



BU'UL

**MENÚ
POSTRES**

CAFÉ COBALTO

CAFÉ | COFFEE

Americano (250 ml) \$115 Latte (250 ml) \$125
Espresso (100 ml) \$125 Capuccino (250 ml) \$125

Como parte del compromiso de Hoteles Chablé con la calidad, sustentabilidad y nuestras comunidades, tenemos el placer de ofrecerles nuestro café orgánico, fairtrade, selección 100% Arábica, cultivado, a una altitud de 1,360 metros sobre el nivel de mar, en Chocaman, a la orilla de la cordillera montañosa de la Sierra Madre Oriental y en la parte sur de la región montañosa del estado de Veracruz. nos ofrecen en cada taza de café, un momento para disfrutar nuestra maravillosa vista al mar caribe, cobijados por los sonidos de la naturaleza, bienvenido a Bu'ul, disfrute su cena.

As part of Chablé Hotels commitment to quality, sustainability and our communities, we are pleased to offer you our organic, fairtrade coffee, 100% Arabica selection, grown at an altitude of 1,360 meters above sea level, in Chocaman, the edge of the Sierra Madre Oriental mountain range and in the southern part of the mountainous region of the state of Veracruz. They offer us in each cup of coffee, a moment to enjoy our wonderful view of the Caribbean Sea, sheltered by the sounds of nature, welcome to Bu'ul, enjoy your dinner.

Taza con aroma y sabor dulces, notas a berries, frutos secos y chocolate amargo
Cup with sweet aroma and flavor, notes of berries, nuts and bitter chocolate.



TÉ

(225 ml) - \$125

Frío o caliente | Cold or hot

SENCHA

Té Japones verde puro

ENGLISH BREAKFAST

Mezcla de té negro

MANANTIAL DE FLORES

Té verde, rosas, flores, limoncillo

LUNA VERDE

Té verde, flor de lavanda, frutos cítricos, manzanilla y limoncillo

CHAI HERBAL

Rooibos, jengibre, cardamomo, limoncillo

BLANCO GUAYABA

Té blanco, guayaba y durazno

DULCE DESPERTAR

Té negro, hierbabuena y menta

MANZANILLA / CHAMOMILE

Tisana herbal dulce y fragante

FRESCURA MARROQUÍ

Té verde y menta

TISANA DE MORAS

Moras azules, bayas de sauco y flores de jamaica



BU'UL

Cítricos de Oxxutzcab \$360
Oxxutzcab Citrus

Flan de queso de bola con helado de piloncillo \$360
Cheese Flan with "piloncillo" ice cream

Cazuela de cacao oaxaqueño a las brasas con helado de pinole \$425
Oaxacan cacao pot, baked in coals with "pinole"

Degustación de sorbetes \$360
Sorbet Tasting

Crema de mamey, galleta de pinole y helado de pixtle \$360
Mamey panna cotta, sweetened corn crumble and mamey seed ice cream

Chocolate, mango y aguacate \$375
Chocolate, mango and avocado

Calabaza nixtamalizada con miel melipona \$335
Nixtamalized pumpkin with melipona, honey bee chamomile and spiced yougurth

Tabla de quesos artesanales \$725
Artisan cheese board



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de I.V.A.
Prices in Mexican pesos, 16% tax included.