

Sweet Brunch Desayunos Dulce

CROISSANT O PAN TOSTADO \$ 35.00
Mermelada de la casa y mantequilla <i>Croissant or Toasted bread, with house made jam and butter.</i>
LA MACEDONIA \$ 70.00
Ensalada de fruta de temporada <i>Seasonal fruit salad.</i>
PAN FRANCÉS \$ 80.00
Pan brioche dorado con canela y azúcar mascabado, coulis de vainilla, frutos rojos. <i>French toast, brioche toasted with cinnamon and cane sugar, vanilla coulis, red berries.</i>
GRANOLA BOWL \$ 90.00
Yogurt casero, frutas de temporada, mix de semillas orgánicas tostadas a la leña. <i>Granola, homemade yogurt, seasonal fruits, wood fire roasted seeds.</i>
+ Yogurt de coco casero \$ 90.00
<i>Homemade vegan coconut yogurt.</i>
WAFFLE VEGANO \$ 90.00
Plátano caramelizado, mantequilla de mani, fresas. + Gelato vainilla/chocolate/avellana. \$ 130.00
<i>Vegan waffle. Peanut butter, caramelized banana, gelato, strawberry. (Choose vanilla, chocolate or hazelnuts).</i>
BOWL VEGANO \$ 90.00
Crema onctuosa de plátano, fresa, mora azul, mix de semillas tostada a la leña, nibs de cacao. <i>Vegan Bowl. Creamy blended banana, strawberry, blueberries, mix of wood fired seeds, cacao nibs.</i>

Tartines

LA CABRA \$ 115.00
Queso cabra gratinado sobre pan de campo, miel, cebolla caramelizada. <i>Melted goat cheese on sourdough bread, honey, caramelized onion.</i>
(Extra) Tocino. \$ 130.00
<i>Bacon.</i>
LA BRIE \$ 120.00
Huevo revuelto con perejil en pan de campo, queso brie, tomate cherry y salsa pesto. <i>Scrambled egg and parsley on sourdough bread, brie cheese, cherry tomato, pesto sauce.</i>
LA DUKKAH \$ 100.00
Hummus de edamame, molido de nueces y especias orientales, aguacate, alfaifa, cherry. <i>Edamame hummus, ground nuts and spices, avocado, alfalfa, cherry tomatoes.</i>
EL MOLLETE \$ 110.00
Lentejas en pan de campo, queso vegano casero de almendras, pico de gallo. <i>Lentils on sourdough bread, homemade vegan cheese, mexican salsa.</i>

Brunch Desayunos Salados

ELIGE TU GUARNICIÓN:
- **Papas cambray.**
- **Ensalada.**
- No guarnición. (\$ -5 Mxn).

BENEDICTOS
Huevos pochados montados sobre muffin inglés, aguacate y salsa holandesa. <i>Eggs Benedict on english muffin, avocado with hollandaise.</i>
(Extra) Salmón ahumado. \$ 110.00
<i>Smoked salmon.</i>
(Extra) Pork belly. \$ 100.00
<i>Pork belly.</i>
(Extra) Jamón. \$ 110.00
<i>Ham.</i>
OMELETTE VEGANA \$ 120.00
Con setas ahumadas en hoja de aguacate. <i>Vegan omelette, smoked oysters mushroom in avocado leaf.</i>
EL GRINGO \$ 90.00
Huevos revueltos envueltos en waffle, más tocino, aguacate y cebolla caramelizada. <i>Scrambled egg wrapped in waffle, bacon, avocado and caramelized onions.</i>
EL BARCO
Huevo revuelto en baguette, más queso gratinado. <i>Scrambled egg inside a baguette, cheese au gratin.</i>
(Extra) Tocino. \$ 105.00
<i>Extra bacon.</i>
(Extra) Portobello. \$ 90.00
<i>Extra portobello.</i>
LE QUEBECOIS \$ 75.00
Croissant salado, huevo revuelto, arugula, aguacate, mayonesa casera. <i>Croissant, scrambled, rocket salad, homemade mayonnaise.</i>
(Extra) Tocino. \$ 90.00
<i>Extra bacon.</i>
(Extra) Jamón. \$ 90.00
<i>Extra ham.</i>
EL ROLL \$ 90.00
Bollo de pan, huevo revuelto, aguacate, queso manchego, cebolla caramelizada. <i>Bread roll, scrambled egg, bacon, avocado, manchego cheese, caramelized onion.</i>
(Extra) Tocino. \$ 105.00
<i>Extra bacon.</i>
TACONTENTO \$ 90.00
Tortilla, huevos revueltos, tocino, emulsión de aguacate. <i>Mais tortilla, scrambled eggs, bacon, avocado sauce.</i>



COFFEE & BAKERY

orgánico ✕ delicioso

Nuestras DESAYUNOS

Saludables y deliciosos

Our BRUNCHS

JAMÓN Y QUESO \$ 60.00
Croissant de queso manchego y jamón. <i>Ham and cheese croissant.</i>

LA QUICHE
Tartaleta salada con huevo estilo francés.
- Salmón. \$ 90.00
- Espinaca y queso cabra. \$ 82.00
- Jamón y queso. (Lorraine). \$ 85.00

CROQUE MONSIEUR \$ 110.00
Pan de caja, queso manchego, jamón, bechamel. <i>Brioche bread, manchego cheese, ham, bechamel sauce.</i>
(Extra) Huevo pochado. \$ 120.00
<i>Poached egg.</i>

HUEVOS A TU GUSTO \$ 90.00
Acompañados de frijoles pintos, papas cambray y salsa martajada. <i>Eggs any style with pinto beans, roasted cambray potatoes and tomatoe sauce.</i>

Combas Combinaciones

01. EL FRANCÉS \$ 110.00
1 Café / té / chocolate.
1 Jugo de naranja / toronja.
1 Croissant / Pan de chocolate.
1 Pan tostado, con mantequilla o mermelada. <i>1 coffee/tea/chocolate, 1 orange/grapefruit juice, 1 croissant/pain au chocolat, toasted bread with butter and jam.</i>

02. HUEVOS \$ 170.00
1 Café / té / chocolate.
1 Jugo de naranja / toronja.
1 Croissant / pan de chocolate.
Huevos de tu gusto.
Incluye 2 extras. <i>(Elige entre: Espinaca, queso, jamón, champinones, aguacate, chaya, huevo extra, salsa a la mexicana), o 1 Desayuno Salado.</i>
<i>1 Coffee/tea/chocolate, 1 orange/grapefruit juice, 1 croissant/pain au chocolat, eggs any style. Including 2 extras. (Choose: Spinach, cheese, ham, mushrooms, avocado, chaya, extra egg, mexican salsa) or 1 Brunch.</i>

03. BRUNCH \$ 220.00
1 Café / té / chocolate.
1 Jugo de naranja / toronja.
1 Desayuno salado.
1 Desayuno dulce. <i>1 coffee/tea/chocolate, 1 orange/grapefruit juice, choose 1 brunch and 1 sweet brunch.</i>

04. COMBO DULCE \$ 160.00
1 Café / té / chocolate.
1 Jugo de naranja / toronja.
1 Croissant / pan de chocolate.
1 Desayuno dulce. <i>1 coffee/tea/chocolate, 1 orange/grapefruit juice, 1 croissant/pain au chocolat.</i>
1 Sweet Brunch.

MENU CHAMACO \$ 100.00
1 Jugo de naranja.
1 Babycino / chocolate caliente.
1 Croissant / pan de chocolate.
Elige entre:
- Waffle vainilla, chocolate o avellana.
- El Roll chiquito.
- Huevo a su gusto.
<i>Kids Menu.</i>
1 orange juice.
1 Babychino / Hot chocolate.
1 Croissant / Pain au chocolat.

Croissant de almendras. \$ 10.00
(Extra) Jugo de toronja. \$ 5.00
(Opcional en todas las combinaciones).

Sandwiches Sándwiches

EL ESPAÑOL \$ 140.00
Jamón serrano, queso brie, tomate deshidratado, aceite de oliva, pan baguette. <i>Serrano ham, brie cheese, sundried tomatoe, olive oil, baguette.</i>

EL PAN BAGNAT \$ 130.00
Bollo de pan, atún sellado, pepino, jitomate, aceitunas negras. <i>Seared tuna, cucumber, tomatoes, black olives.</i>

EL PITA GRIEGA \$ 110.00
Pan pita, falafels, salsa tatziki de yogurt de coco y menta. <i>Pita bread, falafels, coconut yogurt tatziki sauce and mint.</i>

EL SALMONCITO \$ 150.00
Salmón ahumado, queso crema, alcaparras, pepinillos, cebolla, pan baguette. <i>Smoked salmon, cream cheese, capers, pickles, onion, baguette.</i>

EL BLT \$ 100.00
Tocino, lechuga, jitomate, aguacate, mayonesa, pan baguette. <i>Bacon, lettuce, tomatoe, avocado, mayonnaise, baguette.</i>

EL SLT \$ 110.00
Salami, lechuga, jitomate, aguacate, mayonesa, pan baguette. <i>Salami, lettuce, tomatoe, avocado, mayonnaise, baguette.</i>

EL CLÁSICO \$ 115.00
Gruyere, jamón, dijon, mantequilla, pan baguette. <i>Gruyere cheese, ham, dijon, butter, baguette.</i>

EL LIGERO \$ 100.00
Jamón de pavo, queso panela, vegetales, pan baguette. <i>Ham, panela cheese, veggies, baguette.</i>

EXTRAS
Chaya, espinaca, champis, salsa a la mexicana. \$ 5.00
<i>Chaya, spinach, mushrooms, mexican salsa.</i>
Queso, huevo, jamón, tocino, aguacate. \$ 15.00
<i>Cheese, egg, ham, bacon, avocado.</i>
Atún, pork belly, salmón ahumado, pollo thai, hummus. \$ 30.00
<i>Tuna, pork belly, smoked salmon, thai chicken, hummus.</i>

🌿 = 100% vegano.

Tartines

LA CABRA \$ 115.⁰⁰
Queso cabra gratinado sobre pan de campo, miel, cebolla caramelizada.
Melted goat cheese on sourdough bread, honey, caramelized onion.
(Extra) Tocino. \$ 130.⁰⁰
Bacon.

LA BRIE \$ 120.⁰⁰
Huevo revuelto con perejil en pan de campo, queso brie, tomate cherry y salsa pesto.
Scrambled egg and parsley on sourdough bread, brie cheese, cherry tomatoe, pesto sauce.

LA DUKKAH \$ 100.⁰⁰
Hummus de edamame, molido de nueces y especias orientales, aguacate, alfafa, cherry.
Edamame hummus, ground nuts and spices, avocado, alfalfa, cherry tomatoes.

EL MOLLETE \$ 110.⁰⁰
Lentejas en pan de campo, queso vegano casero de almendras, pico de gallo.
Lentils on sourdough bread, homemade vegan cheese, mexican salsa.

EXTRAS
Chaya, espinaca, champis, salsa a la mexicana. \$ 5.⁰⁰
Chaya, spinach, mushrooms, mexican salsa.
Queso, jamón, aguacate. \$ 15.⁰⁰
Cheese, ham, avocado.
Atún, pork belly, salmón ahumado, pollo thai, hummus. \$ 30.⁰⁰
Tuna, pork belly, smoked salmon, thai chicken, hummus.

Bistra Bistra

ELIGE TU GUARNICIÓN:
- **Papas a la francesa.**
- **Ensalada.**
- **No guarnición.** (\$ -5 Mxn).

MOULES FRITE \$ 95.⁰⁰
Mejillones en vino blanco y leche de coco, papas a la francesa, aioli casero.
Mussels in white wine and coconut milk broth, french fries, homemade aioli sauce.

SUPER FOOD BOWL \$ 125.⁰⁰
Kale, espinaca, dukkah, edamame, aguacate, lentejas, queso vegano de almendras casero.
Kale, spinach, dukkah, edamame, avocado, lentils, homemade vegan almond cheese.

VEGAUNATA \$ 105.⁰⁰
Alfalfa, tomate cherry, espinaca baby, aguacate, fresas, almendras, croutons.
Alfalfa sprouts, cherry tomatoes, baby spinach, strawberry, avocado, almonds, croutons.

COLORADA \$ 95.⁰⁰
Betabel, queso de almendras casero cherry, cebolla morada.
Beetroots, homemade vegan almond cheese, onion.

LA ASIÁTICA \$ 102.⁰⁰
Pan negro, pollo thai empanizado, salsa curry, guacamole, pepinillos caseros.
Black bread, bread crumbed thai chicken, curry sauce, guacamole, homemade pickles.
(Opcional) Pollo vegano \$ 150.⁰⁰
Vegan chicken.

LA VEGGIE BURGER \$ 110.⁰⁰
Bollo de pan, hamburguesa de garbanzos y avena, especias, aguacate, cebolla asada, betabel.
Bread roll, chickpea and oat patty, spices, avocado, grilled onion, beetroot.

EL BAO
Bollo de trigo cocido al vapor.
Pork belly. \$ 105.⁰⁰
Shitake. \$ 105.⁰⁰
Atún \$ 105.⁰⁰
Steam wheat bun.
Pork belly / shitake / tuna.



COFFEE & BAKERY

organic ✕ delicious

Nuestras ALMUERZOS Y CENAS

Saludables y deliciosas

Our LUNCHS

PORTOBELLO BURGER \$ 110.⁰⁰
Portobello laqueados, pesto con balsamico, dijon y mix de vegetales.
Coated portobello, pesto with balsamic dressing, dijon and veggie mix.

CROQUE MONSIEUR \$ 110.⁰⁰
Pan de caja, queso manchego, jamón, bechamel.
Brioche bread, manchego cheese, ham, bechamel sauce.



Combas Combinaciones

COMBO 01 \$ 140.⁰⁰
1 Smoothies o 1 kombucha.
1 Plato bistro.
1 Smoothies o 1 kombucha.
1 Bistro main.

COMBO 02 \$ 150.⁰⁰
1 Smoothies o 1 kombucha.
1 Sandwich.
1 Smoothies or 1 kombucha.
1 Sandwich.

MENU CHAMACO \$ 90.⁰⁰
1 milkshake o agua de fruta.
(Opción 01) Burguesito de pollo.
(Opción 02) Fideos secos con bolognesa.
Kids Menu.
1 milkshake or fruit juice.
(Option 1) Chicken burger.
(Option 2) Spaguetti en bolognese sauce.

Munchies

WAFFLE VEGANO \$ 90.⁰⁰
Plátano caramelizado, mantequilla de mani, fresas.
+ Gelato vainilla. \$ 130.⁰⁰
+ Gelato chocolate. \$ 130.⁰⁰
+ Gelato avellana. \$ 130.⁰⁰
Vegan waffle, Peanut butter, caramelized banana, gelato (choose vanilla, chocolate or hazelnuts), strawberry.

BROWNIE \$ 80.⁰⁰
Acompañado de gelato.
Elige entre vainilla, chocolate o avellana.
Brownie with gelato (Choose vanilla, chocolate or hazelnuts).

To share Para compartir

LOS FALAFELS \$ 60.⁰⁰
The Falafels.

HUMMUS DE EDAMAME \$ 80.⁰⁰
Servido con fritters de espinaca.
Edamame hummus, served with spinach fritters.

TRIO DE SALSAS \$ 60.⁰⁰
Con papas a la francesa.
Salsa trio and french fries.

Sandwiches Sándwiches

EL ESPAÑOL \$ 140.⁰⁰
Jamón serrano, queso brie, tomate deshidratado, aceite de oliva, pan baguette.
Serrano ham, brie cheese, sundried tomatoe, olive oil, baguette.

EL PAN BAGNAT \$ 130.⁰⁰
Bollo de pan, atún sellado, pepino, jitomate, aceitunas negras.
Seared tuna, cucumber, tomatoes, black olives.

EL PITA GRIEGA \$ 110.⁰⁰
Pan pita, falafels, salsa tatziki de yogurt de coco y menta.
Pita bread, falafels, coconut yogurt tatziki sauce and mint.

EL SALMONCITO \$ 150.⁰⁰
Salmón ahumado, queso crema, alcaparras, pepinillos, cebolla, pan baguette.
Smoked salmon, cream cheese, capers, pickles, onion, baguette.

EL BLT \$ 100.⁰⁰
Tocino, lechuga, jitomate, aguacate, mayonesa, pan baguette.
Bacon, lettuce, tomatoe, avocado, mayonaise, baguette.

EL SLT \$ 110.⁰⁰
Salami, lechuga, jitomate, aguacate, mayonesa, pan baguette.
Salami, lettuce, tomatoe, avocado, mayonaise, baguette.

EL CLÁSICO \$ 115.⁰⁰
Gruyere, jamón, dijon, mantequilla, pan baguette.
Gruyere cheese, ham, dijon, butter, baguette.

EL LIGERO \$ 100.⁰⁰
Jamón de pavo, queso panela, vegetales, pan baguette.
Ham, panela cheese, veggies, baguette.

🌱 = 100% vegano.

Conoce más sobre nosotros
WWW.CHOUXCHOUXCAFE.COM

📍 CHOUXCHOUXCAFE
✉ chouchouweare@gmail.com
☎ (+52) 984 147 2691
📍 Av. 20 con Calle 24, Playa del Carmen, México.

Los Naturales

COCO DE LA PALMERA	\$ 40.00
<i>Fresh coconut juice.</i>	
KOMBUCHA (CHOUX CHOUX) \$ 50.00	\$ 100.00
Sabores:	
Maracuya, gengibre o frutos rojos.	
<i>Our famous kombucha, choose a flavor: passion fruit, ginger, red berries.</i>	
JUGO DE NARANJA	\$ 35.00
<i>Freshly squeezed orange juice.</i>	
JUGO DE TORONJA	\$ 43.00
<i>Freshly squeezed grapefruit juice.</i>	
NARANJADA	\$ 35.00
<i>Orange limonade</i>	
LIMONADA NEGRA	\$ 40.00
Carbón activado, azúcar mascabado, limón. (Agua natural o mineral).	
<i>Charcoal, brown sugar, lemon. (Natural water or sparkling water).</i>	
LIMONADA DE MARACUYA	\$ 40.00
Natural o mineral.	
<i>Passion fruit limonada. (Natural or fizzy).</i>	
LIMONADA DE GENGIBRE	\$ 40.00
Jarabe de gengibre casero. (Agua natural o mineral).	
<i>Home made ginger syrup. (Natural water or sparkling).</i>	
AGUA DE FRUTA	\$ 35.00
<i>Fresh fruit juice.</i>	
VELVET SODA	\$ 50.00
BUHO SODA NATURAL	\$ 50.00
AGUA SKY HA (600ml / 750ml) \$ 35.00	\$ 60.00
<i>Rainwater. 600 ml / 750 ml.</i>	
AGUA MINERAL	\$ 35.00
<i>Sparkling water. 300 ml.</i>	

Shakes de proteína

Cada licuado lleva 30gr de proteína vegetal orgánica **Falcon Birdman**, elige sabor a Chocolate o Vainilla. *We use for each shake, 30 grms of powder of Falcon Birdman, choose the flavor Chocolate or Vanilla.*

BANANANA	\$ 85.00
Proteína, mantequilla de mani, nibs de cacao, leche.	
<i>Protein powder, peanut butter, cacao nibs, milk.</i>	
VAINILLA SKY	\$ 85.00
Proteína, fresas, mora azul, extracto de vainilla, leche.	
<i>Protein powder, strawberry, blueberries, vanilla extract, milk</i>	
MECHOCOLATE	\$ 85.00
Proteína, nutella Choux Choux, leche.	
<i>Protein powder, nutella Chouxchoux, milk.</i>	
CARDIOMAMEY	\$ 85.00
Proteína, shot de espresso, leche.	
<i>Protein powder, espresso shot, milk.</i>	

Adicional:	
Leche de almendra fresca casera.	\$ 18.00
<i>Add our homemade fresh almond milk.</i>	
Leche de avena fresca casera.	\$ 5.00
<i>Add our homemade fresh oatmilk.</i>	

Smoothies

CURMAMAMIA	\$ 58.00
Mango, plátano, curcuma, pimienta, leche de almendras de la casa.	
<i>Mango, banana, turmeric, pepper, fresh almond milk.</i>	
FLACA CARIBEÑA	\$ 58.00
Piña, maracuya, jugo de naranja, lucuma.	
<i>Pineapple, passion fruit, orange juice, lucuma.</i>	
PEANUT BUTTER JELLY	\$ 75.00
Mantequilla de maní, plátano, fresa, dátiles, jugo de naranja.	
<i>Peanut butter, banana, strawberry, dates, orange juice.</i>	
MAMON 2.0	\$ 75.00
Aguacate, matcha, gelato de vainilla, crema batida, leche de tu gusto.	
<i>Avocado, matcha, vanilla gelato, whipped cream, choose your milk.</i>	
SPEEDY GONZALEZ	\$ 67.00
Shot de espresso, plátano, dátiles, leche.	
<i>Cold brew coffee, banana, dates, milk.</i>	
LA SANTA	\$ 67.00
Sábila, apio, fresa, menta, jugo de naranja.	
<i>Aloe vera, strawberry, mint, orange juice.</i>	
EL REVERDE	\$ 52.00
Moringa fresca del árbol, pepino, piña, linasa.	
<i>Fresh moringa leaves from our tree, cucumber, pineapple, flaxseed.</i>	
EL RICOCO	\$ 50.00
Piña, agua fresca de coco.	
<i>Pineapple, coconut water.</i>	
EL MAGICOCO	\$ 50.00
Sandia, agua fresca de coco.	
<i>Watermelon, fresh coconut water.</i>	
EL DESTAPADOR	\$ 55.00
Apio, miel, linaza, piña, chaya, jugo de naranja.	
<i>Celery, honey, flaxseed, pineapple, orange juice.</i>	
LA FRESA	\$ 58.00
Betabel, fresa, gengibre, jugo de naranja.	
<i>Beetroot, strawberry, ginger, orange juice.</i>	
EL GORDO CARIBEÑO	\$ 55.00
Plátano, mango, leche de coco, jugo de naranja.	
<i>Banana, mango, coconut milk, orange juice.</i>	
EL YOGUI	\$ 55.00
Espirulina, mora azul, espinaca, jugo de naranja.	
<i>Spirulina, blueberries, spinach, orange juice.</i>	
Adicional:	
Leche de almendra fresca casera.	\$ 18.00
<i>Add our homemade fresh almond milk.</i>	
Leche de avena fresca casera.	\$ 5.00
<i>Add our homemade fresh oatmilk.</i>	



COFFEE & BAKERY

organic  delicious

Nuestras BEBIDAS

Barra fría refrescante
Bebidas calientes energizantes

Our DRINKS



Raspados

<i>Shaving ice cream.</i>	
SABORES NATURALES:	\$ 40.00
Durazno, limón, mango/tamarindo/chile, nuez, coco.	
<i>Flavours: Peach, lemon, mango/tamarind/chili, walnut, coconut.</i>	
RASPADO CAFÉ	\$ 50.00
Extracción fría, jarabe de caramelo, leche condensada, hielo raspado.	
<i>Cold brew coffee, toffee syrup, condensed milk.</i>	
RASPADO DE VAINILLA	\$ 45.00
Jarabe de vainilla, leche condensada, hielo raspado.	
<i>Vanilla syrup, condensed milk on shaved ice.</i>	

Frappe

CHICHICHINO	\$ 67.00
Gelato de vainilla, shot de espresso, jarabe de vainilla, crema batida, leche.	
<i>Vanilla gelato, espresso shot, vanilla syrup, whipped cream, milk.</i>	
VAINILLA O CARAMELO FRAPPE	\$ 60.00
Jarabe de vainilla o caramelo, shot de espresso, leche, crema batida.	
<i>Vanilla syrup, espresso shot, milk, whipped cream.</i>	
MOKACHINO	\$ 67.00
Cacao, shot de espresso, leche, crema batida.	
<i>Cacao powder, espresso shot, milk, whipped cream.</i>	
MATCHA FRAPPE	\$ 60.00
Matcha, leche, crema batida.	
<i>Matcha, milk, whipped cream.</i>	
MILKSHAKE	\$ 50.00
Vainilla, chocolate, plátano, fresa.	
<i>Vanilla, cacao, banana, strawberry.</i>	

Sin cafeína

LECHE DORADA	\$ 38.00
Mezcla de cúrcuma Choux Choux, leche de almendras fresca.	
<i>Choux Choux turmeric mix, fresh almond milk.</i>	
EL ANTI GRIPPAL	\$ 38.00
Cúrcuma, limón, pimienta, gengibre. (Shot).	
<i>Turmeric, lemon, ginger, pepper. (Shot).</i>	
CHAI LATTE	\$ 50.00
Chai Choux Choux, leche.	
<i>Choux Choux's chai, milk.</i>	
LECHE DE NUTELLA CALIENTE	\$ 60.00
Nutella hot chocolate.	
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 50.00
Hot chocolate.	
TÉS Y TISANAS	\$ 38.00
Tees and tisana.	
MATCHA	\$ 60.00
Matcha.	

Café deliciosa

De la máquina de espresso.
From our espresso coffee machine.

MACCHIATO	\$ 35.00
DOPPIO	\$ 35.00
AMERICANO	\$ 35.00
EXPRESSO	\$ 30.00
LATTE	\$ 43.00
FLAT WHITE	\$ 40.00
CAPUCCINO	\$ 43.00
DIRTY CHAI	\$ 55.00
MOKA	\$ 55.00
Con nutella Choux Choux.	
AFFOGATO	\$ 80.00
Gelato de vainilla.	
SHAKERATO	\$ 30.00
REFILL AMERICANO	\$ 25.00

Adicional:

Leche de almendra fresca casera.	\$ 18.00
<i>Add our homemade fresh almond milk.</i>	
Leche de avena fresca casera.	\$ 5.00
<i>Add our homemade fresh oatmilk.</i>	

Preparación

EXTRACCIÓN FRÍA	\$ 58.00
(1 taza). <i>Cold brew coffee. (1 cup).</i>	
AEROPRESS	\$ 40.00
(1 taza). <i>(1 cup).</i>	
CHEMEX	\$ 50.00
(3 tazas). <i>(3 cups).</i>	
PRESA FRANCESA CHICA	\$ 40.00
(1 taza). <i>Small french press (1 cup).</i>	
PRESA FRANCESA GRANDE	\$ 50.00
(3 tazas). <i>Large French press (3 cups).</i>	
V60	\$ 55.00
(3 tazas). <i>(3 cups).</i>	
POUR OVER	\$ 55.00
(3 tazas). <i>(3 cups).</i>	

Extras

LECHE DE ALMENDRA CASERA ..	\$ 18.00
<i>Homemade almond milk.</i>	
LECHE DE AVENA CASERA	\$ 5.00
<i>Homemade oatmilk.</i>	
SHOT EXTRA DE CAFÉ	\$ 8.00
<i>Extra shot of coffee.</i>	
CREMA BATIDA	\$ 10.00
<i>Fresh whipped cream.</i>	

Conoce más sobre nosotros

WWW.CHOUXCHOUXCAFE.COM

   **CHOUXCHOUXCAFE**
 chouxchouxcfe@gmail.com
 (+52) 984 147 2691
 Av. 20 con Calle 24, Playa del Carmen, México.