



INFUSIONES | INFUSIONS (240ml)

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 | *Berries herbal tea*

Tisana de Manzanilla | *Chamomile herbal tea*

SELECCIÓN DE TÉS | TEA SELECTION (240ml)

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 de Jazmín | *Jasmine tea*

Blend de Té Negro | *Black Tea Blend*

Té Vainilla Caramelo | *Vanilla Caramel Tea*

Té café y cacao blend | *Coffee and cocoa tea blend*

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 localidad La Laja de Huatusco en el 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 La Laja from Huatusco 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



Helado de mantequilla caramelizada, miel
melipona y calabaza local
Caramelized butter ice cream, melipona honey
and local pumpkin



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



Kakigori de melón de milpa
Yucatecan melon kakigori



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

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



Libre de gluten / Gluten free



Vegano / Vegan



CAFÉ COFFEE

Espresso (30ml)

Espresso (30ml)

Espresso doble (60ml)

Double Espresso (60ml)

Americano (120ml)

Macchiato (120ml)

Latte (120ml)

Cappuccino (120ml)

DIGESTIVOS | DIGESTIVES

Vaccari Sambuca Blanco (60ml), Italia

Vaccari Sambuca White (60ml), Italy

Vaccari Sambuca Negro (60ml), Italia

Vaccari Sambuca Black (60ml), Italy

Licor Strega (60ml), Italia

Liqueur Strega (60ml), Italy

Frangelico (60ml), Italia

Frangelico (60ml), Italy

Carajillo (60ml)

Chambord (60ml), Francia

Chambord (60ml), France