

INFUSIONES | INFUSIONS (240ml)

\$160



Infusiones de hierbas aromáticas cosechadas diariamente de nuestros ka'anché's

Infusions of daily hand - harvested herbs from our ka'anché's

Tisana de Moras | *Blackberry tisane*

Tisana de Manzanilla | *Chamomile tisane*

SELECCIÓN DE TÉS | TEA SELECTION (240ml)

\$160

Té Blanco | *White Tea*

Té Royal Silver Needle

Té Oolong | *Oolong Tea*

Té Oolong, flores de amaranto, caléndula, pétalos de girasol, rosas, limoncillo, piel de naranja y jengibre | *Oolong tea, amaranth flowers, marigold, sunflower petals, roses, lemongrass, orange peel and ginger*

Té Verde | *Green Tea*

Té Sencha | *Sencha tea*

Té Rooibos

Té Chai Herbal

Blend de Té Negro | *Black Tea Blend*

Té Vainilla Caramelo | *Vanilla Caramel Tea*

Té Negro | *Black Tea*

Té English Breakfast



La mayoría de nuestras hojas y vegetales son cosechados diariamente de nuestros Ka'anche's; técnica hortícola Maya que consiste en una cama elevada de tierra construida con palos de madera.

Por otra parte, el café orgánico y agroecológico que usamos en Chablé proviene de la región de Córdoba del estado de Veracruz, este contribuye a la conservación del ecosistema y es amigable para la naturaleza.

Mientras que nuestros té's cuentan con la certificación de Empresas B, el cual busca generar un impacto positivo con los trabajadores, comunidades, clientes y el planeta.

*Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA

**El consumo de alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud.

Most of our herbs and vegetables are harvested daily from our Ka'anche's; Mayan horticultural technique that consists of an elevated bed built on wooden sticks.

Moreover, the organic and agroecological coffee that we use in Chablé comes from Córdoba region in the state of Veracruz, it contributes to the conservation of the ecosystem and is friendly to nature.

While our teas are B Corp certified, which seeks to generate a positive impact with workers, communities, customers and the planet.

*Prices in Mexican Pesos, 16% VAT included

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



Smoothie de maracuyá con plátano, miel y aceite de albahaca

Passion fruit with banana smoothie, honey and basil oil

\$290

Helado de mantequilla caramelizada, miel melipona y calabaza local

Caramelized butter ice cream, melipona honey and local pumpkin

\$345

Tamal de chocolate con helado de pinole
Chocolate tamale with "pinole"
(corn and cinnamon) ice cream

\$280

Pay de chocolate blanco, piña y helado de lavanda
White chocolate pie with pineapple and lavender ice cream

\$290

Calabaza en dulce, chocolate y helado de canela
Candied pumpkin, chocolate, and cinnamon ice cream

\$290

Cremoso de mamey con helado de pixtle y galleta de rosita de cacao
Mamey pannacotta with mamey stone ice cream and "rosita de cacao" crumble

\$290



Libre de gluten / Gluten free



Vegano / Vegan



CAFÉ COFFEE

Espresso (30ml) \$100
Espresso (30ml)

Espresso doble (60ml) \$110
Double Espresso (60ml)

Americano (120ml) \$100

Macchiato (120ml) \$84

Latte (120ml) \$115

Cappuccino (120ml) \$115

DIGESTIVOS | DIGESTIVES

Vaccari Sambuca Blanco (60ml), Italia \$190
Vaccari Sambuca White (60ml), Italy

Vaccari Sambuca Negro (60ml), Italia \$190
Vaccari Sambuca Black (60ml), Italy

Licor Strega (60ml), Italia \$350
Liqueur Strega (60ml), Italy

Frangelico (60ml), Italia \$210
Frangelico (60ml), Italy

Carajillo (60ml) \$350

Chambord (60ml), Francia \$280
Chambord (60ml), France