

BUENOS DIAS CHABELA,

¿DESAYUNAMOS?

MENU DISPONIBLE DE 9AM A 12 PM DE LUNES A SABADO



DULCES Y WAFFLES

PANCAKE, fruta y miel.....	\$95
CROISSANT RELLENO de fruta del día	\$55
NUTELLA	
CREMA DE CACAHUATE	
MERMELADA	

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DE OLLA, típico café mexicano con especias.....	\$30
CAFÉ ESPRESSO	\$35
CAFÉ LATTE	\$40
CAPUCHINO.....	\$40
TE varios, consulte con su mesero	\$25
CHOCOLATE.....	\$35

BEBIDAS FRIAS

JUGO DE NARANJA	\$35
JUGO DEL DIA	\$40
LICUADOS Y SMOOTHIES	\$55
PLATANO Y CREMA DE CACAHUATE	
CHOCOLATE	
PAPAYA	
PIÑA	
TE FRIO varios, consulte con su mesero.....	\$35

SANDWICHES

SANDWICH CHABELA, pan de caja, tocino, huevo estrellado, espinacas, aguacate y mayonesa casera..\$110
SANDWICH "THE CHEF", pan de caja, pechuga de pollo, queso fundido, champiñones y crema chipotle.....\$115

HUEVOS, OMELETES Y ESPECIALES

COMBO

AGREGA A CUALQUIER PLATILLO
 JUGO DEL DIA
 +
 CAFÉ O TE
\$45

ESTRELLADOS DEL CAMPO, , papas cambray, chorizo argentino, romero y salsa de tomate.....\$105
BENEDICTOS AAY CHABELA, sobre pan tostado, aguacate, tocino crujiente y salsa holandesa \$115 || **RANCHEROS CASSEROLE**, huevos estrellados sobre tortilla frita, bañados con salsa de tomate, aguacate, frijol y elote..... | \$95 |
OMELETTE LA SABROSA espinacas, queso fundido, tocino, salsa mexicana y queso sopero	\$115
OMELETTE CHABELA queso panela al grill, aguacate, tomate, cebolla cambray y albahaca.....	\$105
CHILAQUILES VERDES Y ROJOS, con huevo, pollo o vegetarianos, queso sopero y crema.....	\$95

TARDES CON CHABELA

MENÚ DISPONIBLE DE LUNES A SÁBADO DE 12:00pm- 17:00

Entradas y ceviches

GUACAMOLE: Mexicana de piña y aceite habanero	\$95
ENSALADA VERDE: Lechuga, espinaca, aguacate, pimiento verde con aderezo mostaza ..	\$105
CEVICHEs: pescado, pulpo, camarón o mixto	\$195
TRADICIONAL: salsa mexicana	
NACHOS: arrachera, camarón o mixto, queso líquido y totopos.....	\$165
PASTA ITALIANA: con marisco, tomate, olivas verdes y negras, salsa de albahaca fresca y parmesano.....	\$195
CAMARONES COCO: con verduras al grill o papas gajo y salsa tamarindo.....	\$195



TACOS

	2 PZA	4 PZA
CHABELA: camarón, pulpo o mixto con crema de chile poblano, queso manchego y aceituna negra	\$105	\$210
ROSARITO: pescado empanizado, piña, arándano, alcaparra con salsa de chipotle y miel	\$95	\$190
GRILLED MEAT: res y chorizo argentino, crema de chipotle, ensalada de repollo y aguacate	\$90	\$180

TODOS LOS TACOS SE SIRVEN CON DOBLE TORILLA ARTESANAL DE MAIZ NIXTAMALIZADO, ACOMPAÑADOS CON UNA SALSA ADICIONAL Y PICO DE GALLO

NUESTRAS

SALSAS

AJILLO
 BBQ
 TRES CHILES
 CHIMICHURRI
 HIERBAS FRESCAS
 TAMARINDO
 HABANERO
 ALIOLI

AL HORNO



PIZZA VEGETARIANA: con setas, champiñones, olivas negras, pimiento verde, cebolla, mozzarella.....	\$125
PIZZA DEL GOLFO: camarón a los tres chiles, tomate y albahaca fresca.....	\$155
BBQ GRILL PIZZA: carne de res y chorizo a la parrilla, tocino, frijol negro, cebolla morada y salsa barbacoa.....	\$145

AL GRILL

 elige un acompañante y una salsa

CANGREBURGER: jaiba de concha suave empanizada, alioli con pepinillo, cebolla asada, lechuga y jitomate.....	\$175
HAMBURGUESA CARIBEÑA: de camarón al grill con ajillo, queso gouda, tocino, aguacate y salsa captsu casero.....	\$165
BEEF BURGER: queso fundido, cebolla en tempura, piña rostizada con habanero y mostaza dulce.....	\$145
COSTILLA DE CERDO BBQ:	\$185
RIBEYE (14 oz)	\$280
LA PARRILLADA short rib, arrachera y chorizo argentino.....	\$430
EL ATUN DEL PACÍFICO sellado.....	\$210
FILETE DE PESCADO del día.....	\$230
PULPO CARIBEÑO fresco.....	\$215

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PROCEDEN DE LOS GANADEROS Y PESCADORES LOCALES

ACOMPAÑANTES PARA EL GRILL

PURE DE CAMOTE
 PAPAS CAMBRAY ROMERO
 YUCA AL MOJO
 VEGETALES AL GRILL
 PURE DE PAPA
 PAPA GAJO

GOOD MORNING, CHABELA

¿SOME BREAKFAST?

AVAILABLE FROM 9AM TO 12 PM FROM MONDAY TO SATURDAY



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DE OLLA, traditional spiced Mexican coffee	\$30
ESPRESSO	\$35
LATTE	\$40
CAPPUCCINO.....	\$40
TEA (varied), ask your waiter	\$25
CHOCOLATE.....	\$35

BEBIDAS FRIAS

ORANGE JUICE	\$35
JUICE OF THE DAY	\$40
SHAKES AND SMOOTHIES	\$55
BANANA AND PEANUT BUTTER	
CHOCOLATE	
PAPAYA	
PINEAPPLE	
COLD TEA.....	\$35

SOME SWEET AND WAFFLES

SWEET BREAD several, check with your waiter	\$25
PANCAKE, fith fruit and honey	\$95
CROISSANT stuffed with fruit.....	\$55
NUTELLA	
PEANUT BUTTER	
JELLY	

SANDWICHES

SANDWICH CHABELA, bacon, crashed egg, spinach, avocado and homemade mayonnaise.....	\$110
SANDWICH "THE CHEF", chicken breast, melted cheese, mushrooms and chipotle cream	\$115

EGGS, OMELETTES AND SPECIALS

COMBO ADD TO YOUR FOOD

JUICE OF THE DAY
+
COFFEE OR TEA
\$45

SCRAMBLED OF THE FIELD, Argentinean chorizo, baby potatoes, Rosmary and tomato sauce	\$ 105
BENEDICTOS AAY CHABELA, on toasted bread, avocado, crispy bacon and truffle hollandaise sauce	\$ 115
RANCHEROS CASSEROLE, fried eggs on fried tortillas, topped with tomato sauce, avocado, black beans and corn	\$95
LA SABROSA OMELETTE, spinach, melted cheese, cream, bacon and Mexican sauce	\$115
CHABELA OMELETTE, grilled panela cheese, avocado, tomato, spring onion and basil	\$105
GREEN AND RED CHILAQUILES, with egg, chicken or vegetarians, cheese and cream	\$95

EVENINGS

WITH CHABELA

MENÚ DISPONIBLE DE LUNES A SÁBADO DE 12:00pm- 17:00

Appetizers and ceviches

GUACAMOLE: Mexican pineapple and habanero oil	\$95
RUBENS SALAD: with chicken, chipotle, spinach, lettuce mix, cherry tomato, black beans and balsamic reduction of Jamaica flower	\$105
CEVICHEs: fish, octopus, shrimp or mixed.....	\$195
TRADITIONAL: mexican sauce	
NACHOS: arrachera, shrimp or mixed, liquid cheese and tortilla chips.....	\$165
ITALIAN PASTA: with seafood, green and black olives, fresh basil sauce and Parmesan.....	\$195
COCONUT SHRIMP: grilled vegetables or wedges potatos with tamarind sauce.....	\$195



TACOS

	2 Pieces	4 Pieces
CHABELA: shrimp, octopus or mixed with poblano chili cream, manchego cheese and black olives	\$105	\$210
ROSARITO: breaded fish, pineapple, cranberry, caper with chipotle sauce and honey	\$95	\$190
GRILLED MEAT: Argentine beef and chorizo, chipotle cream, avocado and cabbage salad.	\$90	\$180

ALL TACOS ARE SERVED WITH DOUBLE HANDMADE NIXTAMAL CORN TORTILLA, ADDITIONAL SAUCE AND PICO DE GALLO SALSA

OUR SAUCES
AJILLO
BBQ
TRES CHILES
CHIMICHURRI
HIERBAS FRESCAS
TAMARINDO
HABANERO
ALIOLI

AL HORNO



VEGETARIAN PIZZA with mushroomgs, oyster mushrooms, black olives, green pepper, onion and mozzarella.....	\$ 125
PIZZA DEL GOLFO: shrimp with 3 chiles sauce, tomato and fresh basil	\$ 155
BBQ GRILL PIZZA: beef and grilled sausage, bacon, black beans, purple onion and barbecue sauce	\$ 145

AL GRILL elige un acompañante y una salsa

CANGREBURGER: breaded soft shell crab, pickled aioli, roasted onion, lettuce and tomato	\$ 175
CARIBBEAN HAMBURGER: grilled shrimp with garlic, gouda cheese, bacon, avocado and homemade captsu sauce	\$ 165
BEEF BURGER: melted cheese, onion in tempura, roasted pineapple with habanero and sweet mustard	\$ 145
BBQ RIBS.....	\$185
RIBEYE (14 oz).....	\$280
LA PARRILLADA: short rib, arrachera steak and Argentinian chorizo (2pz).....	\$430
SEALED PACIFIC TUNA.....	\$210
FISH FILET special fish of the day.....	\$230
FRESH CARIBBEAN OCTOPUS.....	\$215

GRILL SIDES

MASHED SWEET POTATO
BABY POTATOES & ROSEMARY
YUCA WITH GARLIC SAUCE
GRILLED VEGETABLES
MASHED POTATO
WEDGES POTATOES