

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,

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 300 / 302 / 307 para ordenar
Please dial 300 / 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



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

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

Jasmin Chung Hao

De todos los téis 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



CAFÉ COBALTO

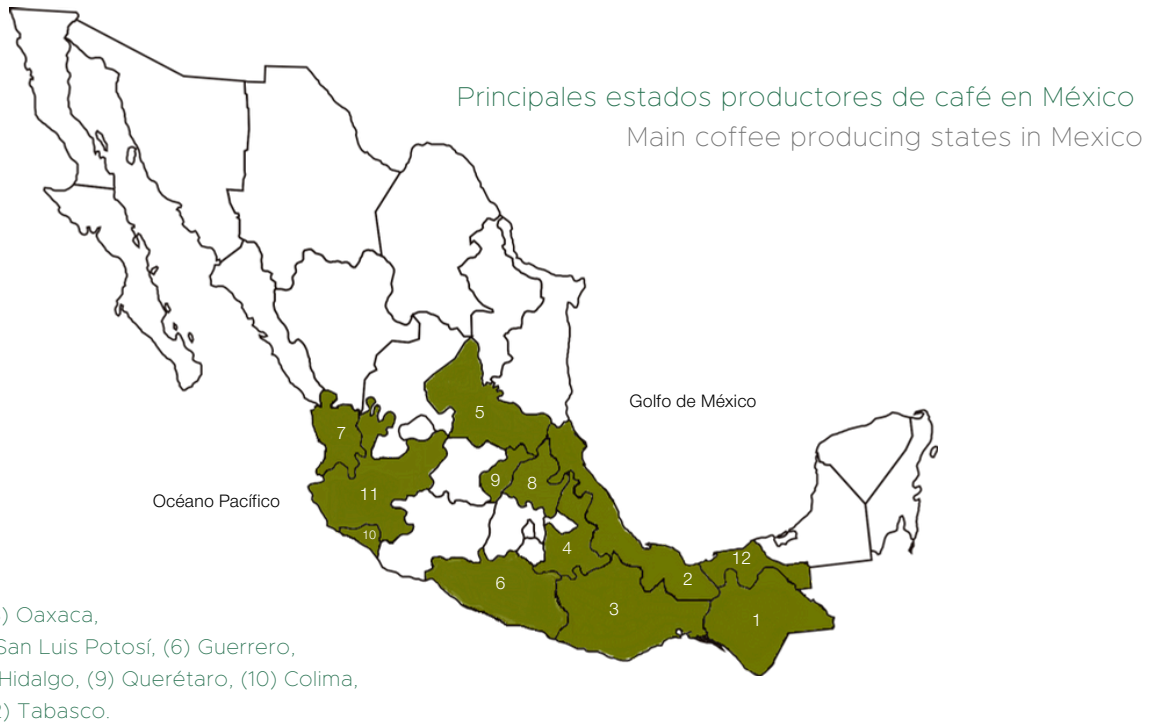
Como parte del compromiso de Hoteles Chablé con la calidad, sustentabilidad y nuestras comunidades, tenemos el placer de ofrecerles nuestro café orgánico Agroecológico, selección 100% Arábica, cultivado, a una altitud de 1,200 metros sobre el nivel de mar, por una comunidad de los altos de Chiapas Tzotzil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

Bienvenidos a Ki'ol, disfrute su desayuno.

As part of Chablé Hotels commitment to quality, sustainability and our communities, we are pleased to offer you our agroecological organic coffee, a 100% Arabica selection, at an altitude of 1,200 meters above sea level, by a community Tzotzil Tzeltal in the highlands of Chiapas, offering us in every cup of coffee, a moment to enjoy with the sounds of nature. Welcome to Ki'ol, enjoy your breakfast.

Taza con aroma y sabor dulces, notas a berries, frutos secos y chocolate amargo.

Cup with sweet aroma and flavor, notes of berries, nuts and bitter chocolate.



CAFÉ | COFFEE

Espresso / Espresso \$100 | Americano / Coffee \$100 | Cappuccino / Cappuccino \$115
Latte / 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 croissant roll hecho en casa, crema batida y mermelada de frutos rojos
Homemade croissant roll, whipped cream and berries jam
\$360

Pancakes de nata con canela, mantequilla cítrica y frutos rojos
Nata pancakes with cinammon, citric butter and berries
\$252

CLÁSICOS CHABLÉ | CHABLÉ CLASSICS

Huevos al gusto (estrellados, revueltos, omelette, pochados) con orden de papas, tomates asados, frijoles o tocino
Choice of eggs, your style (fried, sunny side up, 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 🌱

Molletes Chablé con frijoles refritos, pico de gallo y queso menonita
Chablé "molletes" (toast with beans), pico de gallo and "mennonite cheese"
\$330

Trío de empanadas de queso de bola con chaya, crema de rancho, queso doble crema y salsa de habanero
Fried empanadas with edam cheese and chaya (spinach tree), cream, local cheese and habanero salsa
\$340 🌱

ENTRADAS | STARTERS

Tradicional guacamole con cebolla, jitomate, chile serrano y cilantro local
Traditional guacamole with onion, tomato, chili and local cilantro
\$360 🌱

Variación de crudités de jícama, pepino y zanahoria con limón y chile piquín
Variety of crudités of jicama, cucumber and carrot with lime and chili powder
\$165 🌱

Hummus hecho en casa con aceite de oliva y cilantro de los ka'anche's
Homemade hummus, olive oil and cilantro from our ka'anche's
\$285

Chips de papa hechas en casa con chiltomate
Homade potato chips with "chiltomate" salsa
\$210 🌱

Aguachile de camarón con pepino blanco y chile habanero
Shrimp aguachile with white cucumber and habanero chili
\$480 🌱

Fondo aromático de lima con jamón de pavo hecho en casa (40g)
Traditional Yucatan style lime soup with local turkey breast (40g)
\$310 🌱

ENSALADAS | SALAD

Ensalada César con pollo (180g) o camarones (180g) a la plancha, aderezo y queso Grana Padano
Caesar salad with grilled chicken breast (180g) or shrimps (180g) and Grana Padano cheese dressing
side: pollo \$190 / camarón \$250
side: chicken \$190 / shrimp \$250
sin proteína: \$360

Ensalada de betabel con naranja, nuez de marañón caramelizada y yogurt
Orange and beetroot salad with caramelized cashew nuts and yoghurt
\$355 🌱

SANDWICH

Sándwich de pollo (90g) con guacamole, cátsup hecho en casa, cebolla encurtida
Chicken sandwich (90g) with guacamole, homemade ketchup and pickled onion
\$440

Hamburguesa de res Wagyu (180g) en pan brioche con cebolla caramelizada y queso menonita
Wagyu beef burger (180g) with sautéed onions and "mennonite cheese"
\$685



FLATBREAD



Clásica margherita, salsa de tomate, albahaca y queso mozzarella
Classic margherita, tomato sauce, basil and mozzarella
\$382


Lechón al pib, queso menonita, aguacate, salsa de habanero, cebolla morada encurtida y cilantro local
Underground cooked suckling pig, "mennonite cheese", avocado, habanero salsa, pickled red onion and local cilantro
\$455

NIXTAMAL


Tacos de rib eye con champiñones, cebollas salteadas, acompañado de guacamole y pico de gallo
Rib eye tacos with mushrooms, sautéed onions, guacamole and pico de gallo
\$480 

Tacos de cochinita pibil enterrada con cebolla encurtida y cilantro
Yucatecan style suckling pig cooked underground tacos with pickled onions and cilantro
\$480  

Tacos de camarón a la plancha con guacamole y pico de gallo de piña
Grilled shrimp tacos, guacamole and "pico de gallo" with pineapple
\$490  

Tacos de pescado en tempura con guacamole, pico de gallo y col
Fish tacos in tempura with guacamole, "pico de gallo" and cabbage
\$460 

POSTRES / DESSERTS

Panqué de elote con helado de naranja, chocolate y palomitas caramelizadas
Corn cake with orange ice cream, chocolate and caramelized popcorn
\$346 

Pastel de tres leches con crema batida de vainilla, frutos rojos, espuma de leche y albahaca
"Tres leches" cake with vanilla whipped cream, berries, milk foam and basil
\$418

Tabla de quesos con miel local y compota de naranja
Assorted selection of cheese with local honey and orange compote
\$590

MENÚ TO GO | TO GO MENU

MERMELADAS CHABLÉ | CHABLÉ JAMS

Selección de mermeladas Chablé (90g)

Homemade Chablé jams (90g)

\$195

Frutos Rojos / Berries

Manzana / Apple

Papaya / Papaya

Sujetas a cambios por temporada

Subject to seasonal changes

SALSAS CHABLÉ | CHABLÉ SALSAS

Selección de salsas Chablé (90g)

Homemade Chablé salsas (90g)

\$195

Sikil pak / Roasted pumpkin seed paste

Salsa habanera / Habanero salsa

Pasta de habanero / Habanero paste

Salsa macha / Salsa macha

Mostaza / Homemade yellow and black mustard

