



WELLNESS GOLF

Chablé pone la salud en pleno apogeo con su innovador Wellness Golf siendo el pionero en esta nueva rama, fomentado un enfoque relajado del "juego de la vida", alentando a los jugadores a conectarse con el deporte a nivel espiritual, emocional y ambiental.

Los jugadores están invitados a realizar dicha actividad sin zapatos, comenzar y terminar en cualquier punto del curso y crear y conquistar desafíos únicos a un ritmo pausado. El complejo está diseñado de manera profesional, cuenta con nueve hoyos a 200 yardas de distancia y está diseñado para que lo disfruten todos los niveles de habilidad.

Chablé puts health in full swing with its groundbreaking Wellness Golf. The first course of its kind, Wellness Golf encourages a relaxed approach to 'the game of life', encouraging guests to connect with the sport on a spiritual, emotional and environmental level. Guests are invited to play shoeless, begin and end at any point on the course and create and conquer unique challenges at a leisurely pace.

The professionally designed complex features nine tee boxes at 200 yards in distance and is designed for all skill levels to enjoy.

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.

* 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.

* Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included

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





DESAYUNOS BREAKFAST

Plato de frutas con yogurt, granola hecha en casa y miel local
Selection of fresh fruits with homemade yoghurt, granola and honey
\$290 🌱

Avena con leche de guayaba, infusión de té chai y dátiles
Guava - chai oatmeal with dates
\$322 ✓ 🌱 🌿

Huevos (2pzs) motuleños tradicionales con frijol, chícharo, zanahoria, jamón de pavo hecho en casa y plátano macho frito
"Motuleño" style eggs (2pcs) with beans, homemade turkey ham, fried plantain, peas and carrots
\$358 🌱

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 🌱

SNACKS

Panuchos de cochinita pibil (90g) con cebolla morada encurtida y cilantro
Cochinita pibil (90g) style panuchos with pickled red onion and cilantro
\$295 🌱 🌿

Pincho de pulpo con mayonesa de limón amarillo y café
Octopus "Pincho" with lemon and coffee mayonnaise
\$198 🌱 🌿

Elotitos tiernos con mayonesa de recado negro
Xilotos with "recado negro" mayonnaise
\$252 🌱 🌿

Palomas de queso camembert con salsa de vino blanco y mostaza
Phyllo dumplings filled with camembert cheese, with white wine sauce and mustard
\$294



FLATBREAD

Longaniza de Temozón, queso asadero, aguacate, salsa de habanero, cebolla morada encurtida y cilantro
“Longaniza” from Temozon, asadero cheese, avocado, habanero salsa, pickled red onion and cilantro
\$455

Calabaza local con salsa de tomate, queso asadero y orégano
Local pumpkin, tomato sauce, local cheese and oregano
\$382

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

LUNCH

Aguachile de camarón con pepino blanco y chile habanero
Shrimp aguachile with white cucumber and habanero chili
\$479



Tiradito de jurel con puré de aguacate, jengibre y salsa de soya con tostadas de arroz negro
Yellowtail jack tiradito with avocado purée, ginger, soy sauce and black rice chips
\$576



Tradicional guacamole con cebolla, jitomate, chile serrano y cilantro local
Traditional guacamole with onion, tomato, chili and local cilantro
\$351



Variedad de crudités de jícama, pepino y zanahoria con limón y chile piquín
Variety of crudité of jicama, cucumber and carrot with lime and chili powder
\$160



Ensalada de jícama y pepino con quinoa, aderezo de cilantro y avellana (Contiene nueces)
Jicama and cucumber salad with quinoa and cilantro-hazelnut dressing (Contains nuts)
\$382





LUNCH

Sándwich de pollo empanizado (90g) con guacamole, cátsup hecho en casa, cebolla encurtida y kimchi

Breaded chicken (90g) sandwich with guacamole, homemade ketchup, kimchi and pickled onion

\$436

Hamburguesa de res Wagyu (180g) en pan brioche con cebolla caramelizada y queso asadero

Wagyu beef burger (180g) with sautéed onions and local cheese

\$685

POSTRES DESSERTS

Tarta de limón con maracuyá y coco

Lemon tart with passion fruit and coconut

\$358

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 mexicanos con miel local y compota de naranja

Assorted selection of Mexican cheese with local honey and orange compote

\$590

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.

\$105



**TÉS &
INFUSIONES
TEAS &
INFUSIONS**

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) Evokingsunshine, 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)

\$105

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).

\$105

Jasmin Chung Hao

De todos los tés verdes con jazmín 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.

\$105

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.

\$105

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.

\$105



**TÉS &
INFUSIONES
TEAS &
INFUSIONS**

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.

\$105

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.

\$105

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.

\$105

**KOMBUCHA
CHABLÉ**

Infusión de té negro hecha en casa con probióticos naturales

Homemade black tea infusion with natural probiotics

\$285

**CAFÉ
COFFEE**

Espresso / Espresso \$90

Americano / Coffee \$90

Cappuccino / Cappuccino \$105

Latte / Latte \$105

Cold Brew Botella / Bottle \$285

Cold Brew Vaso / Glass \$94