

# RÄCHOCOLATE

CHOCOLATERÍA DE MÉXICO



## CALIENTES/ FRÍAS

### CHOCOLATE DE METATE 69

Oaxaca. Pasta de cacao, agua/leche.

### VAINILLA 69

HIERBABUENA

MALVAVISCOS

ESPECIADO (anís, canela y nuez moscada)

XOCOLATL TRADICIONAL (chiles secos, flores y vaina de vainilla)

### CHOCOLATE AMARGO 69

NARANJA

ALMENDRA

FRANCÉS (vainilla y avellanas tostadas).

VIENA (Amaretto y crema semi montada).

### CHOCOLATE BLANCO 75

PIMIENTA ROSA

CARDAMOMO

MATCHA Y SENCHA (Auténtico té japonés) 90

### FAVORITOS CON CACAO

CHAMPURRADO (Chocolate de metate, maíz, agua/leche). 69

TÉ DE CACAO 58

PONCHE CON CACAO. 75

Jamaica, vaina de vainilla, vino mexicano.

CACAO TÓNICO. Pasta de cacao, agua tónica, hielo. 75

## TRADICIONAL MEXICANO (FRÍAS)

### POLVILLO 69

Tabasco. Cacao, maíz tostado, agua/leche.

### TASCALATE 69

Chiapas. Cacao, maíz tostado, achiote, canela, agua/leche.

### TEJATE 69

Oaxaca. Cacao, maíz fermentado, rosita de cacao, hueso de mamey.

**\*Nuestro tejate es elaborado por mujeres indígenas oaxaqueñas.**

### POZOL 69

Chiapas. Cacao, maíz blanco, agua/leche.

### CHILATE 69

Guerrero. Cacao, arroz, canela, agua/leche.

### AGUA DE BARRANCA 69

Tlaxcala. Maíz, cacao, anís, agua/leche.

### CHOROTE 69

Tabasco. Cacao, maíz tostado, miel, agua/leche.

### AVENA Y CACAO 69

Cacao molido y tostado, avena, agua/leche.

### BUPU

(Zapoteco): Espuma. (Oaxaca. Atole de maíz blanco, cacao, rosita de cacao. 75

# RÄCHOCOLATE

CHOCOLATERÍA DE MÉXICO



## EL POSTRE

### FONDANT DE CHOCOLATE 95

Pastel tibio de chocolate 70% cacao, helado de temporada y sal de mar.

### POSTRE DE TEMPORADA 95

### HELADO ARTESANAL "OLIVA" (60 ML) 50

\*Sabores sujetos a disponibilidad y temporada.

## LO SALADO

### TOSTADO DE CHIMICHURRI 95

Jamón de pavo, quesillo y chimichurri de cilantro.

## TIPOS DE LECHE

Deslactosada 8

Almendra 15

## CHURRO & CACAO

(A PARTIR DE 6 PM)

### ORDEN DE CHURROS 45

(4). Elaborados con masa tradicional estilo español. Crujientes por fuera, suaves por dentro, con un toque salado.

### BOCADITOS 45

Churros pequeños, del tamaño de un bocado.

### PANQUEQUE DE MANZANA 95

Acompañado de manzanas salteadas y caramelizadas, helado de temporada artesanal "Oliva".

### ACOMPÑANTES

Dulce de Leche 20

Compota de Temporada 20

### CHOCOLATE A LA TAZA 69

\*8 oz. Chocolate espeso, cargado de cacao, tradicional para chopear churros.

**TRABAJAMOS EXCLUSIVAMENTE CON CACAO DEL SURESTE MEXICANO, ORGÁNICO Y DE PEQUEÑO PRODUCTOR, SIN SABORIZANTES NI GRASAS AÑADIDAS.**

Precios en moneda nacional, incluyen impuestos.

# RÄCHOCOLATE

CHOCOLATERÍA DE MÉXICO



## EL CACAO

<b>MARQUETA DE CHOCOLATE ORGÁNICO</b> 1 kg (30%/100% cacao)	<b>460</b>
<b>BARRA DE CHOCOLATE</b>	<b>160</b>
<b>PIEZA DE BOMBONERÍA ARTESANAL</b> (Piezas elaboradas de forma artesanal, pintadas a mano y libres de grasas añadidas).	<b>18</b>
<b>CAJA DE BOMBONERÍA ARTESANAL</b> (10 piezas/15 piezas)	<b>195/ 285</b>
<b>CACAO MOLIDO Y TOSTADO</b> 100 gramos	<b>65</b>
<b>MANTECA DE CACAO</b> 100 gramos	<b>70</b>

## 0% CACAO

<b>TEJUINO</b> Jalisco. Maíz tostado, piloncillo y limón.	<b>69</b>
<b>HORCHATA</b> Oaxaca. Arroz, canela, piel de limón, agua/leche.	<b>69</b>
<b>KAMATA</b> Michoacán. Maíz azul, chiles secos, piel de naranja, agua/leche.	<b>69</b>
<b>CAFÉ DE OLLA</b> Café de Chiapas, infusionado con canela y piloncillo.	<b>55</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b> Café de Chiapas	<b>46</b>
<b>AGUA MINERAL</b>	<b>46</b>
<b>AGUA NATURAL</b>	<b>46</b>

**TRABAJAMOS EXCLUSIVAMENTE CON CACAO DEL SURESTE MEXICANO, ORGÁNICO Y DE PEQUEÑO PRODUCTOR, SIN SABORIZANTES NI GRASAS AÑADIDAS.**

Precios en moneda nacional, incluyen impuestos.