

En Chocolatería 52, creemos que el cacao no es solo un ingrediente, sino un legado. Trabajamos con cacao de origen mexicano, respetando sus procesos, su historia y su esencia, para transformarlo en experiencias que conectan con quienes lo prueban.

Nuestra misión es honrar el cacao desde su raíz hasta su expresión contemporánea, creando productos artesanales sin atajos, donde cada pieza refleja cuidado, técnica y respeto por el origen.

Nuestra visión es consolidarnos como un espacio donde el cacao se vive, se entiende y se disfruta en todas sus formas: ancestral, cotidiana y contemporánea; elevando su valor y compartiendo su historia con cada persona que cruza nuestra puerta.

NUESTROS CHOCOLATES

Interpretaciones contemporáneas del cacao de origen mexicano

LECHE/AGUA CALIENTES	12 OZ	16OZ
CHOCOLATE 100%	$ 89	$ 108
CHOCOLATE A LA LEÑA	$ 99	$ 114
CHOCOLATE DE MESA	$ 92	$ 106
OAXAQUEÑO	$ 92	$ 106
MOKA	$ 87	$ 100
AVENA CON CACAO	$ 74	$ 87
COCOA	$ 78	$ 95
CHOCOLATE BLANCO	$ 89	$ 104
CHAMPURRADO (sin azúcar)	$ 87	$ 102

NUESTRAS BEBIDAS PREHISPÁNICAS

Recetas ancestrales elaboradas con cacao de origen mexicano

LECHE/AGUA CALIENTES	12 OZ	16OZ
ATLAQUETZALI	$ 87	$ 104
TEJATE	$ 96	$ 108
CHILATE	$ 99	$ 114
TANCHUKUÁ	$ 99	$ 114
XOCOLATL	$ 90	$ 106
CACAHUATOLE	$ 89	$ 106
POZONTLE (sin azúcar)	$ 89	$ 106
POZOL	$ 80	$ 93
TASCALATE	$ 88	$ 104

NUESTROS CHOCOLATES

Interpretaciones contemporáneas del cacao de origen mexicano

LECHE/AGUA FRÍOS	12 OZ	16OZ
CHOCOLATE 100%	$ 93	$ 111
CHOCOLATE A LA LEÑA	$ 111	$ 131
CHOCOLATE DE MESA	$ 97	$ 117
OAXAQUEÑO	$ 108	$ 124
MOKA	$ 104	$ 117
AVENA CON CACAO	$ 84	$ 99
COCOA	$ 89	$ 106
CHOCOLATE BLANCO	$ 10	$ 120
CHAMPURRADO (sin azúcar)	$ 94	$ 108

NUESTRAS BEBIDAS PREHISPÁNICAS

Recetas ancestrales elaboradas con cacao de origen mexicano

LECHE/AGUA FRÍOS	12 OZ	16OZ
ATLAQUETZALI	$ 94	$ 108
TEJATE	$ 108	$ 125
CHILATE	$ 108	$ 124
TANCHUKUÁ	$ 104	$ 116
XOCOLATL	$92	$ 108
CACAHUATOLE	$ 92	$ 108
POZONTLE (sin azúcar)	$ 92	$ 108
POZOL	$ 83	$ 99
TASCALATE	$ 89	$ 106

BARRA DE CAFÉS Y TÉS

Selección de café y tés para acompañar el cacao

LECHE/AGUA CALIENTES	12 OZ	16OZ
MEXICANO	$ 61	$ 70
CAPUCHINO	$ 71	$ 80
CAFÉ LATTE	$ 85	$ 102
TÉ NACIONAL	$ 50	$ 58
TÉ INTERNACIONAL	$ 62	$ 71
MEXICANO DESCAFEINADO	$ 76	$ 81
LATTE DESCAFEINADO	$ 98	$ 115
CAPUCHINO DESCAFEINADO	$ 90	$ 107

ESPRESSO	$ 52
ESPRESSO DOBLE	$ 62
ESPRESSO CORTADO	$ 60
ESPRESSO DOBLE CORTADO	$ 68

BARRA DE CAFÉS Y TÉS

Selección de café y tés para acompañar el cacao

LECHE/AGUA FRÍOS	12 OZ	16OZ
MEXICANO	$ 73	$ 81
CAPUCHINO	$ 80	$ 89
CAFÉ LATTE	$ 90	$ 107
TÉ NACIONAL	$ 54	$ 62
TÉ INTERNACIONAL	$ 66	$ 75
MEXICANO DESCAFEINADO	$ 81	$ 86
CAPUCHINO DESCAFEINADO	$ 96	$ 113
LATTE DESCAFEINADO	$ 104	$ 121

DE NUESTRA COCINA

Opciones artesanales para acompañar la experiencia del cacao

MOLLETES	$ 100
BAGUETTES	$ 120
ORDEN DE JAMÓN	$ 20

HORNO DE CACAO

Panadería artesanal que acompaña la experiencia del cacao

BABKA CHOCOLATE	$ 62
BABKA CANELA	$ 55
CROISSANT TRADICIONAL	$ 40
CHOCOLATÍN TRADICIONAL	$ 40
CROISSANT FRANGIPANE	$ 40
KOUIGIN-AMANN	$ 42
OREJA	$ 40
CONCHA CHOCOLATE	$ 40
CONCHA VAINILLA	$ 40
PANQUÉ DE ELOTE	$ 35
PANQUÉ DE PLÁTANO	$ 35
ROLLO DE CARDAMOMO Y ATE	$ 48
SCONE	$ 40
CROISSANT DE FRAMBUESA	$ 70
CROISSANT DE MATCHA	$ 58

HORNO DE CACAO

Panadería artesanal que acompaña la experiencia del cacao

KRUFFIN DE PISTACHE	$ 63
GALLETA TRIPLE CHOCOLATE	$ 42
GALLETA CHISPAS CON SAL	$ 42
GALLETA DE MANZANA	$ 42
GALLETA DE NUEZ	$ 42

DE NUESTRA BOUTIQUE

Indulgencia artesanal a partir de cacao mexicano

TRUFA POR PIEZA	$ 32
TRUFA CAJA DE 6 PIEZAS	$ 192
TRUFA CAJA DE 12 PIEZAS	$ 385

Texturas intensas que realzan el cacao de origen

ENJAMBRE VARIOS PORCENTAJES	$ 65
ENJAMBRE SIN AZÚCAR (MALTITOL Y FRUTO DEL MONJE)	$ 76

CUBIERTO CON CHOCOLATE

INGREDIENTES NOBLES CUBIERTOS CON CACAO MEXICANO

	100 GRM
ALMENDRAS	$ 220
NUEZ	$ 230
ARÁNDANO	$ 213
PASAS	$ 176
DÁTIL	$ 220
FRUTA MIXTA	$ 220
CEREZAS	$ 232
CHABACANO	$ 232
AVELLANA Y NUEZ DE LA INDIA	$ 215
MANGO ENCHILADO	$ 118
MANZANA	$ 118
ATE DE FRUTAS	$ 213
FRESAS	$ 210
PIÑA ENCHILADA	$ 118
JAMAICA ENCHILADA	$ 230

BARRAS DE CHOCOLATE

CACAO DE ORIGEN ENRIQUECIDO CON SEMILLAS Y FRUTOS SELECCIONADOS

- BARRA PORCENTAJES 90% Y 100% $ 78
- BARRA PORCENTAJES DEL 33% AL 80% $ 63
- BARRA SIN AZÚCAR (MALTITOL Y FRUTO DEL MONJE) $ 84

CHOCOLATE EN GOTAS

CACAO DE ORIGEN LISTO PARA CREAR MOMENTOS

- CHOCOLATE 100% CACAO $ 155
- CHOCOLATE 90% CACAO $ 145
- CHOCOLATE DEL 33% AL 80% CACAO $ 125
- CHOCOLATE MALTITOL $ 156
- CHOCOLATE FRUTO DEL MONJE $ 166

BEBIDAS EN POLVO PARA PREPARAR EN CASA

EXPRESIONES DEL CACAO DE ORIGEN PARA DISFRUTAR EN CASA

	250 GRMS
CHOCOLATE A LA LEÑA	$ 335
CHOCOLATE DE MESA	$ 235
OAXAQUEÑO	$ 172
MOKA	$ 267
AVENA CON CACAO	$ 143
COCOA	$ 172
CHOCOLATE BLANCO	$ 267
ATLAQUETZALI	$ 197
TEJATE	$ 280
CHILATE	$ 306
TANCHUKUÁ	$ 197

BEBIDAS EN POLVO PARA PREPARAR EN CASA

EXPRESIONES DEL CACAO DE ORIGEN PARA DISFRUTAR EN CASA

	250 GRMS
XOCOLATL	$ 197
CACAHUATOLE	$ 197
POZONTLE	$ 197
SIN AZÚCAR	
POZOL	$ 162
TASCALATE	$ 192
CHAMPURRADO	$ 197
CHOCOLATE 100%	$ 260

GARAPIÑADOS

SEMILLAS CARAMELIZADAS QUE REALZAN EL CACAO

NIBS DE CACAO	$ 85
NUECES	$ 100