

MEZCAL TASTING

BY ANA Y JOSÉ





UN VIAJE SENSORIAL A TRAVÉS DE UNA BEBIDA
MEXICANA ANCESTRAL MILENARIA



A SENSORY JOURNEY THROUGH AN ANCIENT
MEXICAN BEVERAGE



En Hoteles Ana y José Collection es un honor poder llevarlos a este viaje de experiencia cultural, sensorial de nuestros mezcales y gastronomía mexicana, esperando les permita descubrir, apreciar los sabores y aromas únicos de esta bebida mexicana ancestral milenaria

At Ana y José Collection Hotels, it is an honor to take you on this cultural and sensory journey through our mezcal and Mexican gastronomy, hoping it will allow you to discover and appreciate the unique flavors and aromas of this ancient Mexican beverage

1. Mezcal 400 Conejos Joven Espadín

Aguachile de camarón negro
con aguacate tatemado

Black shrimp aguachile
with charred avocado

2. Mezcal Amaras Joven Espadín

Taco de pescado estilo baja
con salsa de tamarindo

Baja-style fish taco with
tamarind sauce

3. Mezcal Amaras Reserva especial Cenizo

Mini tabla de quesos y charcutería
(jamón serrano, chorizo, parmesano
y manchego)

Mini cheese and charcuterie
board (Serrano ham, chorizo,
Parmesan, and Manchego)

4. Mezcal 400 Conejos Reposado

Brocheta de Rib Eye bañada
con recado negro (estilo maya)

Ribeye skewer with Mayan
black recado sauce

4. Mezcal Amaras Cupreata

Sorbete de mango con miel
de chiltepín y/o chile ancho
ligeramente picoso

Mango sorbet with chiltepín
honey and/or mildly spicy
ancho chili.

Participantes/Guest: 2 min. | 12 max.

125 USD + 18% de servicio