



## 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

Manzanilla | *Chamomile*

Chabacano | *Apricot*

## SELECCIÓN DE TÉS | TEA SELECTION (240ml)

\$160

Té Blanco | *White Tea*

Té Royal Silver Needle

Té Oolong | *Oolong Tea*

Té Oolong, limoncillo, botones de rosa, flor de amaranto, caléndula y pétalos de girasol | *Oolong tea, lemon, rose buds, marigold, amaranth flower and sunflower petals*

Té Rooibos:

Té Chai Herbal

Té Ginseng | *Ginseng Tea*

Té Ginseng Tonic

Té Negro | *Black Tea*

Té Natural Peach Cobbler

Chai Negro | *Black Chai*

Té English breakfast

Té vainilla caramelo | *Caramel vainilla tea*



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 zona V Altos Tsotsil Tseltal del estado de Chiapas, este contribuye a la conservación del ecosistema chiapaneco 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 V Altos Tsotsil Tseltal in the state of Chiapas, it contributes to the conservation of the Chiapas 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

Kakigori de melón de milpa

Yucatecan melon kakigori



\$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

Chartreuse verde (60ml), Francia

\$360

Chartreuse verde (60ml), France

Chartreuse amarillo (60ml), Francia

\$390

Chartreuse amarillo (60ml), France