

CHOCOLATES

¿Caliente o en las rocas?

XOCOLATE CHIAPAS NATIVO

100%
86%
70% ★
60%
50%

XOCOLATL CON AGUA

\$90
\$85
\$85
\$80
\$80

*CON LECHE + \$10

*Con leche vegetal
+ \$15

*Conviértelo en MOKA
con un shot de
expresso + \$20

*Xocolatl, Mezcla de la casa, blender de Chiapas y Tabasco.
Chiapas and Tabasco beans.



★ Sensaciones Prehispánicas \$125

Escencia de vida para nuestros ancestros. 4 sabores de chocolate
(base 70% cacao) : *amaranto, cacahuete, vainilla y Maya*. 4 *chocolate*
flavor, amaranth, peanunt, vainilla & Maya.



Nuestra recomendación
si quieres probar un poco
de todo lo mejor, una
explosión de sabores...



ESPECIALIDADES DEL MUSEO \$85

*Sabores disponibles en tiendas

XOCOLATL CHIAPAS (en agua) al 70%, Sabores:
Amaranto, café, canela, cardamomo, chile, menta,
pimienta canela, Cúrcuma jengibre.

*Te sugerimos tomar el xocolatl en agua para apreciar los
sabores del cacao y sus notas. Si deseas podemos agregar 2
oz de leche extra (\$10) o leche vegetal (+\$15) para volverlo
chocolate.*

LEGADO ANTIGUO \$90

¿Caliente o en las rocas?

El xocolatl

“alimento de los dioses”

Se bebía amargo y en agua para dar energía y vitalidad, era reservado para las clases altas,
gobernantes, guerreros y sacerdotes. En el siglo XVI se mezcla con azúcar, leche y especias
como la canela, volviéndose popular ahora dentro de las cortes Europeas.

Traditional chocolate was drunk bitter and in water. It was reserved for kings, warriors and
priests to give energy and vitality. Until the 16th century it was mixed with milk, sugar and
spices, conquering the European courts.

POSHCOLATE

Con posh / with posh

MEXICANO

Con tequila / with tequila

MAYA

Con chile y miel /
with chilli and honey

POLVILLO

Bebida de maíz y cacao tostado
/Prehispanic drink with corn,
and cocoa bean

MOKA

Shot de espresso de café
/espresso shot of coffee

TASCALATE

Bebida de maíz tostado, achiote,
canela y cacao molido / Prehispanic
drink with corn, achiote & cocoa bean

POZOL

Bebida Indígena hecha de
Maíz y cacao / Prehispanic drink
with corn & cocoa bean

Calientes y Frios

- AMERICANO \$40
- EXPRESSO \$45
- AGUA PURA \$30
- AGUA MINERAL \$35
- TÉ NEGRO CON LIMÓN \$35
- REFRESCO \$40

EL CHOCOLATE EN EL MUNDO \$90

ESPAÑOL

Espresso de chocolate
/ Espresso Chocolate

ITALIANO

Con licor de amareto
/ with amaretto loquore

SUIZO

Chocolate cremosito
/ Creamy chocolate

IRLANDES

Con crema irlandesa
/ with irish cream



Frios y Frappes \$95

TASCALATE

Frapeado de maíz tostado, achiote, canela y cacao
prehispanic cocoa and maize drink smoothie

OREO

Frapeado con galletas de oro y crema batida
Oreo cookies smoothie

MENTA

Frapeado con toque de menta
Mint chocolate smoothie

CHOCOLATE

Frapeado con chocolate
Chocolate smoothie

MOCHAKAKAW

Mezcla de café con kakaw, frapeado
Kakaw and coffee smoothie

CHOCOHORCHATA

Horchata con canela y cacao
Mexican rice, cinnamon and coconut drink
with cacao

★ CHOCOAVENA

**Recomendada para los más peques,
baja en azúcar.
Oats, cacao, cinnamon drink. low sugar



UN MARAVILLOSO MUNDO DE

CACAO Y CHOCOLATE

- Chocolatería
 - Visitas guiadas al museo
 - Talleres de chocolate
 - Catas sensoriales
 - Recorridos a plantaciones
- Y mucho más!



kakawmuseo



VISITA A KAKAW MUSEO

Descubre los orígenes del chocolate y su maravillosa historia, principalmente de la cultura maya, observa algunas esculturas antiguas, códices y vasijas utilizadas para beber chocolate.

*INCLUYE

- *Recorrido guiado por museo
- *Degustación de shot de chocolate
- *Degustación de barras de chocolate



CATA SENSORIAL DE CHOCOLATES

Prepárate para dar un delicioso viaje a tu paladar por el mundo del chocolate. Una exquisita cata donde degustarás nuestros deliciosos chocolates en diferentes presentaciones y porcentajes.

INCLUYE

- *Shot de chocolate
- *Nibs de kakaw
- *Degustación de 6 chocolates
- *Bombón de chocolate



TALLER BEAN TO BAR

Participa y aprende todo el proceso para ir del Cacao al Chocolate: Tostado, descascarillado, molienda y moldeado. Aprende todo sobre tu golosina favorita mientras elaboras tu propia barra de chocolate.

*INCLUYE TODO EL MATERIAL

- *Te llevas tu propia barra
- *Incluye reconocimiento del taller



CATA MARIDAJE POX Y CHOCOLATE

Lo mejor de 2 mundos. El exquisito mundo del chocolate y el espiritual mundo del POX, un sin fin de sensaciones y explosión de sabores en tu paladar.

INCLUYE

- *Degustación de 6 diferentes barras de chocolate
- *Degustación de 6 diferentes sabores de pox.

TUS COMENTARIOS VALEN ORO Chocolate



Compártenos tu experiencia en nuestras redes sociales y recibe un chocolate de regalo.



kakawmuseo

WhatsApp

