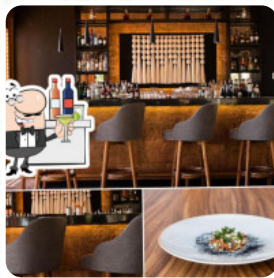




## *Carta de menús Bu'ul At Chable Maroma*

<https://carta.menu>

Carretera Federal Cancun – Tulum Km. 51 Punta Maroma, Playa del Carmen, Mexico  
(+52)9983870046 - <http://www.chablemaroma.com/>



Aquí encontrarás el menú de Bu'ul At Chable Maroma en Playa del Carmen. Actualmente hay 82 menús y bebidas en la lista. Ofertas estacionales o semanales puedes consultarlas por teléfono. El restaurante también ofrece la posibilidad de sentarse al aire libre y ser atendido si el clima es bueno, y en los locales accesibles también llegan clientes con silla de ruedas o con limitaciones fisiológicas. Wlan está disponible sin cargo adicional. Mira hacia la **variada, exquisita cocina mexicana**, donde generalmente se prepara con maíz, frijoles y chiles (pimientos picantes), es posible relajarse en el bar con una **cerveza fresca** u otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

# Carta de menús Bu'ul At Chable Maroma



## Antipasti - Entrantes

CARPACCIO

## Condiments and Sauces

SALSA

## Los platos se preparan con

CARNE

## Este tipo de platos se sirven

PEZ

## Platos Fuertes

LECHÓN CON PURÉ DE FRIJOL Y CAMOTE, RÁBANOS Y VERDOLAGAS

COLA DE RES EN RECADO NEGRO

LENGUA DE RES, MANCHAMANTELES, PURÉ DE PLÁTANO Y PIÑA XTABENTÚN

CARNE DE RES DE DURANGO AÑEJADA, PICO DE GALLO, SALSA BORRACHA, TUÉTANO Y COCOPACHES

LENGUA DE RES EN MANCHAMANTELES, PURÉ DE PLÁTANO MACHO Y PIÑA EN XTABENTÚN \$11.568

PESCA DEL DIA EN BARBACOA, CON ADOBO DE CHAPULINES Y FRIJOLES NIXTAMALIZADOS

ARROZ CON QUESO BOLA, SALSA DE PIPÍAN Y CHORIZO DE VENADO

BARBACOA DE PESCADO EN ADOBO DE ACHIOTE CON FRIJOL AYOCOTE Y VAQUITA Y CHILE DE AGUA

MOLE ESTILO POBLANO CON VEGETALES A LA MANTEQUILLA \$9.143

ARROZ CREMOSO CON QUESO BOLA DE OCOSINGO, PIPÍAN VERDE Y LONGANIZA DE VENADO \$11.195

## Entradas

CARPACCIO DE VENADO EN ESCABECHE

CARPACCIO DE VENADO CON SALPICÓN DE RÁBANO \$6.344

TÁRTARA DE AGUACATE TATEMADO CON ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA \$7.463

MOSAICO DE PULPO CON CREMA ÁCIDA DE TOMATILLO Y SALSA DE PORO

SALBUT DE LANGOSTA EN RECADO ROJO CON MANZANA Y HABANERO

TAMAL DE ALCACHOFA JERUSALEN CON SIKIL P'AK DE CHAYA

TÁRTARA DE MAMEY CON ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA

CÓCTEL DE LANGOSTA CON ESPUMA DE COCO Y GUAYABA

TAMAL DE ALCACHOFA JERUSALEN, PIÑONES ROSAS Y SIKIL P'AK DE CHAYA \$5.597

SALBUT DE HONGOS CON MANZANA Y HABANERO \$5.971

TÁRTARA DE MAMEY TATEMADO CON ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA

PULPO ASADO Y CAVIAR CON SALSA DE PORO E IKURA

CURADO DE KAMPACHI CON AGUA DE TOMATILLO, PEPINO Y CREMOSO DE AGUACATE

## Main Course

BEEF TONGUE WITH MANCHAMANTELES SAUCE, PLANTAIN PUREÉ AND PINEAPPLE \$11.568

FISH BARBACOA IN A GRASSHOPPER ADOBO WITH NIXTAMALIZED AYOCOTE AND VAQUITA BEANS

# Carta de menús Bu'ul At Chable Maroma



CREAMY RICE WITH OCOSINGO  
CHEESE, BRAISED PIPIAN SAUCE AND  
VENISON CHORIZO

BEEF TONGUE WITH  
MANCHAMANTELES SAUCE

OXTAIL WITH RECADO NEGRO

VIÑA DE FRANNES, CHABLÉ, CABERNET  
FRANC, MÉXICO, VALLE DE GUADALUPE  
2015

DOMAINE VINCENT PRUNIER, PINOT  
NOIR, BOURGOGNE, FRANCIA 2016

MONTES ALPHA CHARDONNAY VALLE  
DE CASABLANCA, CHILE 2017

BEEF FROM DURANGO, EGGPLANT,  
GRILLED PICO DE GALLO , SALSA  
BORRACHA , BONE MARROW AND  
COCOPACHES

SUCKLING PIG WITH BEANS AND SWEET  
POTATO PUREE, RADISH AND  
PURSLANE

CREAMY RICE WITH OCOSINGO  
CHEESE, PIPIAN SAUCE AND  
VENISON LONGANIZA \$11.195

BRAISED OXTAIL IN BLACK  
RECADO \$12.874

MOLE POBLANO STYLE WITH  
SAUTEED VEGETABLES \$9.143

CATCH OF THE DAY IN BARBACOA WITH  
GRASSHOPPER ADOBO AND  
NIXTAMALIZED BEANS

## Aperitivos

MAMEY TARTARE WITH GLAZED  
ESCAMOLES

ROASTED OCTOPUS AND CAVIAR WITH  
LEEK AND SALMON ROE SAUCE

LOBSTER COCKTAIL WITH GUAVA AND  
COCONUT FOAM

CURED KAMPACHI WITH TOMATILLO  
WATER, CUCUMBER AND AVOCADO

LOBSTER SALBUT IN RECADO ROJO  
WITH GREEN APPLE AND HABANERO

CHARRED MAMEY TARTARE WITH  
ESCAMOLES

VENISON CARPACCIO WITH  
RADISH SALPICÓN \$6.344

PIEROPAN LA ROCA SOAVE DOC, ALTO  
ADIGE, ITALIA 2016

KAIKEN TERROIR SELECTION  
TORRONTES SALTA, ARGENTINA 2017

TAITTINGER FOLIES DE LA  
MARQUETTERIE PINOT NOIR,  
CHARDONNAY REIMS, CHAMPAGNE,  
FRANCIA

CHARRED AVOCADO TARTARE  
WITH ESCAMOLES \$7.463

MUSHROOMS SALBUT WITH  
GREEN APPLE AND HABANERO \$5.971

JERUSALEM ARTICHOKE TAMAL WITH  
CHAYA SIKIL P'AK

LOBSTER SALBUT IN RECADO ROJO  
WITH APPLE AND HABANERO

OCTOPUS MOSAIC, TOMATILLO WATER  
SOUR CREAM, PURSLANE SAUCE

VENISON CARPACCIO WITH  
ESCABECHE

JERUSALEM ARTICHOKE AND  
PINE NUT TAMAL IN CHAYA SIKIL  
P'AK \$5.597

## Postres

SORBET TASTING \$5.038

OAXACAN CACAO POT, BAKED  
IN COALS WITH PINOLE ICE  
CREAM \$4.851

NIXTAMALIZED PUMPKIN WITH  
MELIPONA BEE HONEY  
CHAMOMILE AND SPICED  
YOGURT ICE CREAM \$4.665

CHEESE FLAN WITH CAJETA

CHOCOLATE, MANGO AND AVOCADO

SMOKY COCKTAIL

# Carta de menús Bu'ul At Chable Maroma



## FRESH CITRUS COCKTAIL

TSCHIDA, TROCKENBEERENAUSLESE,  
NEUSIEDLERSEE, CHARDONNAY,  
BURGENLAND, AUSTRIA

NIXTAMALIZED PUMPKIN WITH  
MELIPONA BEE HONEY CHAMOMILLE  
AND SPICED YOGURTH ICE CREAM

MAMEY PANNA COTTA, SWEETENED  
CORN CRUMBLE AND MAMEY SEED ICE  
CREAM

OAXACAN CHOCOLATE POT, BAKED IN  
COALS WITH PINOLE ICE CREAM

## OXKUTZCAB CITRUS

DEGUSTACIÓN DE SORBETES \$5.038

CHOCOLATE, MANGO Y AGUACATE

FLAN DE QUESO DE BOLA CON CAJETA

CREMA DE MAMEY, GALLETAS DE PINOLE  
Y HELADO DE PIXTLE

## COCTÉL AHUMADO

## COCTÉL FRESCO DE CÍTRICOS

CAZUELA DE CACAO  
OAXAQUEÑO A LAS BRASAS \$4.851  
CON HELADO DE PINOLE

CALABAZAS NIXTAMALIZADAS  
EN MIEL DE MELIPONA,  
MANZANILLA Y NIEVE DE \$4.665  
YOGURT ESPECIADO

## CÍTRICOS DE OXKUTZCAB

CAZUELA DE CACAO OAXAQUEÑO A LAS  
BRASAS CON HELADO DE PINOLE

CALABAZAS NIXTAMALIZADAS E  
IMPREGNADAS EN MIEL DE MELIPONA,  
MANZANILLA Y NIEVE DE YOGURT  
ESPECIADO

CREMA DE MAMEY, GALLETAS DE PINOLE  
Y HELADO DE HUESO DE MAMEY

# *Carta de menús Bu'ul At Chable Maroma*



## *Bu'ul At Chable Maroma*

Carretera Federal Cancun –  
Tulum Km. 51 Punta Maroma,  
Playa del Carmen, Mexico

**Horario de apertura:**  
Martes 18:00-23:00  
Jueves 18:00-23:00  
Sábado 18:00-23:00

Hecho con [carta.menu](https://carta.menu)

