

Memelas con cecina 4 piezas con salsa roja y verde	\$ 110
Tacos de arrachera o chistorra con queso	\$ 140
Tacos de lengua	\$ 140

3 piezas acompañado de guacamole, a elegir tortilla de maíz o harina.

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Procuramos que las salsas sean para todos pero pueden ser muy picosas para algunos paladares, usted puede pedir una prueba a su mesero.

Incluye pan dulce, café refill ó té

Mole de panza Acompañado de frijoles enteros, cilantro, cebolla, chile de árbol frito y tortillas	\$ 150
Salsa de chicharrón con costilla En salsa martajada roja con chicharrón carnudo y costilla acompañado de frijol entero	\$ 135
Chilaquiles caldosos Tortilla hecha a mano pasada por aceite, en salsa de su elección, queso, crema ácida, cilantro, epazote y cebolla acompañado de frijoles enteros	\$ 120
Chilaquiles de Rancho Salsa roja martajada, acompañados de chicharrón, pápalo y chorizo	\$ 150
Chilaquiles de Cochinita pibil Frijoles enteros y xni-pec	\$ 130
Chilaquiles Oaxaqueños Chilaquiles bañados en salsa de frijol, crema, queso, huevo revuelto, chistorra, chile toreado y cilantro.	\$ 170
Torta de Cochinita pibil Frijoles y xni-pec	\$ 120
Salsa de panela con flor de calabaza En salsa martajada roja acompañado de frijol entero	\$ 130
Nopal relleno Relleno de pollo, o queso panela bañado en salsa martajada roja acompañado de frijol entero	\$ 120

EXTRAS:

Huevo piezas	\$15
Arrachera 100 gr	\$50
Cecina 100 gr	\$60
Frijol entero	\$15
Guacamole	\$25
Chile toreado	\$5
Salsa de guisado	\$10

Chable
RESTAURANT



EMPAREDADOS

Disponibles todo el día. Incluye café refill ó té de 8:00 am a 12:45 pm

Sandwich club Con papa a la francesa	\$130
Chapata de arrachera Arrachera gratinada, aguacate y frijoles acompañada de papas a la francesa	\$150
Panino de arrachera (100 gr) Arrachera gratinada con cebolla caramelizada y aderezo de chipotle, acompañado con papas a la francesa	\$170
Panino de jamón serrano Con papa gaja	\$185
Croissant Con papas a la francesa	\$130
Hamburguesa con queso Carne 100% de res en brioche artesanal y papas a la francesa	\$140
Hamburguesa vegetariana Portobello, panela, cebolla, jitomate y lechuga, acompañado de ensalada	\$130
Bagel de salmón Papa gaja, queso mascarpone, lechugas mixtas, jitomate, cebolla morada	\$180

ENSALADAS

Disponibles todo el día. Incluye café refill ó té de 8am a 12:45am

EXTRAS:

• Aderezo:	\$ 10
• Pechuga de pollo: 100 gr	\$ 40
• Salmón ahumado: 30 gr	\$ 40
• Salmón al vapor: 100 gr	\$ 80
• Camarones: 100 gr	\$ 80
Ensalada de berries Con aderezo de mango, queso de cabra, empanizado en cacahuete y ajonjolí garapiñado 100	\$ 100
Ensalada pera chable Mix de hojas, nuez, arándano, queso de cabra, aguacate, pera y reducción de balsámico 7	\$ 100

PASTAS ECHAS EN CASA

Risotto con champiñones	\$ 120
Risotto con camarón (200g)	\$ 180
Pasta Alfredo con camarones	\$ 180
Pasta a la crema con pollo y brocoli	\$ 140
Pasta carbonara con portobello	\$ 120
Pasta pomodoro con salmón (200g)	\$ 190
Pasta pomodoro con pollo alla milanese gratin	\$ 170
Pasta a los 4 quesos	\$ 160

QUESOS FUNDIDOS

Arrachera	\$ 150
Chistorra	\$ 140
Champiñon	\$ 130
Camarones	\$ 160

Salmón en costra de pistache	\$ 280
------------------------------	--------

Ensalada de berries, aderezo de mango y espárragos

Salmón hojaldrado con bisque de mariscos	\$ 300
--	--------

Termino 3/4 acompañado de espárragos sobre bisque

Filete de pachuga empanizada	\$ 180
------------------------------	--------

Filete de pollo a la plancha	\$ 150
------------------------------	--------



Chable
RESTAURANT

Huevos Benedictine	\$ 140
--------------------	--------

Sobre pan bisquit tostado, huevo pochado en crema de jamón y tocino salteado con espinaca bañado en salsa holandesa (mantequilla) hecha al momento

Benedictine Chipotle	\$ 140
----------------------	--------

Benedictine Chable royal	\$ 160
--------------------------	--------

Sobre croissant, jamón envinado, champiñón, holandesa y gratinado con queso provolone acompañado de ensalada mixta

Salmón al vapor	\$ 250
-----------------	--------

Acompañado de ensalada mixta con berries

Huevos Cocotte	\$ 140
----------------	--------

Huevos pochados en salsa cremosa con champiñón y jamón gratinados acompañado de ensalada de hojas mixtas y pan tostado

Huevos rotos	\$ 140
--------------	--------

Huevos tierno sobre papa francesa y jamón serrano

Omelette	\$ 140
----------	--------

(ensalada o hash brown)

- Champiñon y queso panela
- Jamón y queso gouda
- Huitlacoche y queso de cabra
- Flor de calabaza y ricotta

Omelette salmón ahumado, jamón serrano	\$ 160
--	--------

Rollo de huevo relleno bañado en salsa	\$ 140
--	--------

- Pablano
- Frijol con chorizo
- Arrachera con pasilla
- Champiñon en salsa gorgonzola

Tortilla española	\$ 140
-------------------	--------

Tortilla Toscana	\$ 130
------------------	--------

Jitomate, cebolla morada, espinaca, queso mozzarella y albahaca

Cacerola Marroque	\$ 130
-------------------	--------

Huevo pochado en salsa italiana con queso mozzarella fresco y pan tostado



Crepas Poblanas

Rellenas de pollo, rojas de poblano y elote amarillo

Crepas Bechamel

Rellenas de pollo y champiñón

Crepas Chipotle

Rellenas de pollo deshebrado

Desayuno Americano clásico

Pancake huevos al gusto, sausages, mantequilla y maple

Desayuno Americano

Hashbrown, sausages y huevo al gusto

Desayuno Alemán

Salchicha a la cerveza, huevo tibio, mantequilla y pan tostado

Desayuno Mediterráneo

Pan pita con ensalada de espinaca baby y arúgula, almendra
Fileteada jitomate cherry, aceituna negra, queso burrata y pesto

Molletes Mediterráneos

Sobre chapata (2 piezas) pesto, tomate y queso mozzarella
fresco gratinado

DESAYUNOS MEXICANOS

Incluye pan dulce, café refill ó té

Huevos revueltos al gusto

2 piezas de huevo acompañados de frijol, chorizo, champiñón,
jamón ó a la mexicana

Salsa de Huevo

Huevos sazonado con cebolla, chile huachinanga y epazote en salsa marañada roja

Cacerola de huevo

Huevo ahogado en salsa pasilla con papa y nopal

Huevos rancheros

Huevos sobre tortilla frita con frijol bañados en salsa roja,
chorizo, queso y cilantro

Huevos motuleños

Huevos sobre tortilla frita, bañados en salsa roja con queso
rallado, chicharo, jamón y plátano frito

\$ 140

\$ 130

\$ 130

\$ 120

\$ 120

\$ 120

\$ 180

\$ 150

\$ 100

\$ 100

\$ 100

\$ 120

\$ 130



Salmón con pimientos

Salmón bañado en gravy blanco con portobello

Cecina a la mexicana

Verdura en corte rústico, acompañado de frijoles enteros

Arrachera

Frijoles y chiles toreados

Albondigas en salsa de 3 chiles

Acompañado de frijoles enteros

Osobuco de res con puré de camote

Lengua a la veracruzana

Acompañado de arroz y ensalada

SOPAS

Sopas de cebolla con hojaldre

\$ 80

Caldo Tlalpeño

\$ 60

Consome de Pollo

\$ 60

Crema de Esperragos

\$ 60

Crema de Elote

\$ 60

ENTRADAS

Pan de ajo

\$ 50

Pan gratinado con cebolla caramelizada y mantequilla

\$ 70

Camarones estilo gallega

\$ 100

Pulpo a la mantequilla

\$ 100

Tacos de new york gratinados

\$ 150

Tacos de ribe eye

\$ 170

ENTRADAS

Fruta chica	\$ 40
Plato de frutas	\$ 100
400 gr de 4 frutas de temporada, miel, yogurt y granola	
Hotcakes	\$ 90
Nuez, azúcar glass, maple y helado	
Waffles	\$ 90
Nuez, azúcar glass, plátano, maple y helado	
Pan francés	\$ 100
Pan multigrano artesanal, canela, nuez, azúcar glass, maple y helado	
French toast	\$ 130
Pan francés relleno de nata con salsa de:	
• Frutas rojas	
• Cajeta y nuez	
• Nutella y nuez	
Pastel de chocolate	\$ 60
Pastel de zanahoria	\$ 60
Crepas rellenas de queso mascarpone	\$ 130
Nuez, fresa, arándanos y miel	
Frutos rojos	
Cajeta, nuez y plátano	
Nutella nuez y plátano	
Paquete Jugo de Naranja y fruta	\$ 45
Paquete Jugo Mixto y fruta	\$ 55

DESAYUNOS INTERNACIONALES

Incluye pan dulce, café refill ó té

Croque Chable	\$ 120
Pan multigrano artesanal tostado con jamón envinado, salami genovés y mostaza dijon bañado en salsa blanca gratinado con queso provolone y huevo de codorniz	
Avo toast sencillo	\$ 80
Con huevo	\$ 100
Con salmón ahumado	\$ 170



CARNES AL CARBÓN

INCLUYE UNA GUARNICIÓN

Arrachera 300 gr.	\$ 280
New York 350gr.	\$ 300
Rib Eye 350 gr.	\$ 330
Porter House 350 gr.	\$ 330
Filete de pescado zarandeado	\$ 280
Salmón zarandeado	\$ 300
GARNICIONES A ELEGIR	COSTO POR GUARNICIÓN EXTRA
GUACAMOLE	\$ 40
ENSALADA MEZCLA DE LECHUGAS	\$ 40
VERDURAS	\$ 30
PAPA RELLENA	\$ 60
CHILES TEREADOS	\$ 30
FRIJOLIOS REFRILOS	\$ 30
ESPÁRRAGOS	\$ 70

POSTRES

Pastel de chocolate	\$ 60
Flan de elote	\$ 50
Pastel de zanahoriaz	\$ 60
Crepas rellenas de queso mascarpone en salsa:	
FRUTOS ROJOS	\$ 130
CAJETA	\$ 100
NUTELLA	\$ 100
MIEL, NUEZ Y ARÁNDANO	\$ 90
Pera al vino tinto	\$ 60
Mousse de queso y frutos rojos	\$ 50
Budín con queso y bombones	\$ 60
Contiene nuez, arándano, queso gouda, queso panela y bombones acompañado de helado de vainilla	



Pan tomato Pan de hogaza hecho con masa madre mezclado con tomate cherry, cebolla morada, pimientos, hierbas finas	\$ 80
Ensalada caprese Queso fresco mozzarella, jitomate, queso parmesano, aderezo pesto	\$ 150
Ensalada de nopal Cebolla morada, cilantro, vinagreta de la casa, cilantro y queso feta	\$ 90
Ensalada griega Queso feta cebolla morada, aceituna negra, jitomate cherry, pepino, aderezo (vinagre de manzana, orégano, jugo de limón, sales, ajo)	\$ 100
Ensalada de manzana Crema de lechuga hidropónica, queso fresco, nuez, arándano, manzana, frutos rojos y miel 100% de abeja	\$ 100
Ensalada ligera ricotta Sobre crema mix de hojas de aguacate, aceitunas, pimientos y pepino, vinagreta de la casa	\$ 100
Ensalada italiana Mix de hojas, pera, queso gorgonzola, nuez, vinagreta a base de miel 100% de abeja	\$ 120
Ensalada di mela Mix de hojas, manzana verde, nuez caramelizada, queso de cabra con ceniza, vinagreta italiana	\$ 120

COMIDAS

De 01:00 p.m. a 05:00 p.m.

Incluye ensalada, sopa o crema y agua del día

\$200

Pollo (muslo y pierna) en pipián verde Hecho en casa acompañado de frijoles de bola.	
Pollo (muslo y pierna) bañada en mole rosa ó negro Hecho en casa acompañado de arroz	
Pollo cordon Bleu sobre espejo de salsa de gorgonzola con ensalada	
Pescado a la mexicana Acompañado de arroz y ensalada	
Pescado empapelado Acompañado de arroz y ensalada	
Pescado a la veracruzana Acompañado de arroz y ensalada	

Chaple
RESTAURANT

Chilaquiles sencillos Bañados en la salsa de su elección, queso (mezcla de la casa) media crema, cilantro y cebolla	\$ 100
Chilaquiles con huevo	\$ 120
Chilaquiles con pollo deshebrado	\$ 120
Chilaquiles con arrachera	\$ 125
Chilaquiles con cecina	\$ 135
Chilaquiles gratinados	\$ 120
Chilaquiles gratinados con arrachera	\$ 140
Chilaquiles gratinados con cecina	\$ 150
Molletes 3 acompañados de pico de gallo, jamón, chorizo y champiñones	\$ 130

Enchiladas:

3 piezas rellenas de pollo en tortilla de maíz frita, bañadas en salsa de elección, media crema, queso, lechuga hidropónica y cebolla morada

Rellenas de panela o quesillo	+\$ 15
• Salsas a elegir:	
Salsa de frijol, verdes o rojas	\$ 100
Cacahuete	\$ 110
Pipian verde	\$ 110
Mole hecho en casa	\$ 110
Enfrijoladas	\$ 100
Enchiladas gratinadas Rellenas de pollo, salsa cremosa verde o roja, queso gouda, cilantro y cebolla	\$ 120
Enchiladas jarochas Rellenas con huevo, bañadas en salsa de frijol, media crema, queso, chorizo y chile toreado	\$ 120
Enchiladas suizas Tortilla de harina frita rellena de pollo, bañada en salsa de pimienta verde o roja cremosa gratinadas con gouda	\$ 120
Flautas de res 2 piezas en tortilla larga fritas bañadas en la salsa hecha a base de caldo de res, verde o roja, queso, media crema, queso y cebolla morada	\$ 120

Chaple
RESTAURANT

COCTELERÍA

♦ COGNAC \$ 150

Bombay Romero, vermouth, jugo de naranja y curacao.

Paris de Noche

Lady in Love Licor de naranja, vino tinto, jarabe, frutos rojos y menta.

Alexander Baileys y nuez moscada.

♦ GINEBRA

Gin Tonic Frutos Rojos - Citricos - Romero y jengibre \$ 100

Martini Dirty Martini - Gibson \$ 75

♦ MEZCAL \$ 100

Mezcaliña

Pica Fresa Fresa, chamoy y sal de gusano.

Cantarito Chable Piña, agave, chamoy y sal de gusano.

Lobo Negro Monte lobos, frutos rojos y arándano.

Beso de Sabina Frutos rojos y limonada.

Orejas de Conejo 400 conejos, naranja y sal de gusano

♦ RON

Piña Colada \$ 75

Mojito o Daiquiri Fresa - Pepino - Piña - Mango - Frutos rojos \$ 75

Bull \$ 100

♦ TEQUILA

Margarita Fresa - Mango - Chamoy \$ 100

Charro Negro \$ 75

Tequila Sunrise \$ 75

♦ VODKA \$ 90

Sex on the Beach

Cosmopolitan

Chocolatini

Desarmador

Paloma Rusa

Chable
RESTAURANT

Chable
RESTAURANT

Chocolate caliente (Leche ó agua) \$40

Infusión \$40

Capuchino natural \$40

Capuchino saborizado \$50

Capuchino kahlúa, baileys o licor del 43 \$100

Refrescos \$35

Cerveza \$35 / \$40

Limonada (natural / mineral) \$30 / \$40

Naranjada (natural / mineral) \$30 / \$40

Mimosa jarra \$230

Clericot (Copa) \$75

COMPLEMENTOS Y EXTRAS

Nata \$35

Crema batida \$10

Mantequilla \$10

Pan tostado orden de 3 \$15

Crema líquida \$10

Leche \$10

Desechable alimentos chico \$ 5

Desechable alimentos grande \$10

Desechable bebida \$10

Buenos Días

TODOS NUESTROS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ ILIMITADO Y PAN DULCE
DE 08:00 AM a 12:45 PM

TOME POR FAVOR USTED EN CUENTA QUE NUESTRA PIEZA DE PAN ES GRANDE
Y QUE LAS PORCIONES DE NUESTROS PLATILLOS SON GENEROSOS

Café refill	\$60
Café descafeinado	\$30
Té (en paquete de desayuno puede sustituir el café pero no es refill)	\$30
Café refill y pan dulce	\$70
Café americano	\$30
Café espresso (cortado, largo)	\$30
Café espresso doble	\$40
Jugo naranja	\$35
Jugo mixto Verde, fresa, frutos rojos, papaya-naranja, papaya-zanahoria	\$45
Latte	\$40
Lechero	\$40
Café bombón Leche condensada, espresso y espuma de leche	\$40
Frappuccino	\$70
Licuada Plátano, Fresa, vainilla, chocolate, frutos rojos	\$40
Smoothies Plátano, Fresa, Vainilla, Frutos rojos	\$70
Malteadas Plátano, Fresa, Vainilla, Chocolate, Frutos rojos	\$70
Affogato de ferrero Helado de vainilla con carga de espresso, pralinas y crema batida	\$70

Chable
RESTAURANT

♦ VINO

Clericot	\$ 75
Sangría	\$ 75

♦ CREMAS Y LICORES

Alfonso XIII	\$ 75
Carajillo Mazapan - Vainilla - Moka	\$ 120
Mudslide Helado de vainilla - Kahlúa - Jarabe de chocolate - Vodka	\$ 100
Baileys Banana Colada Frappeado, plátano y crema de coco	\$ 90
Baileys Martini (vodka)	\$ 90

♦ LICORES

Copa		Cognac	\$ 120
1800 Cristalino	\$ 100	Don Julio Blanco	\$ 100
400 Conejos	\$ 80	JW Etiqueta roja	\$ 80
Anís Cadenas	\$ 70	Montelobos	\$ 80
Bacardi Blanco	\$ 80	Sambuca	\$ 80
Baileys	\$ 80	Tanqueray	\$ 100
Buchanan's 12	\$ 100	Torres X	\$ 80

♦ CERVEZA

XX Lager		Heineken	
XX Ambar	\$ 35	Bohemia	
Tecate		Bohemia Cristal	\$ 40
		Amstel Ultra	

♦ BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada	\$ 40
Naranjada	\$ 40
Piñada	\$ 40
Rusa	\$ 50
Refrescos	\$ 35
Botella de Agua	\$ 10

Chable
RESTAURANT