with french fries
\$ 540

Grilled cheese sándwich con mix de quesos y jamón serrano acompañado de encurtidos y papas a la francesa
Grilled cheese (asadero and mozzarella) sandwich with serrano ham, pickles, and french fries
\$ 560

PRINCIPALES | MAINS

Pesca del día zarandeada ^(150g) con ensalada de los ka'anche's y arroz
"Zarandeado" style catch of the day ^(150g) with ka'anche's salad and rice
\$ 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 🌱 🐟

NIXTAMAL

Taco gaonera de picaña de res con aguacate y papas a la francesa ^(3pzs)
Beef "gaonera" taco with avocado and string fries ^(3pcs)
\$ 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 diablo con frijol refrito, aguacate y elegir de tortilla de maíz o harina
A la "diablo" - 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 (papa o pollo a elegir) para ahogar con salsa verde cremosa, crema ácida, aguacate y queso criollo
Fried "tacos dorados" (potato or chicken to choose) with green salsa to dip with sour cream, avocado and criollo cheese
\$ 345 🌱 🐟



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

Calabaza local con salsa de tomate, requesón de
almendra y orégano
Local pumpkin, tomato sauce, almond cheese and
oregano
\$ 382

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 

