



**BU'UL**

**MENÚ  
POSTRES**

# CAFÉ COBALTO

## CAFÉ | COFFEE

Americano (250 ml) \$ 115    Latte (250 ml) \$125

Espresso (100ml) \$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

(225ml) - \$125

Frío o caliente | Cold or Hot

### SENCHA

Té Japones Verde puro

### BLANCO GUAYABA

Té blanco, guayaba y durazno

### ENGLISH BREAKFAST

Mezcla de té negros

### DULCE DESPERTAR

Té negro, hierbabuena y menta

### MANANTIAL DE FLORES

Té verde, rosas, flores, limoncillo

### MANZANILLA / CHAMOMILE

Tisana herbal dulce y fragante

### LUNA VERDE

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

### FRESCURA MARROQUÍ

Té verde y menta

### CHAI HERBAL

Rooibos, jengibre, cardamomo, limoncillo


### TISANA DE MORAS


Moras azules, bayas de sauco y flores de Jamaica




# BU'UL

Cítricos de Oxxkutzcab \$360  
*Oxxkutzcab 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*  

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, manzanilla y yogurt especiado \$335  
*Nixtamalized pumpkin with melipona, honey bee, chamomile and spiced yougurt* 

Tabla de quesos artesanales \$725  
*Artisan Cheese board* 



VEGANO



GLUTEN FREE



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD



CAFÉ COBALTO



Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de I.V.A.

Prices in Mexican pesos, 16% tax included.