

CA
RA
C
PUR
PU
RA



• Caracol Púrpura • Chocolatería y café de especialidad oaxaqueño •

Métodos de extracción manual

Chemex \$45

Café aromático, suave,
ligero y balanceado

V60 Dripper \$45

Café balanceado, cuerpo
medio y postgusto dulce

Aeropress \$45

Resalta la acidez
del café y el cuerpo

Prensa francesa \$38

Cuerpo, aroma e
intensidad de sabores

Kalita wave \$45

Cuerpo alto e intenso

Sifón japonés \$50

Sutil, ligero y cuerpo bajo,
método muy vistoso

Ibrik \$45

Café tradicional turco

Ibrik con cardamomo \$50

Café tradicional
turco especiado

CAROLÉ

A stylized graphic of a coffee bean, split vertically to show its internal structure, including the central pit and the surrounding flesh. The bean is rendered in shades of brown and orange, with green leaves and small red flowers at its base. It is positioned centrally, overlapping the letters 'A' and 'R' of the word 'CAROLÉ'.

♦ Caracol Púrpura ♦ Chocolatería y café de especialidad oaxaqueño ♦

Espresso \$35

Shot intenso
de café doble

Americano \$35

Espresso doble con agua

Latte \$48

Espresso doble
con leche cremada
Con leche
de almendras + \$10

Cortado \$40

Espresso doble
con leche caliente o fría
Con leche
de almendras + \$10

Flat white \$48

Con leche
de almendras + \$10

Mocka \$55

Espresso doble con
chocolate y leche
cremada
Con leche
de almendras + \$10

Machiato \$40


Espresso doble
con leche cremada
Con leche de almendras
+ \$10

Capuchino \$48

Espresso doble
con leche espumada

Chai Latte \$58

Con leche de
almendras + \$10

Espresso 

• Caracol Púrpura • Chocolatería y café de especialidad oaxaqueño •

Extracción de
café en frío \$55

Cold brew \$40
+ Envase \$50

Americano frío \$40

Latte frío \$50

Mocka frío \$60
Frappé \$55

Carajillo \$90

Fausto \$60

Mojito \$60

Coldbrew tonic \$50

Affogato \$60



CAFÉ FRÍO

Almedrado 42% crema de cacao.
Sabor a cacao intenso y cuerpo
cremoso con un toque de canela.

con agua **\$35**
sabor más intenso de cacao

con leche **\$40**
sabores de cacao sutiles
Con leche de almendras \$10 extra

¶
60% crema de cacao
cardamomo con agua **\$50**
Sabor especiado, fresco e intenso

con leche \$57 | con leche de almendras \$65

¶
100% crema de cacao
Sabor auténtico de chocolate;
intenso, cremoso y floral.

con agua, amargo \$50
con leche \$55
con leche de almendra \$60

¶
Chocolate frío
con agua \$40 | con leche \$50



Chocolate

Cre moso de
cacao vegano \$75

Frappe pinole \$50

Tisana frappe \$60

Bubba tea \$70

Soda perlas
explosivas \$70

Smoothie \$55
con fruta de temporada.

Infusión de
pulpa de café \$40

Pulpa Caracol \$55

Velvet Soda \$45

Licuado de cacao \$40
Leche, cacao, platano.

Soda italiana \$50

Kombucha \$50
Pregunta por
sabores existentes
+ Envase \$60

Cerveza de
gengibre \$75

Matcha Frappe \$70

BEBIDAS FRÍAS

• Matcha

- Caliente

Agua \$40

Leche \$50

- Frío

Agua \$55

Leche \$60

- Leche vegana

Fría \$65

Caliente \$60



Golden

- Caliente \$40

- Frío \$50

- Con leche \$60

- Con leche de
almendras \$70



Perlas de Jazmín

Caliente \$60 | Frío \$70



Oolong Orgánico

Caliente \$50 | Frío \$60



Té artístico \$80

Mezclas de té

Caliente \$40 | Frío \$50

- Gunpowder Marroquí
- Cielo vainilla
- Oolong durazno
- Pu Erh mandarina
- Manzana chai
- Rooibos canela
- Honey Bush Earl Grey
- Black Snail*
- English Breakfast*
- Mount Kenya*
- Xin Hui Mandarina**

*Negro / **Blanco



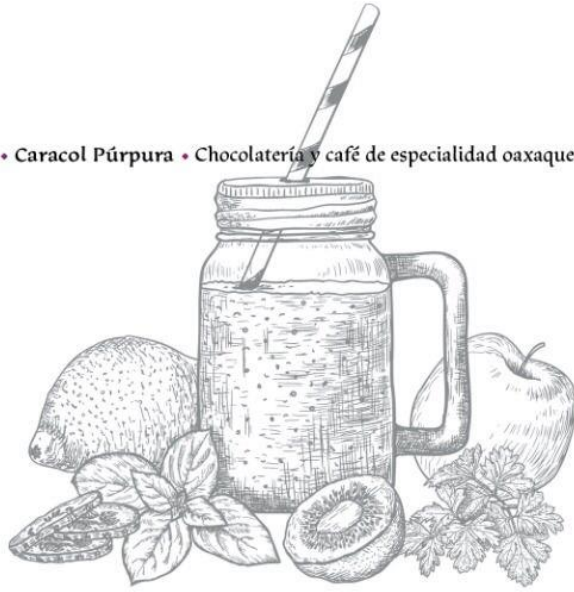
Tisanas frutales

Caliente \$40 | Fría \$50

- Mango durazno
- Frutos exóticos
- Arándano manzana
- Frutos del bosque
- Maracuya
- Lichi
- Tisana herbal

Tés de origen

• Caracol Púrpura • Chocolatería y café de especialidad oaxaqueño •



Potres

Pastel de chocolate \$50	Galletas \$15
Cheesecake \$55	Panqué \$28
Flan de café \$40	Brownie \$38

Pregunta por los postres veganos

Alimentos

Ciabatta \$65	Ensalada \$55
---------------	---------------

COMIDA

Caracol púrpura

Chocolatería y café de especialidad oaxaqueño

EL CAFÉ QUE TOMARÁS

ha sido sembrado, cosechado y conservado en distintas regiones de Oaxaca.

Percibirás que los granos son especiales.

Algunos por sus aromas a rosas o jazmines, otros por sus sabores a chocolate, miel o hasta fresas, moras, vainilla...

Para conservar sus propiedades lo hemos elegido, tostado y preparado en casa.

Cuidamos cada fase de la vida del café para que disfrutes de una experiencia deliciosa en cada sorbo.

Con la misma dedicación hemos escogido pasteles, bebidas frías, cocteles y todos los productos que te ofrecemos. Haznos saber tus inquietudes y dudas, podemos ayudarte a elegir algo que sea de tu agrado.

Café, arte y pasión.

jocgvm
DISEÑO EDITORIAL

Caracol  púrpura
Chocolatería y café de especialidad oaxaqueño