



 **chablé**
M A R O M A

**KIT DE
BANQUETES**

BANQUET KIT

KIT DE BANQUETES

DESAYUNOS
ALMUERZO
COFFEE BREAK
BOX LUNCH
ALMUERZO EN CHABLÉ MAROMA
CENAS EN CHABLÉ MAROMA
COMPLEMENTOS DE VERANO
EL DULCE ANTOJO
EXPERIENCIAS CHABLÉ
SELECCIÓN DE BEBIDAS SERVICIOS DEL BAR
OPEN BAR
OPEN BAR PREMIUM

BANQUET KIT

BREAKFAST	03
BRUNCH	09
COFFEE BREAK	13
BOX LUNCH	18
LUNCH AT CHABLÉ MAROMA	21
DINNER AT CHABLÉ MAROMA	30
SUMMER ADD ONS	38
SWEET PLEASURES	41
CHABLÉ EXPERIENCES	42
BEVERAGE SELECTION BAR SERVICES	45
OPEN BAR	47
PREMIUM OPEN BAR	49

DESAYUNOS

BREAKFAST



Las opciones de menús y precios, están sujetos a cambio sin previo aviso

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona

Menu options and prices are subject to change without prior notice

Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos incluyen:

CAFÉ SELECCIÓN CHABLÉ

Café americano
Latte
Espresso
Capuchino

TÉS

Selección de tés y tisanas de la casa

JUGOS FRESCOS

Naranja
Toronja
Zanahoria
Jugo Verde

PAN RECIÉN HORNEADO:

Nuestra selección de pan recién horneado con servicio de mantequilla y mermeladas hechas en casa

BREAKFAST

All our breakfasts includes:

CHABLE COFFEE SELECTION:

American coffee
Latte
Espresso
Cappuccino

TEA

Teas & Tisanas house selection

FRESH JUICES

Orange
Grapefruit
Carrot
Green juice

FRESHLY BAKED PASTRIES:

Our freshly baked pastries with butter and homemade jams

*Horarios disponibles para desayuno: 7:00 a.m. -10:30 a.m.

Tipo de servicio: 20-40pax emplatado / 40-80pax family style / 80pax o más en estaciones

Tiempo de servicio: 2 horas

Servicio en Restaurante Kaban, Bu'ul o Palapa

Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado

Las estaciones están diseñadas para un min de 80pax; en caso de haber grupos pequeños habrá un cargo por servicio de 150USD++

*Breakfast time available: 7:00 a.m. - 10:30 a.m.

Type of service: Plated from 20-40pax / Family style from 40-80pax / Food stations 80+ pax

Service time: 2 hours

Service at Kaban Restaurant, Bu'ul or Jungle Palapa

For private event set up fee will be applied

Food stations are designed for a min of 80pax; for smaller groups a service charge of 150USD++ will be applied

DESAYUNO AMERICANO

Plato de fruta de temporada o avena con manzana caramelizada y leche de almendra

Huevos al gusto con papa *hash brown*, frijoles refritos y ensalada verde o *toast* a elegir (aguacate, tomate y pesto o hummus)

DESAYUNO KABAN

Nuestra selección de jugos mixtos:

- Naranja, fresa y espirulina
- Piña, toronja, jengibre y perejil
- Toronja, jengibre y manzana
- Manzana, menta y jengibre
- Fresa, plátano y manzana
- Chaya, naranja y espirulina
- Lima, menta y miel de agave

Plato de fruta de temporada o avena con manzana caramelizada y leche de almendra o base de pulpa de frutos rojos con avena y almendra, servido con coco, chía, semilla de girasol, amaranto y pasas

Omelette de claras; o huevos rancheros; o huevos Chablé; o chilaquiles (verdes, rojos o pasilla/ con pollo o huevo)

AMERICAN BREAKFAST

Seasonal fruit or oatmeal with caramelized apple and almond milk

Two eggs to taste (omelette, fried or scrambled) with hash brown potato, beans, and mixed salad or toast to taste (avocado, tomato and pesto or chickpea hummus)

KABAN BREAKFAST

Our mixed juices selection:

- Orange, strawberry and spirulina
- Pineapple, grapefruit, ginger and parsley
- Grapefruit, ginger and apple
- Apple, mint and ginger
- Strawberry, banana and apple
- Chaya, orange and spirulina
- Lime, mint and agave honey

Seasonal fruit or oatmeal with caramelized apple and almond milk or blended oatmeal and mixed berries with almond, coconut, chia, sunflower seeds, amaranth and raisins

Two egg white omelette; or Two “Rancheros” eggs; or Two Chablé eggs; or chilaquiles (green, red or pasilla sauce / with chicken or egg)

PRECIOS | PRICES

550 MXN

550 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

DESAYUNO YUCATECO

Nuestra selección de jugos mixtos:

- Naranja, fresa y espirulina
- Piña, toronja, jengibre y perejil
- Toronja, jengibre y manzana
- Manzana, menta y jengibre
- Fresa, plátano y manzana
- Chaya, naranja y espirulina
- Lima, menta y miel de agave

Nuestra selección de jugos smoothies:

- Plátano, zanahoria, maracuyá, fresas y miel de abeja
- Sandía, jugo de limón amarillo, chía, miel de agave, yogurt griego, albahaca y chantillí de frambuesas
- Aguacate, leche de coco, yogurt y piña
- Café, plátano, leche de almendra y canela
- Manzana verde, cardamomo, piña, albahaca y leche

Diseña tu menu:

- Plato de fruta de temporada o avena con manzana caramelizada y leche de almendra o *bowl* de frutos rojos frescos con *super foods*
- Hot cake o Pan francés
- Dos huevos benedictinos sobre pan con salmón, bañados en salsa holandesa o dos huevos a la cazuela con salsa verde tatemada, frijol refrito, verdolaga y queso cotija o dos huevos motuleños con tortilla frita, frijol, salsa roja, chícharos, plátano frito y longaniza de Valladolid

PRECIOS | PRICES

550 MXN

YUCATÁN BREAKFAST

Our mixed juices selection:

- Orange, strawberry and spirulina
- Pineapple, grapefruit, ginger and parsley
- Grapefruit, ginger and apple
- Apple, mint and ginger
- Strawberry, banana and apple
- Chaya, orange and spirulina
- Lime, mint and agave honey

Our smoothies selection:

- Banana, carrot, passion fruit, strawberry and honey
- Watermelon, lime, chia, agave honey, greek yogurt, basil and raspberry chantilly
- Avocado, coconut milk, yogurt and pineapple
- Coffee, banana, almond milk, and cinnamon
- Green apple, cardamom, pineapple, basil and milk

Design your menu:

- Seasonal fruit or oatmeal with caramelized apple and almond milk or fresh berries bowl with super foods
- Pancakes or French toast
- Two Benedict eggs over brioche bread with salmon and Hollandaise sauce or two “Cazuela” eggs with charred green sauce, fried beans, purslane and *cotija* cheese or two “Motuleños” eggs with fried tortilla, refried beans, red sauce, green peas, fried plantain and longaniza from Valladolid

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person



DESAYUNO WELLNESS

Nuestra selección de jugos mixtos:

- Naranja, fresa y espirulina
- Piña, toronja, jengibre y perejil
- Toronja, jengibre y manzana
- Manzana, menta y jengibre
- Fresa, plátano y manzana
- Chaya, naranja y espirulina
- Lima, menta y miel de agave

Nuestra selección de smoothies:

- Plátano, zanahoria, maracuyá, fresas y miel de abeja
- Sandía, jugo de limón amarillo, chía, miel de agave, yogurt griego, albahaca y chantillí de frambuesas
- Aguacate, leche de coco, yogurt y piña
- Café, plátano, leche de almendra y canela
- Manzana verde, cardamomo, piña, albahaca y leche

Plato de fruta de temporada o bowls (acai, espirulina o frutos rojos)

**

Pancakes veganos o sope de hongos o quesadillas de flor de calabaza

WELLNESS BREAKFAST

Our mixed juices selection:

- Orange, strawberry and spirulina
- Pineapple, grapefruit, ginger and parsley
- Grapefruit, ginger and apple
- Apple, mint and ginger
- Strawberry, banana and apple
- Chaya, orange and spirulina
- Lime, mint and agave honey

Our smoothies selection:

- Banana, carrot, passion fruit, strawberry and honey
- Watermelon, lime, chia, agave honey, greek yogurt, basil and raspberry chantilly
- Avocado, coconut milk, yogurt and pineapple
- Coffee, banana, almond milk, and cinnamon
- Green apple, cardamom, pineapple, basil and milk

Seasonal fruit or bowls (acai, spirulina or red fruits)

**

Vegan pancakes or mushrooms “sope” or squash blossom “quesadillas”

PRECIOS | PRICES

550 MXN



DESAYUNO WELLNESS ESTACIONES

Complementa tu desayuno, agregando una o más estaciones en vivo:

ESTACIÓN DE OMELETTES

Omelettes al gusto con ingredientes frescos y de temporada

ESTACIÓN DE ANTOJITOS MEXICANOS

Quesadillas, sopes y salbuts preparados al momento con ingredientes al gusto

ESTACIÓN DE JUGOS Y SMOOTHIES

Jugos mixtos y smoothies preparados al momento con frutas y vegetales de temporada, agua de coco, selección de leche de almendra, coco y arroz

ESTACIÓN DE CARVINGS

A elegir dos *carvings* entre: pieza de rib eye con salsa gravy, tocineta con salsa agridulce, lechón con cebollas encurtidas y salsa gravy, pescado entero con salsas, pescado a la sal o roast beef con salsa gravy

ESTACIÓN DE CORTE DE FRUTAS

Selección de frutas de temporada cortadas al momento y servidas al gusto de cada comensal con yogurt, granola, muesli, nueces y frutos secos

WELLNESS BREAKFAST STATIONS

Add on stations to your breakfast, choose one or more live stations of the items of your choice:

OMELETTE STATION

Omelettes of your choice with seasonal fresh ingredients

MEXICAN ANTOJITOS STATION

Freshly prepared *Quesadillas*, *sopes* and salbuts with your choice of ingredients

JUICES AND SMOOTHIES STATION

Freshly prepared mixed juices and smoothies with seasonal fruits and vegetables, coconut water, almond milk, coconut milk and rice milk

CARVINGS STATIONS

Choose among carvings between: rib eye with gravy sauce, bacon with a bittersweet sauce, suckling pig with pickled onions and gravy sauce, fish with sauces, salted fish or roast beef with gravy sauce

FRUIT CARVING STATION

Seasonal fruits served with yogurt, granola, muesli and/or dry fruits

PRECIOS | PRICES

200 MXN

240 MXN

160 MXN

300 MXN

160 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person



BRUNCH

BRUNCH MAROMA

BARRA FRÍA

- Frutas de temporada, *parfait*, con granola, muesli, cereales, frutos secos y miel
- Carnes frías y quesos artesanales mexicanos
- Ensaladas, mix de lechugas, vegetales frescos y aderezos y vinagretas
- Jugos naturales y mixtos

RAW BAR

- Ceviches
- Aguachiles
- Preparados al momento: pescado, camarones, salmón, atún, callo y pulpo
- Tostadas
- Tiraditos

BARRA CALIENTE

- Chilaquiles verdes y rojos
- Frijoles refritos
- Cazuela de mariscos
- Pozole
- Dos huevos motuleños con tortilla frita, frijol, salsa roja, chícharos, plátano frito y longaniza de Valladolid
- Molletes
- Pulpo al ajillo
- Lengua de res en salsa verde
- Vegetales rostizados

ANTOJITOS MEXICANOS

- Quesadillas
- Salbuts
- Sopes

ESTACIÓN DE PANES

- Seleccionados por nuestro chef pastelero
- Selección de pan recién horneado, con mantequilla y mermeladas caseras.

MAROMA BRUNCH

COLD KITCHEN

- Seasonal fruits *parfait* with granola, muesli, cereals, dry fruits and honey
- Cold cuts and handmade mexican cheeses
- Salads, mixed lettuces, fresh vegetables and vinaigrettes
- Mixed natural juices

RAW BAR

- *Ceviches*
- *Aguachiles*
- Freshly prepared: Fish, shrimp, salmon, tuna, scallop and octopus
- *Tostadas*
- *Tiraditos*

HOT KITCHEN

- Red or green *chilaquiles*
- Refried beans
- Seafood platter
- *Pozole*
- Two “Motuleños” eggs on fried tortilla with refried beans, red sauce, peas, fried banana, and longaniza from Valladolid
- *Molletes*
- “Ajillo” octopus (garlic and *guajillo* chilli)
- Beef tongue with green sauce
- Roasted vegetables

MEXICAN ANTOJITOS

- *Quesadillas*
- Salbuts
- *Sopes*

BAKERY STATION

- Selected by our pastry chef
- Our freshly baked pastries selection with butter and homemade jams

PRECIOS | PRICES

1,400 MXN

*Horarios disponibles para brunch:
11:00 a.m. - 4:00 p.m.

Tipo de servicio: Estaciones

Las estaciones están diseñadas para un min de 80pax; en caso de grupos pequeños habrá un cargo de servicio por evento de 150USD++ servido en family style

Tiempo de servicio: 2 horas

Servicio en Restaurante Kaban con montaje existente

Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado

*Brunch time available: 11:00 a.m. -4:00 p.m.

Type of service: Stations

Food stations are designed for a minimum of 80pax; for smaller groups a service charge of 150USD++ will be applied

Service time: 2 hours

Service at Kaban Restaurant, existing set up

For private event set up fee will be applied

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

BRUNCH CARIBEÑO

Incluye platillos de opción 1 más lo siguiente:

RAW BAR PREMIUM

- Ceviches
- Tostadas
- Aguachiles
- Tiraditos

Preparados al momento de: pescado, camarones, salmón, atún, callo, pulpo, almejas, ostiones y cangrejo

ESTACIÓN EN VIVO DE PARRILLA

- Hamburguesas wagyu
- Arrachera
- Rib eye
- New York
- Pollo orgánico
- Pescado entero a la talla, zarandeado o “tikin xic”

CARIBEAN BRUNCH

Included dishes from option 1 plus the following:

PREMIUM RAW BAR

- *Ceviches*
- *Tostadas*
- *Aguachiles*
- *Tiraditos*

Freshly prepared: fish, shrimp, salmon, tuna, scallop, octopus, clams, oysters and crab

COOKOUT STATION

- Wagyu hamburguers
- Flank steak
- Rib eye
- New York
- Organic chicken
- Fish to taste (“a la talla”, “zarandeado” or “tikin xic”)

PRECIOS | PRICES

1,800 MXN

*Horarios disponibles de brunch:

11:00 a.m. a 1:00 p.m.

Tipo de servicio: 20 - 40 pax emplatado / 40-80 pax family style / 80pax en adelante en estaciones

Tiempo de servicio: 2 horas

Servicio en restaurante Kaban con montaje existente

Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado

Las estaciones están diseñadas para un min de 80pax; en caso de haber grupos pequeños habrá un cargo por servicio de 150USD++

*Brunch time available: 11:00 a.m. - 1:00 p.m.

Type of service: plated from 20-40pax / family style from 40-80pax / stations for 80+pax

Service time: 2 hours

Service at Kaban Restaurant, existing set up

For private event set up fee will apply

Food stations are designed for a min of 80 pax; for smaller groups a service charge of 150USD++ will be applied



Complementa tu brunch!

Agrega una o más de las siguientes opciones:

ADD ON LIVE BRUNCH STATIONS**ESTACIÓN DE CARVINGS**

Incluye pieza de: rib eye con salsa gravy, tocineta con salsa agri dulce, pescado a la sal o roast beef con salsa gravy

ESTACIÓN DE PARRILLA PREMIUM

Carne wagyu, langosta, ostiones y almejas al grill

ESTACIÓN DE RAW BAR

Almeja chocolate, pata de mula, ostiones, manitas de cangrejo de Campeche, cangrejo

ESTACIÓN DE VINO ESPUMOSO

- Vino espumoso ilimitado para *brunch*
- Coctelería a base de espumoso
- Vino tinto y blanco (Etiquetas de vino sujetas a cambio)

ESTACIÓN DE CHAMPAGNE

- Champagne Louis Roederer ilimitado para brunch
- Coctelería a base de vino espumoso
- Vino tinto y blanco (Etiquetas de vino sujetas a cambio)

Enhance your brunch!

Add one or more of the following items of your choice:

ADD ON LIVE BRUNCH STATIONS**CARVINGS STATION**

Includes a piece of: rib eye with gravy sauce, bacon with a bittersweet sauce, salted fish or roast beef with gravy sauce

GRILL PREMIUM STATION

Wagyu steak, lobster, oysters and grilled clams

RAW BAR STATION

Chocolate clams, pata de mula clams, oysters, crab legs from Campeche, crab

SPARKLING WINE STATION

- Unlimited sparkling wine for brunch
- Sparkling wine cocktails
- Red and white wine (Wine labels subject to change)

CHAMPAGNE STATION

- Unlimited Louis Roederer Champagne for Brunch
- Cocktails with sparkling wine
- Red and white wine (Wine labels subject to change)

PRECIOS | PRICES

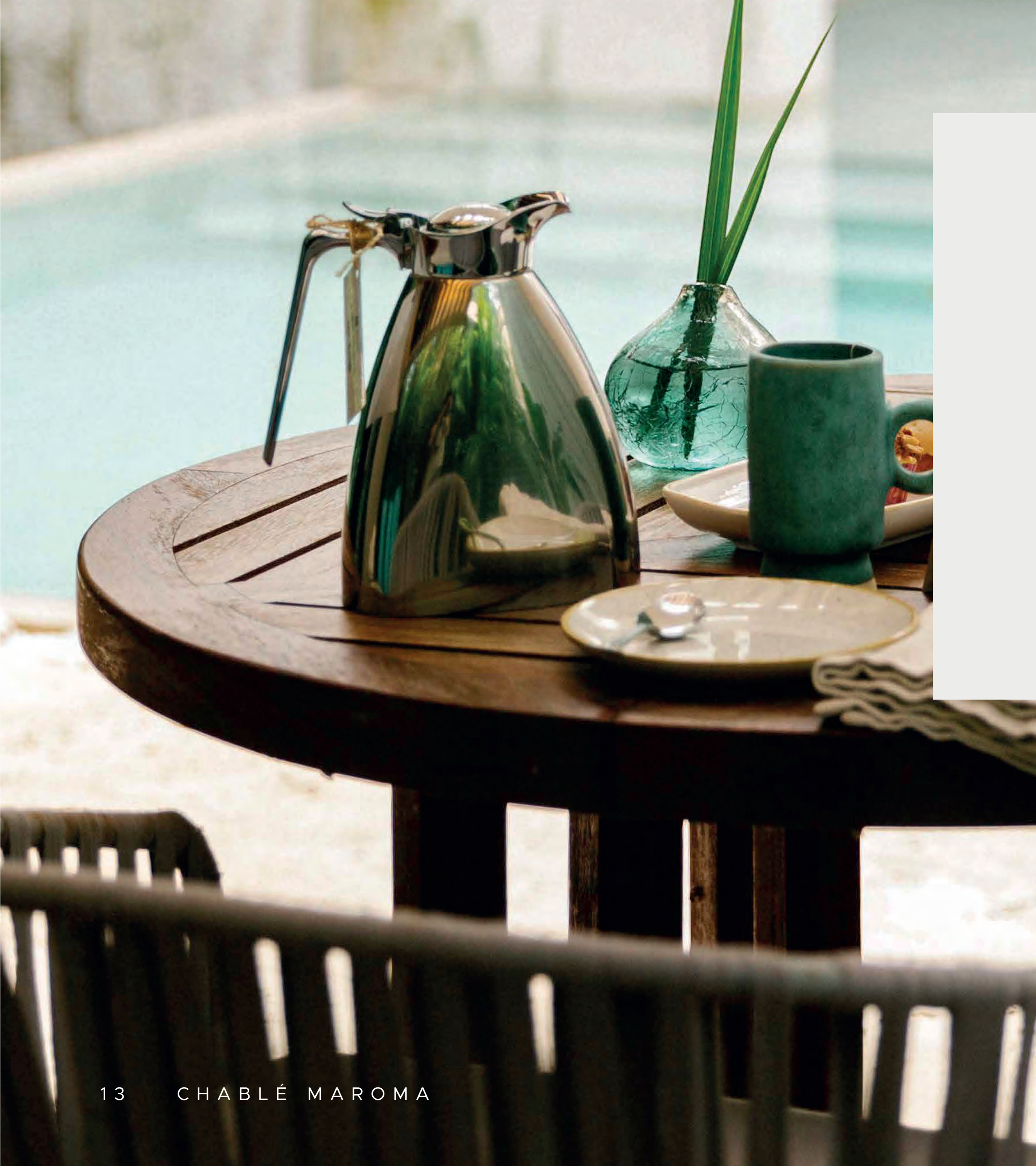
160 MXN

300 MXN

300 MXN

1,000 MXN

2,000 MXN



COFFEE BREAK

Tiempo de servicio: 2 horas

Hora adicional: 8 USD++

Min: 10 personas - Max:40 personas

Service time: 2 hours

Additional hour: 8 USD++

Min: 10pax - Max:40pax

CLÁSICO AM

Café Americano Chablé
 Selección de té y tisanas de la casa
 Pan dulce y galletas
 Platos individuales de fruta de temporada con granola y yogurt
 Fruta de mano

EARLY BIRD BREAK

Café Americano Chablé
 Selección de té y tisanas de la casa
 Pan dulce y galletas
 Mini bowl de frutos rojos
 Barras de amaranto hechas en casa
 Mini toast de aguacate y mini toast de hummus
 Fruta de mano

AM CLASIC

Chablé American coffee
 Teas & Tisanas house selection
 Pastries and cookies
 Individual platters of seasonal fruit with granola and yogurt
 Hand fruit

EARLY BIRD BREAK

Chablé American coffee
 Tea: Teas & Tisanas house selection
 Pastries and cookies
 Berries mini bowl
 Homemade amaranth bars
 Mini avocado toast and mini hummus toast
 Hand fruit

PRECIOS | PRICES

550 MXN

550 MXN

BREAK WELLNESS AM

Café Americano Chablé

Infusiones en frío: Té blanco guayaba (Té blanco, guayaba y durazno), Dulce despertar (Té negro, hierbabuena y menta), Luna verde (Té verde, flor de lavanda, limoncillo, manzanilla y frutos cítricos)

Galletas de coco y barras de amaranto hechas en casa

Mini bowl de acai, espirulina o matcha

Mini toast de crema de cacao y crema de cacahuate hechas en casa o trufas de cacao y dátil

BREAK HORA DEL TÉ PM

Café Americano Chablé

Selección de tés y tisanas de la casa

Galletas de avena, coco y chocochips

Platos individuales de fruta de crudités

Agua fresca

WELLNESS BREAK AM

Chablé American Coffee

Cold teas: *Té blanco guayaba* (White tea, guava and peach), *Dulce despertar* (Black tea, peppermint and mint), *Luna verde* (Green tea, lavender flower, lime, chamomile and citrus)

Homemade coconut cookies and amaranth bars

Mini acai, spirulina or matcha bowl

Mini homemade cocoa or peanut butter cream toast or dates and cacao truffles

TEA TIME BREAK PM

Chablé American Coffee

Tea: Teas & tisanas house selection

Oats, coconut and chocolate chips cookies

Individual platters of fruit crudités

Fruit infused water

PRECIOS | PRICES

550 MXN

550 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person



PRECIOS | PRICES

BREAK TROPICAL PM

- Café Americano Chablé
- Selección de tés y tisanas de la casa
- Galletas de avena, coco y chocochips
- Platos individuales de fruta y *crudités*
- Mini sándwich de carnes frías
- Dos variedades de cócteles sin alcohol

BREAK WELLNESS PM

- Café Americano Chablé
- Infusiones en caliente o frío: Té blanco guayaba (Té blanco, guayaba y durazno), Dulce despertar (Té negro, hierbabuena y menta), Luna verde (Té verde, flor de lavanda, limoncillo, manzanilla y frutos cítricos)
- Galletas de coco y barras de amaranto hechas en casa
- Chips de vegetales y hummus

TROPICAL BREAK PM

- Chablé American Coffee
- Teas & Tisanas house selection
- Oats, coconut and chocolate chips cookies
- Individual platters of fruit and *crudités*
- Cold cuts mini sandwich
- Two choices of non alcoholic cocktails

WELLNESS BREAK PM

- Chablé American Coffee
- Hot or cold teas: *Té blanco guayaba* (White tea, guava and peach), *Dulce despertar* (Black tea, peppermint and mint), *Luna verde* (Green tea, lavender flower, lime, chamomile and citrus)
- Homemade coconut cookies and amaranth bars
- Vegetables chips and hummus

550 MXN

550 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

ADD ON COFFEE BREAKS

Complementa tu coffee break!
Agrega una o más de las siguientes opciones:

- Plato carnes frías
- Plato quesos artesanales mexicanos
- Bowls de super foods
- Barra de Berlinesas
- Barra de super foods
- Barra de mini postres seleccionado por nuestro Chef pastelero
- Canapés salados
- Break de jugos energizantes y super foods

Enhance your coffee break!
Add one or more of the following items of your choice:

- | | |
|---|---------|
| Cold cuts platter | 120 MXN |
| Handmade mexican cheeses platter | 120 MXN |
| Super foods bowl | 120 MXN |
| Berliners bar | 120 MXN |
| Super foods bar | 120 MXN |
| Mini desserts selected by our pastry Chef | 120 MXN |
| Hors D'oeuvres | 120 MXN |
| Energizing juices and super foods break | 120 MXN |

PRECIOS | PRICES

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person



BOX LUNCH



* Están disponibles bajo previa solicitud de 24 hrs antes

Box lunch grupales (más de 15pax) es necesario solicitarlos 1 semana antes

Mínimo huéspedes: 10 pax

Bolsas individuales

* To be requested 24 hrs in advance

Group box lunch (more than 15pax) needs to be requested 1 week before

Minimum: 10 pax

Individual bags

BOX LUNCH PARA VIAJE

Sándwich de vegetales y hummus
 Chips de papa
 Fruta de mano
 Galleta de Choco chips o avena
 Botella de agua natural o jugo naranja o verde

BOX LUNCH DE PANADERÍA

Baguette de carnes frías
 Chips de papa
 Fruta de mano
 Galleta de Choco chips o avena
 Botella de agua natural o jugo naranja o verde

BOX LUNCH DE ATÚN

Bagel de ensalada de atún
 Chips de papa
 Fruta de mano
 Galleta de Choco chips o avena
 Botella de agua natural o jugo naranja o verde

TRAVEL BOX LUNCH

Vegetables and hummus sandwich
 Potato Chips
 Hand fruit
 Chocolate chips and oats cookies
 Bottled water or orange juice or green juice

BAKERS BOX LUNCH

Cold cuts baguette
 Potato chips
 Hand fruit
 Choco chips and oats cookies
 Bottled water or orange juice or green juice

TUNA BOX LUNCH

Tuna salad bagel
 Potato chips
 Hand fruit
 Chocolate chips and oats cookies
 Bottled water or orange juice or green juice

PRECIOS | PRICES

600 MXN

600 MXN

600 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
 Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

BOX LUNCH WELNESS

- Bowl de fruta con yogurt y granola
- Barra de amaranto
- Jugo mixto a elegir o smoothie
- Fruta de mano

WELNESS BOX LUNCH

- Fruit bowl with yogurt and granola
- Amaranth bar
- Mixed juice or smoothie
- Hand fruit

PRECIOS | PRICES
600 MXN





ALMUERZO EN CHABLÉ MAROMA

LUNCH AT CHABLÉ MAROMA

*Horario disponible para lunch de 11:00 a.m. - 04:00 p.m.

Min huéspedes: 20 pax

Duración de servicio: 2 horas

Tipo de servicio: Emplatado o Family Style

*Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado"

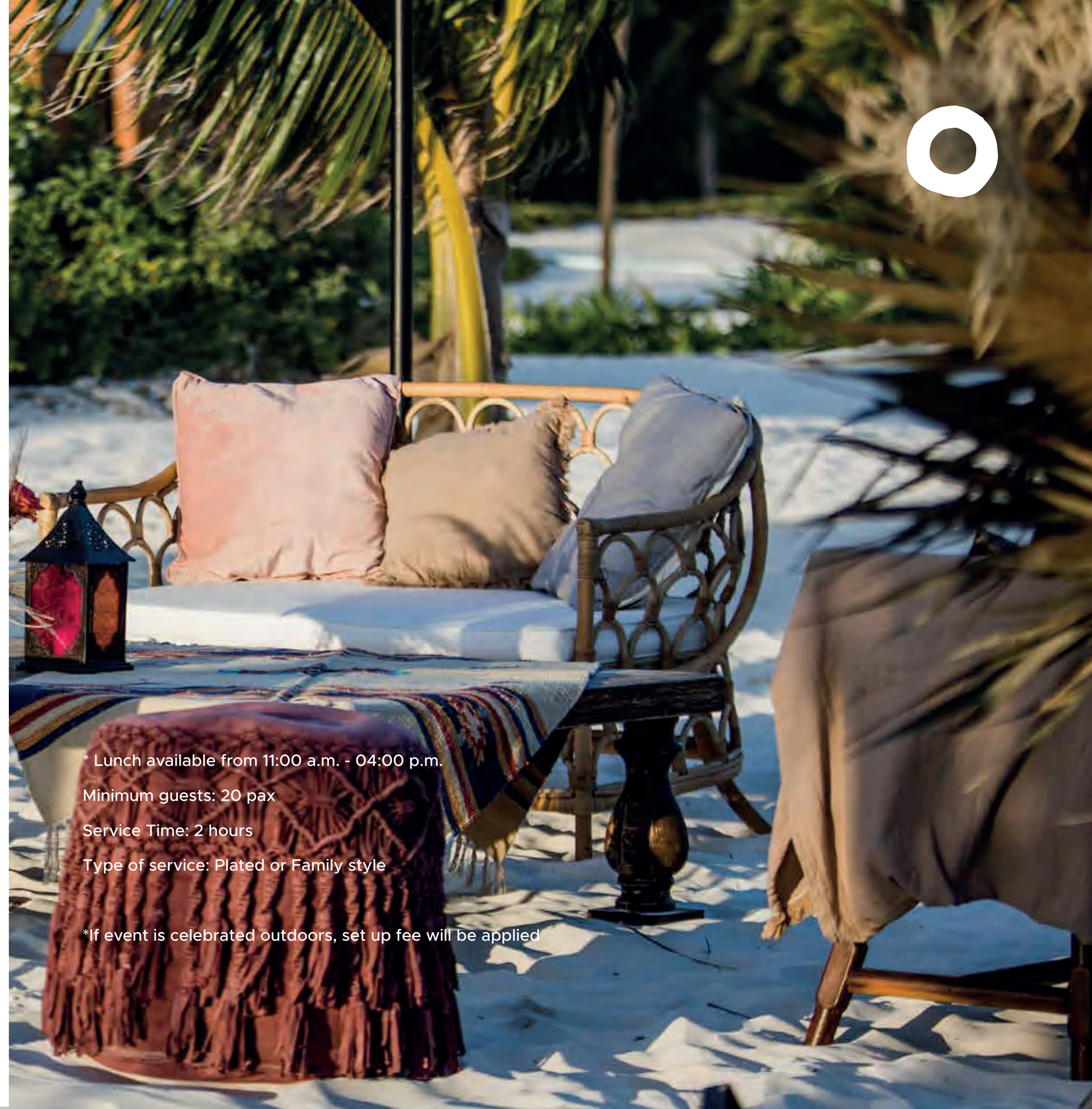
* Lunch available from 11:00 a.m. - 04:00 p.m.

Minimum guests: 20 pax

Service Time: 2 hours

Type of service: Plated or Family style

*If event is celebrated outdoors, set up fee will be applied



LUNCH DELI

Guacamole

Ensalada de quelites

Pollo con puré de papa, longaniza de Valladolid y vegetales rostizados

Mousse de chocolate blanco y salsa de jamaica con helado de horchata

TACOS PARA COMPARTIR

Servidos al centro, para compartir, con una selección de nuestras salsas tradicionales y guacamole. Incluye las siguientes variedades, calculadas por el número de invitados.

Seleccionar 4 variedades:

- Arrachera
- Castacán de pulpo
- Camarón estilo baja
- Pescado al pastor
- Vegetales y requesón
- Hongos
- Lechón
- Rib eye

Selección de sorbetes

DELI LUNCH

Guacamole

Quelite salad from our “ka’anchés” with *cotija* cheese

Chicken with smashed potato, longaniza from Valladolid and roasted vegetables

White chocolate mousse with hibiscus sauce and *horchata* ice cream

TACOS TO SHARE

Served to share, with our selected traditional sauces and guacamole. Includes the following options, calculated by the number of guests. Select four options:

- Flank steak
- Octopus “Castacán”
- Baja Style shrimps
- “Al pastor” fish
- Vegetables and *requesón*
- Mushrooms
- Suckling pig
- Rib eye

Sorbets

PRECIOS | PRICES

1,350 MXN

1,060 MXN

MENÚ PARRILLADO

- Ensalada de lechuga asada con vegetales (emplatado)

Servido Family style:

- Arroz a la tumbada
- Pollo
- Pulpo
- Pescado
- Camarón
- New York
- Rib Eye
- Churros con helado de vainilla

*Para un evento tanto formal como casual; disfruta de nuestro menú parrillado preparado al aire libre

Horario disponible para lunch de 11:00 a.m. - 04:00 p.m.

Min huéspedes: 20 pax

Duración de servicio: 2 horas

Tipo de servicio: Family Style

**Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado

GRILL MENU

- Grilled lettuce salad with vegetables (plated)

Family style:

- "Tumbada" rice
- Chicken
- Octopus
- Whole fish
- Shrimp
- New York
- Rib eye
- *Churros* with vanilla ice cream

*Your event can be as formal or casual as you like; enjoy our grill menu prepared in our outdoor charcoal barbecue

Lunch available from 11:00 a.m. - 04:00 p.m.

Minimum: 20 pax

Service Time: 2 hours

Type of service: Family style

**If event is celebrated outdoors, set up fee will be applied

PRECIOS | PRICES

1,600 MXN

MARISCADA

- Ceviches (seleccionar 2): atún, pescado, callo, mixto, setas
- Aguachiles mixtos (seleccionar 1): negro o verde
- Hamburguesas (seleccionar 2): wagyu, pescado o camarón
- Raw Bar (seleccionar 3): almejas chocolateas, ostiones, camarones, cangrejo, mejillones
- Ostiones gratinados
- Tacos a la parrilla: pescado, camarón, pulpo
- Tiraditos (seleccionar 2): salmón, pescado, atún, callo
- A la parrilla: pescado, pulpo, camarones
- Burritos (seleccionar 1): camarón a la parrilla o pescado tempura; envuelto con lechugas, tomate, frijol, aguacate y mayonesa, en tortilla de harina

Se sirve con variedad de salsas del Chef y guacamole:

* Variedad de sorbetes

SEA FOOD PLATTER

- Ceviches (select 2 options): Tuna, fish, scallop, mixed, oyster mushrooms
- Aguachiles mixtos (select 1 variety): Black or green
- Hamburguers (select 2 options): wagyu, fish or shrimp
- Raw Bar (select 3 of the following options):
Chocolate clams, oysters, shrimps, crab, mussels au gratin
- Oysters
- Grilled tacos: fish, shrimp, octopus
- Tiraditos (select 2 varieties): salmon, fish, tuna, scallop
- Grilled: fish, octopus, shrimps
- (select 1 variety of Burrito) Grilled shrimp or tempura fish, wrapped with lettuce, tomato, beans, avocado and mayonnaise, in flour tortillas

Served with variety of Chef's sauces and guacamole.

* Variety of sorbets

PRECIOS | PRICES

1,700 MXN

*Horario disponible para lunch de 11:00 a.m.

- 4:00 p.m.

Min: 15 huéspedes

Duración de servicio: 2 horas

Tipo de servicio: Family Style

*Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado

*Available from 11:00 a.m. -4:00 p.m.

Minimum: 15 pax

Service Time: 2 hours

Type of service: Family style

*If event is celebrated outdoors, set up fee will be applied

ALMUERZO MEXICANO

- Quesadillas de chicharrón, nopal, cochinita pibil, tinga de pollo, queso, short rib (seleccionar 3 variedades de quesadillas)
- Salbut de hongos y cochinita
- Sopes de frijol, nopal y short rib (seleccionar 2)
- Pollo con mole, lechón al pib, arroz a la tumbada, vegetales rostizados, pescado zarandeado
- Fondant de queso con helado de miel y salsa de piloncillo

LUNCH DE BIENVENIDA

- Ensalada de betabel, o ensalada de Quelites o ceviche de pescado o camarón (elegir uno)
- Pasta de hongos y setas ó pechuga de pollo al grill acompañado de vegetales (elegir uno)
- Pastel de queso

LUNCH TULUM

- Ceviche de mariscos, ensalada de quelite, sopa fría de melón verde, cubos de fruta y hoja de menta (elegir 1)
- Filete de res con puré de coliflor y espárragos ó filete de pescado con vegetales al grill y espárragos (seleccionar 1)
- Mousse de limón amarillo con helado de miel

MEXICAN LUNCH

- *Chicharrón, nopal, “cochinita pibil”, chicken “tinga”, cheese, short rib quesadillas (select 3)*
- Mushroom and “cochinita” salbut
- Beans, *nopal* and short rib *sopes* (select 2)
- Chicken with “mole”, “pib” suckling pig, “tumbada” rice, roasted vegetables, “zarandeado” fish
- Cheese fondant with honey ice cream and *piloncillo* sauce

WARM WELCOMING LUNCH

- Beet salad, or Quelite salad or fish ceviche (select one)
- Mushrooms pasta or grill chicken breast with vegetables (select one)
- Cheese cake

TULUM LUNCH

- Seafood ceviche, quelite salad or honey dew and mint cold soup with fresh fruit (select one)
- Beef filet with cauliflower puree and asparagus or catch of the day with grill vegetables and asparagus (select one)
- Lime mousse with honey ice cream

PRECIOS | PRICES

1,340 MXN

1,250 MXN

1,540 MXN

LUNCH BACALAR

- Ensalada tibia de mariscos con vinagreta de jerez
- Pesca del día con ensalada de elotes, tomate y puré de camote
- Tartaleta de frutos rojos y helado de mezcal

LUNCH COBA

- Tacos de jícama rellenos de pescado
- Ensalada César
- Cerdo con salsa gravy, puré de chícharo y vegetales en escabeche
- Tarta de limón con salsa de frutos rojos y helado de piloncillo

LUNCH AKUMAL

- Tiradito de kampachi y salsa macha con cremoso de aguacate y rábanos
- Mil hojas de vegetales y requesón en salsa de chile pasilla
- Pechuga de pato con salsa de cebolla, cebollas caramelizadas e higos rostizados
- Bizcocho de plátano con helado de cacao y crema de horchata

BACALAR LUNCH

- Seafood salad with sherry vinaigrette
- Catch of the day with corn, tomato salad and sweet potato purée
- Red fruit tart and mezcal ice cream

COBA LUNCH

- *Jicama* tacos stuffed with fish
- Caesar salad
- Pork with gravy sauce, pea purée and pickled vegetables
- Lemon tart with berries sauce and *piloncillo* ice cream

AKUMAL LUNCH

- Kampachi *tiradito* and “macha” sauce with avocado mousse and radish
- *Mille-feuille* of vegetables and cottage cheese in *pasilla* chili sauce
- Duck breast with onion sauce, caramelized onions and roasted figs
- Banana biscuit with cacao sorbet and *horchata* cream

PRECIOS | PRICES

1,540 MXN

1,640 MXN

1,600 MXN

LUNCH IZAMAL

- Ceviche de camarón local con leche de tigre de guayaba, tomates y pepinos encurtidos
- Arroz cremoso de poblano con callo de hacha, langosta y hongos silvestres
- Pescado local con pipián rojo mix de lechugas asadas y verduras
- Flan con salsa de caramelo y helado de aguacate

IZAMAL LUNCH

- Local shrimp *ceviche* with guava “leche de tigre” sauce, tomato and pickled cucumber
- Poblano chilli, creamy rice with scallops, lobster and wild mushrooms
- Local catch of the day with red “pipián” with grilled salad and vegetables
- Flan with caramel sauce and avocado ice cream

PRECIOS | PRICES

1,900 MXN





HORS D'OEUVRES

*Disfruta tu evento con nuestros deliciosos canapés; puedes mezclar entre la selección de calientes, fríos y dulces

Precio por unidad. Mínimo 4 aperitivos por persona por hora ofrecido en charolas

*Disponible: estación de canapés con un costo adicional

*Enhance your event with hors d'oeuvres per person, feel free to mingle among our chilled, hot and sweet appetizers.

Price per unit. Minimum 4 appetizers per person per hour served on trays

*Appetizer station is available with a set up fee

FRÍOS

Tostada de ceviche de pescado
 Tostada de boquinete y salsa macha
 Aguachile verde mixto
 Aguachile negro mixto
 Ceviche de hongos y salsa ponzu
 Carpaccio de camarón en “tikin xic” y aguacate

CALIENTES

Salbutito relleno de cochinita pibil y frijol
 Camarón en recado negro y puré de aguacate
 Taco de camarón y puré de frijol
 Pozole de erizo
 Slider de wagyu
 Molote de plátano con puré de frijol

DULCES

Tartarita de frutos rojos y puré de limón
 Craquelines de maracuyá
 Tarta de limón
 Mil hojas de vainilla
 Crème brûlée de frambuesa
 Macarrones de chocolate

COLD

Fish ceviche tostada
 Hogfish and “macha” sauce tostada
 Mixed green *aguachile*
 Mixed black *aguachile*
 Mushrooms and ponzu sauce *ceviche*
 “Tikin xic” shrimp and avocado carpaccio

HOT

Mini salbut stuffed with “cochinita pibil” and beans
 Shrimps with “recado negro” sauce and mashed avocado
 Shrimp taco and beans purée
 Sea urchin “pozole”
 Wagyu slider
 Platain *molote* with bean purée

SWEET

Mini red fruits tart and lime purée
 Passion fruit craquelines
 Lemon tart
 Vanilla *mille-feuille*
 Raspberry *crème brûlée*
 Chocolate macaroons

PRECIOS | PRICES

120 MXN

120 MXN

120 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
 Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

CENAS EN CHABLÉ MAROMA

DINNER AT
CHABLÉ MAROMA

* Todas las cenas Incluyen: variedad de tés e infusiones, café americano o descafeinado y agua natural



*Dinner menus include variety of teas and infusions, american coffee, decaf and house water

CENA CHICHEN ITZA

Ensalada de calabaza local, pipián y queso de cabra
 Filete de res con mole blanco, ensalada mixta y vegetales rostizados
 Pastel de chocolate con especias y sorbete de frutos rojos

CENA VALLADOLID

Crema de almejas y cangrejo, costra de ajo y salsa de pimiento
 Tostada de salmón con mousse de queso de cabra y poro,
 ikura y caviar
 Cordero con puré de coliflor, alcachofa asada y salsa oporto
 Mil hojas con crema de queso Chiapas salsa de café y helado
 de piloncillo

*Mínimo huéspedes: 15 pax

Duración de servicio: 2 horas

Tipo de servicio: Emplatado

*Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado

CHICHEN ITZA DINNER

Local cucurbit, "pipián" sauce and goat cheese salad
 Beef filet with white "mole" sauce, mixed salad and roasted
 vegetables
 Chocolate cake, spices and red fruits sorbet

VALLADOLID DINNER

Creamy clams and crab soup with garlic crust and bell peppers
 sauce
 Salmon *tostada* with goat cheese mousse, leeks, ikura and caviar
 Lamb with cauliflower pureé, grilled artichoke and oporto sauce
Mille-feuille with cheese from Chiapas cream, coffee sauce and
 "piloncillo" ice cream

*Minimum: 15 pax

Service Time: 2 hours

Type of service: Plated

*If event is celebrated outdoors, set up fee will be applied

PRECIOS | PRICES

1,440 MXN

2,100 MXN

CENA COZUMEL

Chilpachole de mariscos

Pesca del día en adobo, envuelta en hoja de “totomoxtle”, tomate y arroz en recado negro

Flan de queso de cabra y sorbete de lima

MENÚ VEGANO

Ceviche verde de alubias

Tamal de huitlacoche con mole encacahuatado y ensalada de berros

Pannacotta de alemendra y salsa de naranja

*Mínimo huéspedes: 15 pax

Duración de servicio: 2 hours

Tipo de servicio: Emplatado

*Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado

COZUMEL DINNER

Seafood “chilpachole”

Marinated catch of the day wrapped in “totomoxtle” leaf, tomato and “recado negro” rice

Goat cheese flan and lime sorbet

VEGAN MENU

Beans green *ceviche*

“Huitlacoche tamal” with peanut “mole” and watercress salad

Almond pannacotta with orange sauce

*Minimum: 15 pax

Service Time: 2 hours

Type of service: Plated

*If event is celebrated outdoors, set up fee will be applied

PRECIOS | PRICES

1,440 MXN

1240 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

MENÚ RESTAURANTE BU'UL

Seleccionar una entrada, un fuerte y un postre

ENTRADAS

- Salbute de camarón en recado rojo con manzana y habanero
- Ceviche de nopal
- Crema de flor de calabaza
- Ensalada de tomates, con una espuma de queso de Chiapas y mayonesa ahumada
- Tamal de alcachofa Jerusalén, piñones rosas y sikil pak de chayaconsequat

PLATO FUERTE

- Lechón con pure de hinojo, frijol x'pelón y rábanos encurtidos
- Pescado estilo "tikin xic" en hoja de totemoxtle, xnipec, puré de frijol y camote acompañado con arroz basmati y chaya
- Lobina en barbacoa, con adobo de chapulines y frijoles nixtamalizados
- Mole poblano, vegetales salteados

POSTRES

- Cítricos de Oxkutzcab
- Flan de queso de bola con helado de piloncillo
- Panna cotta de mamey, con crema de piloncillo, crumble de pinole y helado de pixtle
- Terrina de chocolate, con puré de aguacate y sorbete de mango

*Mínimo huéspedes: 20 pax

Duración de servicio: 2 horas

Tipo de servicio: Emplatado

Complementa tu magnífica cena con un maridaje hecho a la medida diseñado por nuestro Sommelier

BU'UL RESTAURANT MENU

PRECIOS | PRICES

1,600 MXN

STARTERS (select one of following options):

- Salbut filled with shrimp in recado rojo with green apple and habanero
- Cactus ceviche
- Pumpkin flower cream
- Local tomato salad, with Chiapas cheese foam, and smoked mayonnaise
- Jerusalem artichoke and pine nut tamal in chaya sikil p'ak

MAIN COURSES (select one of the following options):

- Suckling pig with fennel puree, x'pelon, and pickled radish
- "Tikin Xic" style fish, wrapped in a totemoxtle leaf, Xnipec, beans and sweet potato puree with Basmati rice and Chaya
- Striped bass "barbacoa" style with grasshopper adobo and nixtamalized beans
- Mole "poblano" and sauteed vegetables

DESSERT (select one of the following options):

- Oxkutzcab Citrus
- Cheese flan with piloncillo icecream
- Mamey panna cotta, sweetened corn crumble and mamey seed ice cream
- Chocolate, mango and avocado textures

*Minimum: 20 pax

Service Time: 2 hours

Type of service: Plated

Enhance your special dinner with a personalized wine pairing designed by our Sommelier

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

MENÚ PARRILLADO PARA CENA

Amenidad de tortillas, frijoles refritos con queso cotija y trío de salsas

Ensalada de tomates, hojas asadas con aceite de chiles y pepita de calabaza

Lechón asado, tuétanos, top sirlon wagyu, pollo orgánico, pescado en recado negro

Trío de sorbetes

*Mínimo huéspedes: 15 pax

Duración de servicio: 2 horas

Tipo de servicio: Family style

*Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado"

GRILL MENU FOR DINNER

Tortilla amenity, refried beans with *cotija* cheese and three sauces

Tomatoes, roasted leaves with chilies oil and pumpkin pip salad

Roasted suckling pig, bone marrow, wagyu top sirloin, organic chicken, "recado negro" fish

Three sorbets

*Minimum : 15 pax

Service Time: 2 hours

Tipo de servicio: Family style

*If event is celebrated outdoors, set up fee will be applied

PRECIOS | PRICES

1,700 MXN



DISEÑA TU MENÚ

DESIGN YOUR MENU

*Comienza diseñando tu propio menú de 3 o 4 tiempos

Mínimo: 15 pax

Duración del servicio: 2 horas

Diseña tu menú de 3 o 4 tiempos

*Existe un costo de montaje en caso de requerir evento privado

*Start by designing your own 3 or 4 course menu

Minimum: 15 pax

Service Time: 2 hours

Design your 3 or 4 course menu

*If event is celebrated outdoors, set up fee will be applied

ENTRADAS

Ensalada de quelites y emulsión de chaya
 Enchiladas rojas de jícama con relleno de jamaica asada
 Trío de tostadas de ceviche de camarón, setas y atún
 Timbal de berenjena con ensalada de aguacate y tomate
 Tartar de wagyu con puré de limón y *foie gras*
 Tiradito de kampachi con salsa macha, verdolagas rostizadas y agacuate local

PLATO FUERTE

Lomo de cerdo al pibil con “xnipec” y puré de camote
 Langosta a la *meuniere* con arroz poblano y elote asado (producto de temporada)
 Cordero con salsa gravy, puré de manzana y vegetales asados
 Chile ancho relleno de arroz con salsa de nuez
 Pechuga de pato con puré de chicharos e higos rostizados con papas
 Pechuga de pollo con salsa gravy, puré de berenjena tatemado y espárragos
 Pescado con salsa de lima yucateca, cebolla de cambray asada y puré de espárrago
 Filete de salmón con ensalada de quinoa, frutos secos y mouse de requesón
 Filete de res con puré de papa con vegetales de estación

POSTRES

Mousse de coco con piña y helado de caramelo
 Pastel de chocolate con guayaba
 Pastel de queso con maracuyá y helado de coco
 Panna cotta de pistache con frambuesa
 Mousse de avellana con sorbete de frutos rojos
 Volteado de manzana con helado de vainilla de Papantla

ENTREÉS

Quelites salad and *chaya* emulsion
Jicama red enchiladas stuffed with roasted hibiscus
 Three *tostadas* (shrimp, oyster mushrooms and tuna *ceviches*)
 Eggplant timbale with avocado and tomato salad
 Wagyu tartare with lemon purée and *foie gras*
 Kampachi *tiradito* with “macha” sauce, roasted purslane and local avocado

MAIN COURSE

“Pibil” pork loin with “xnipec” sauce and mashed sweet potato
 Lobster au la *meuniere* with “poblano” rice and roasted sweet corn (seasonal product)
 Lamb with gravy sauce, apple purée and roasted vegetables
Ancho chili stuffed with rice and walnut sauce
 Duck breast with pea purée and roasted figs with potatoes
 Chicken breast with gravy sauce, eggplant purée and asparagus
 Fish with lime from Yucatán, grilled onion and asparagus purée
 Salmon filet with quinoa salad, dry fruits and requeson mousse
 Beef filet with mashed potato and seasonal vegetables

DESSERT

Coconut and pineapple mousse with caramel ice cream
 Chocolate cake with guava
 Cheese and passion fruit cake with coconut ice cream
 Pistachio panna cotta with raspberry
 Hazelnut mousse with berries sorbet
 Apple cake with vanilla from Papantla

PRECIOS | PRICES

410 MXN

800 MXN

360 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
 Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

ISLA MUJERES

Chilaquiles verdes, rojos o pasilla (seleccionar 1 preparación)
 Antojitos mexicanos: quesadilla, quesadilla de tinga, sope de short rib, gordita de chicharrón y tlacoyo de nopal
 (seleccionar 3 variedades de antojitos mexicanos)

YUCATÁN (seleccionar 3 opciones)

Torta de cochinita pibil
 Salbut de relleno negro
 Panucho de frijol
 Tacos de cochinita

HOLBOX

Tamales mixtos: hongos, pollo, cerdo, frijol

*Todas las opciones incluyen servicio de café americano o descafeinado

Duración del servicio: 1 hora

Tipo de servicio: Estación

Servicio después de las 11:00 p.m. tendrá un cargo por hora por mesero más 16% impuestos

ISLA MUJERES

Green, red or pasilla sauce *chilaquiles* (select a preparation)
 Mexican *antojitos*: *quesadilla*, chicken *quesadilla*, short rib *sope*, *gordita de chicharrón*, *nopal tlacoyo*
 (select 3 varieties of Mexican appetizers)

YUCATÁN (select 3)

Pork “cochinita” torta
 “Relleno negro” sauce salbut
 Beans “panucho”
 Pork “cochinita” tacos

HOLBOX

Mixed *tamales*: mushrooms, chicken, pork, beans

*Each option includes american coffee or decaf

Service time: 1 hour

Type of service: On station

Labor charges after 11:00pm will take place per hour, per waiter plus 16% taxes

PRECIOS | PRICES

600 MXN

600 MXN

600 MXN



MENÚ DE NIÑOS

KIDS MENU

KIT DE BANQUETES | BANQUET KIT

PRECIOS | PRICES

420 MXN

P A A L

Ensalada de manzana con jamón y queso

Pasta al burro o pomodoro con pollo asado

Helado a elegir

Apple salad with ham and cheese

Buttered or pomodoro pasta with grilled chicken

Ice cream *a la carte*

420 MXN

C H A A N P A L

Fideo seco con queso

Pescado o pollo con vegetales y arroz

Helado a elegir

Dry mexican noodles with cheese

Fish or chicken with vegetables and rice

Ice cream *a la carte*

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

COMPLEMENTOS DE VERANO

SUMMER ADD ONS

Elige de nuestra selección de estaciones en vivo y experiencias privadas para convertir tu evento en algo memorable

Chose from our live station selections and private experiences to make your event a memorable occasion



CARRITO DE HELADO

Carrito Chablé a escoger entre paletas o helados.
 Seleccionar tres de los siguientes sabores:
 sorbetes: Mango-habanero, coco, limón, maracuyá, manzana verde y frambuesa.
 Helados: Vainilla, palomita, mazapan, Pistache y miel.
 Para servicio en alberca y playa

ESTACIÓN DE CHURROS

Disfrute de una estación de churros y chocolate caliente

*Mínimo: 20pax

Duración de servicio: 1 hora

ESTACIÓN DE COCOS

Estación en la playa con cocos, agua de coco, smoothies y cócteles a base de coco

*Mínimo: 20pax

Duración de servicio: 2 horas

Incluye cocos naturales, cocos con vodka, tequila, ginebra y ron blanco y montaje de la estación

*Mismo precio con o sin alcohol.

ICE CREAM CART

Chablé Ice-Cream Cart to choose between popsicles or ice cream.
 Select three of the following flavors:
 Sorbets: Mango-habanero, coconut, lemon, maracuyá, green apple and raspberry.
 Ice cream: vanilla, popcorn, mazapan, pistachio and honey.
 Pool and beach service

CHURRO STATION

Enjoy our *churros* and hot chocolate station

*Minimum: 20pax

Service time: 1 hour

COCONUT STATION

Beach station with coconuts, smoothies and cocktails with coconut water

*Minimum: 20pax

Service time: 2 hours

Includes coconuts, coconuts with vodka, tequila, gin and white rum and station set up

*Same price for alcoholic and non alcoholic drinks

PRECIOS | PRICES

150 MXN

340 MXN

600 MXN



BONFIRE TO REMEMBER

KIT DE BANQUETES | BANQUET KIT

Disfrute una velada nocturna en un lounge de arena acompañado de un colorido atardecer y fogata. Perfecto para un pre-cóctel o al final de una cena.

Incluye un cóctel de bienvenida a base de tequila, mezcal o vodka o *smoores* con bombones y chocolate

PRECIOS | PRICES

12,034 MXN

*Se recomienda agregar una hora de cócteles o margaritas para la fogatada Incluye montaje lounge en la arena, fogata, serie de luces, un cóctel de bienvenida o un chocolate caliente con malvaviscos por persona. Impuestos incluidos en la tarifa. Capacidad de 06 a 12 personas. *We highly recommend to add a cocktail or margarita hour to enjoy the bonfire. Includes sandy lounge set up, bonfire, string light illumination, one welcome cocktail or smoores with hot chocolate and marshmallows per person. Taxes included with price. Capacity of 6 to 12 people.

Por disposición federal no se podrán organizar montaje lounge durante la anidación de tortugas comenzando de Mayo a Octubre.

Enjoy an evening *soiree* in a sandy lounge with a sunset by the bonfire. Ideal for a pre-cocktail or the end of a perfect dinner.

Includes a welcome cocktail made with tequila, mezcal or vodka or *smoores* with hot chocolate and marshmallows

19,810 MXN

*Se recomienda agregar una hora de cócteles o margaritas para la fogatada Incluye montaje lounge en la arena, fogata, serie de luces, un cóctel de bienvenida o un chocolate caliente con malvaviscos por persona. Impuestos incluidos en la tarifa. Capacidad de 13 a 25 personas. *We highly recommend to add a cocktail or margarita hour to enjoy the bonfire. Includes sandy lounge set up, bonfire, string light illumination, one welcome cocktail or smoores with hot chocolate and marshmallows per person. Taxes included with price. Capacity of 13 to 25 people.

The set up lounge with sand is not available during turtle nesting.

EL DULCE ANTOJO

SWEET PLEASURES

Tiempo de integrar a la fiesta un toque dulce y delicioso
Time to add some sweet and tasty dessert to the party



PASTEL DE BODAS

- Pastel de chocolate, relleno de praline de almendras y chocolate
- Pastel de dulce de leche , con caramelo y relleno de dulce de leche
- Pastel de coco , crema de limon y frutos rojos
- Pastel de limon, curd de limon y merengue italiano
- Pastel de vainilla y crema de vainilla
- Pastel de zanahoria, relleno de crema de queso
- Red- velvet relleno de crema de queso
- Pastel de plátano, nuez y relleno de crema de queso
- Pastel de mocha con relleno de queso mascarpone

*Tamaño mínimo para 10 pax.

MESA DE DULCES

Selección de postres por nuestro Chef pastelero

*Mínimo: 15pax

Duración de servicio: 2 horas

WEDDING CAKE

- Chocolate cake filled with chocolate and hazelnut praline
- Dulce de leche cake filled with dulce de leche with caramel and nuts
- Coconut cake filled with key lime buttercream and raspberries
- Lemon cake filled with lemond curd and Italian meringue
- Vanilla cake filled with vanilla buttercream
- Carrot cake filled with cream cheese
- Red Velvet filled with cream cheese
- Banana nut cake filled with cream cheese
- Mocha cake filled with mascarpone

*Minimum size 10 people

CANDY BAR

Dessert selection by our Pastry Chef

*Minimum: 15pax

Service time: 2 hours

PRECIOS | PRICES

240 MXN

840 MXN
5 piezas

1,040 MXN
8 piezas

1,680 MXN
12 piezas

120 MXN
pieza adicional

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person



EXPERIENCIAS CHABLÉ

CHABLÉ EXPERIENCES

*Elige de nuestra selección de experiencias culinarias y degustaciones privadas para convertir tu estancia en algo inolvidable

*Choose from our selection of live cooking stations and private experiences to create unforgettable memories

DEGUSTACIÓN DE AGAVE Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Pruebe diferentes tipos de agave y bebidas espirituosas de diversas regiones de todo México, guiado por nuestro especialista

Mínimo: 15pax

Duración de servicio: 2 horas

Asombroso montaje incluido en precio

CATA DE VINO

Experimente un viaje a través de México con nuestra selección especial de vinos guiado por nuestro Sommelier

*Mínimo huéspedes: de 6 a 15pax

Duración: 45 minutos

Horario sugerido: 4:00 p.m. a 6:00 p.m.

ENTIERRO DEL PIB

Disfrute el proceso de creación de un platillo típico yucateco "Cochinita Pibil", se testigo del entierro, cocción y desentierro del "Pib" como tradición ancestral

Incluye un cóctel de bienvenida a base de mezcal durante el entierro y tacos de cochinita de desayuno por la mañana siguiente

*Mínimo huéspedes: de 10pax a 20pax

Duración: 1 hora

Horario de preparación: 7:00-9:00pm

AGAVE SPIRITS TASTING

Taste different kinds of agave spirits from regions all over Mexico, guided by our specialist

Minimum: 15pax

Service time: 2 hours

Amazing set up included with price

WINE TASTING

Experience a trip through Mexico with our special selection of wines guided by our Sommelier

*Minimum: 6 to 15pax

Experience duration: 45 minutes

Suggested hours: 4:00 p.m. to 6:00 p.m.

MAYAN PIB COOKING TRADITION

Enjoy the preparation process of Yucatán's typical dish called "Cochinita Pibil", witness the Mayan "Pib" cooking technique and the traditional underground oven as an ancient tradition

Inlcudes a welcome cocktail made with mezcal during preparation and "cochinita style" tacos for breakfast the next morning

*Minimum: 10 to 20pax

Experience duration: 1 hour

Cooking time: 7:00-9:00pm

PRECIOS | PRICES

897 MXN

1,035 MXN

897 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

CLASES DE COCINA 01

Aprende los secretos de la cocina mexicana y descubre productos frescos de temporada, locales cocinándolos de la mano del Chef ejecutivo

Disfrute una clase privada sobre el tradicional platillo yucateco: “Sikil Pak”, incluye bebida de bienvenida por persona

CLASES DE COCINA 02

Aprende los secretos de la cocina mexicana y descubre productos del mar totalmente frescos; así como las diferentes formas de preparar mariscos, pescados y comida saludable

Disfrute una clase privada con nuestro Chef ejecutivo sobre cómo preparar: ceviche, incluye bebida de bienvenida por persona

CLASE DE COCTELERÍA

Aprenda a preparar variedad de cócteles clásicos con nuestro mixólogo

*Mínimo huéspedes: 6pax a 20pax

Duración: 1 hora

Horario sugerido de: 1:00pm a 3:00pm

COOKING CLASSES 01

Learn our Mexican cooking secrets and discover fresh, seasonal, and local products, cooked by the hand of our Executive Chef. Enjoy a private class about the traditional dish from Yucatán: “Sikil Pak”, includes a welcome drink per person

COOKING CLASSES 02

Learn our Mexican cooking secrets and discover fresh products and seafood, while appreciating the different ways of preparing fish and healthy food

Enjoy a private class with our Executive Chef about how to prepare a: “ceviche”. Includes a welcome drink per person

COCKTAIL CLASS

Learn how to prepare a variety of classic cocktails with our mixologist

*Minimum: 6pax to 20pax

Experience duration: 1 hour

Suggested hours: 1:00pm to 3:00pm

PRECIOS | PRICES

1,034.48 MXN

1,206.90 MXN

1,040 MXN

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in Mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

SELECCIÓN DE BEBIDAS /SERVICIOS DEL BAR

BEVERAGE SELECTION/
BAR SERVICES

PRECIOS | PRICES

HORA DE CÓCTELES

Consiste en 4 cócteles diferentes con tequila, mezcal, vodka y gin preparado por nuestro mixólogo

Duración 1 hora

HORA DE MARGARITAS

Consiste en 4 cócteles diferentes con tequila y mezcal preparado por nuestro mixólogo

OPEN BAR SOFT DRINKS 2 HORAS

BRINDIS CON LOUIS ROEDERER

MIMOSAS ILIMITADAS CON VINO ESPUMOSO

Duración: 1 hora

COCKTAIL HOUR

Enjoy 4 different cocktails per person with tequila, mezcal, vodka and gin made by our mixologist

Duration 1 hour

MARGARITA HOUR

Enjoy 4 different cocktails with tequila and mezcal made by our mixologist

OPEN BAR SOFT DRINKS FOR 2 HOURS

CHAMPAGNE TOAST WITH LOUIS ROEDERER

UNLIMITED MIMOSAS WITH SPARKLING WINE

Service time: 1 hr

850 MXN

850 MXN

350 MXN

750 MXN

450 MXN

PRECIOS | PRICES

1ER HORA DE OPEN BAR NACIONAL

National open bar for 1 hour

739 MXN Tax + Servicio

2DA HORA DE OPEN BAR NACIONAL

National open bar for 2 hours

633 MXN ++

3ER HORA DE OPEN BAR NACIONAL

National open bar for 3 hours

570 MXN ++

4TA HORA DE OPEN BAR NACIONAL

National open bar for 4 hours

507 MXN ++

PAQUETE 5 HORAS DE OPEN BAR

Package 5 hours of open bar

2,532 MXN ++

PAQUETE 6 HORAS DE OPEN BAR

Package 6 hours of open bar

2,850 MXN ++

**BAR
NACIONAL
NATIONAL BAR**

*La duración de un evento es de 4 horas máximo, en caso de requerir extenderse, existe un consumo mínimo de A&B por invitado y un cargo por servicio por hora.

Servicio después de las 11:00 p.m. tendrá un cargo por hora por mesero más 16% impuestos

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

* The length of an event is considered to last 4 hours, in case of an extension or afterparty, it is required a F&B minimum consumption per person plus service fee per waiter per hour.

Service charge after 11:00pm will apply per hour, per waiter plus 16% taxes.

CERVEZAS | BEERS

Corona

Modelo Especial

Pacifico

Tecate Light

Victoria

XX lager.

(cervezas artesanales no incluidas)

(artisan beers are not included)

TEQUILA | TEQUILA

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

Jose Cuervo Tradicional Reposado

Jose Cuervo Tradicional Plata

MEZCAL | MEZCAL

400 conejos Espadín

Unión Joven

VODKA | VODKA

Absolut

Ketel One

Stolichnaya

WHISKEY | WHISKEY SINGLE MALT

Glen Grant

JW Red Label

Glenmorangie 12 años

Jack Daniels

Wild Turkey (Bourbon)

RON | RUM

Bacardí Blanco

Havana 7 años

GINEBRA | GIN

Beefeater

Bombay Sapphire

LICORES | SPIRITS

Baileys

Licor 43

VINOS | WINE

Sauvignon Blanc

Cabernet Sauvignon

PRECIOS | PRICES

1ER HORA DE OPEN BAR PREMIUM

Premium open bar for 1 hour

823 MXN + Tax + Servicio

2DA HORA DE OPEN BAR PREMIUM

Premium open bar for 2 hours

675 MXN ++

3ER HORA DE OPEN BAR PREMIUM

Premium open bar for 3 hours

591 MXN ++

4TA HORA DE OPEN BAR PREMIUM

Premium open bar for 4 hours

550 MXN ++

PAQUETE 5 HORAS DE OPEN BAR

5 hours premium open bar package

2,890 MXN ++

PAQUETE 6 HORAS DE OPEN BAR

6 hours premium open bar package

3,165 MXN ++

**BAR
PREMIUM
PREMIUM BAR**

*Puede seleccionar 5 o 6 horas de open bar y dividirlo en diferentes locaciones en el mismo día. Por ejemplo 1 hora de cóctel y 4 horas cena y fiesta

Servicio después de las 11:00 p.m. tendrá un cargo por hora por mesero más 16% impuestos

Precios en pesos mexicanos, sujetos al 16% de IVA + 15% de servicio por persona
Prices are quoted in mexican pesos and are subject to 16% tax and 15% service charge per person

*You can take advantage of the 5 or 6 hour open bar and divide it into different venues during the same day. For example choosing 1 hour for cocktail and 4 hours for dinner and party

Service charge after 11:00 p.m. will apply per hour, per waiter plus 16% taxes

CERVEZAS | BEERS

Corona
Modelo Especial
Negra modelo
Pacífico
Tecate
Tecate Light
Victoria
XX lager
(cervezas artesanales no incluidas)
(artisan beers are not included)

TEQUILA | TEQUILA

Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Jose Cuervo Tradicional Reposado
Jose Cuervo Tradicional Plata

MEZCAL | MEZCAL

400 Conejos Espadin
Union Joven
Quiere Mucho Espadin
Real Minero Barril

VODKA | VODKA

Absolut
Ketel One
Stolichnaya
Grey Goose

WHISKEY | WHISKEY SINGLE MALT

Gen Grant
JW Red label
JW Black label
Macallan 12
Chivas Regal 12 years
Jack Daniels, Glen Grant
Glenmorangle 12 years
Wild Turkey (Bourbon)

RON | RUM

White Bacardí
Havana 7 years
Valdeflores blanco

GINEBRA | GIN

Beefeater
Bombay Sapphire
The London no1
Tanqueray

LICORES | SPIRITS

Baileys
Licor 43
Corajito Licor de café
Xtabentun
Sambuca
Crema de tequila 1921

VINOS | WINE

Cabernet Sauvignon Blanc
Cabernet Sauvignon
Chardonnay
Cabernet Franc