

Ana's Kitchen

BY ANA Y JOSÉ

HORARIO | SCHEDULE
7:30 am - 10:30 pm

Alimentos incluidos en Plan Unique Full Experience.
Food included in the Unique Full Experience Plan.





MENÚ

Almuerzo Lunch



Alimentos incluidos en Plan Unique Full Experience.
Food included in the Unique Full Experience Plan.

Toda la ingesta de proteína animal cruda es responsabilidad del huésped.
All raw animal protein consumption is the guest's responsibility.

ENTRADAS • APPETIZERS



GUACAMOLE | \$305_{MXN}

Receta tradicional de la casa con bastones de zanahoria, jícama y pepino. Servido con queso panela rallado. A elegir:

VEGANA / CON RIB EYE \$415



ENSALADA DEL MERCADO | \$385_{MXN}

Mezcla de ingredientes frescos, lechuga, cebada, quinoa, frijoles, elote, pepino, cebolla morada, tomate cherry, sazónada con sal, pimienta y jugo de limón. Opción a elegir: CAMARÓN/POLLO/SALMÓN/**VEGANA**



ENSALADA CÉSAR | \$320_{MXN}

Lechuga larga con aderezo césar, láminas de queso parmesano y crotones de ajo. POLLO \$365 / CAMARÓN \$430



PALOMITAS DE CAMARÓN | \$370_{MXN}

Salteadas en sweet chill servidas sobre listones de zanahoria y pepino aderezado con vinagre de arroz y salsa de soya.



FLAUTAS DE POLLO Y COCHINITA | \$440_{MXN}

Doradas con salsa verde, acompañadas de cebolla, lechuga y queso ranchero.



GUACAMOLE | \$305_{MXN}

Traditional house recipe with carrot, jicama, and cucumber sticks. Served with grated panela cheese. To choose:

VEGAN / WITH RIB EYE \$415



MARKET SALAD | \$385_{MXN}

Mixture of fresh ingredients, lettuce, barley, quinoa, beans, corn, cucumber, red onion, cherry tomato, seasoned with salt, pepper and lime juice. Protein to choose:

SHRIMP/CHICKEN/SALMON/ **VEGAN**



CAESAR SALAD | \$320_{MXN}

Romaine lettuce with Caesar dressing, Parmesan cheese shavings, and garlic crisps. CHICKEN \$365 / SHRIMP \$430



SHRIMP POPCORN | \$370_{MXN}

Shrimp popcorn sautéed in sweet chili sauce, served on carrot and cucumber ribbons dressed with rice vinegar and soy sauce.



CHICKEN AND PORK FLAUTAS | \$440_{MXN}

Golden with green sauce, accompanied by onion, lettuce, and ranchero cheese.



ALMUERZO • LUNCH

SOPAS • SOUPS



SOPA DE MARISCOS | \$405_{MXN}

Fondo de mariscos con camarón, pescado, pulpo y mejillones. Servido con ramikin de pico de gallo picante.



SEAFOOD SOUP | \$405_{MXN}

Seafood broth with shrimp, fish, octopus, and mussels. Served with a ramekin of spicy pico de gallo.

LAS TOSTADAS • THE TOSTADAS



TOSTADAS DE PULPO | \$455_{MXN}

Pulpo parrillado y marinado con paprika y ajo rostizado con alioli de chipotle, cubos de aguacate, poro frito y brotes de temporada.



TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA | \$690_{MXN}

Alioli de ponzu, brotes, aguacate y rábano sandia con reducción de jamaica y ajonjolí.



OCTOPUS TOSTADA | \$455_{MXN}

Grilled and marinated octopus with paprika and roasted garlic with chipotle aioli, avocado cube, and seasonal sprouts.



YELLOW FIN TUNA TOSTADA | \$690_{MXN}

Ponzu aioli, sprouts, avocado and watermelon radish with hibiscus and sesame reduction.

DEL MAR A LA MESA • FROM THE SEA TO THE TABLE



CEVICHE MEXICANO | \$485_{MXN}

Tradicional ceviche marinado con jugo de limón y cubos de aguacate con mezcla de salsa mexicana y aceite de ajo. A elegir: CAMARÓN, PESCADO, PULPO, CARACOL O MIXTO.



CEVICHE CARIBEÑO | \$485_{MXN}

Marinado con crema de coco, reducción de maracuyá, jengibre, coco rallado y cebolla morada. A elegir: CAMARÓN, PESCADO, PULPO O MIXTO.



MEXICAN CEVICHE | \$485_{MXN}

Traditional ceviche marinated with lemon juice and avocado cubes with a mixture of Mexican salsa and garlic oil. To choose: SHRIMP, FISH, OCTOPUS, CONCH OR MIXED.



CARIBBEAN CEVICHE | \$485_{MXN}

Marinated with coconut cream, passion fruit reduction, ginger, grated coconut and red onion. To choose: SHRIMP, FISH OR OCTOPUS OR MIXED.





 CEVICHE PERUANO | \$505_{MXN}

Leche de tigre, cubos de camote amarillo confitado, granos de elote y chips de camote morado, a elegir: CAMARÓN, PESCADO O PULPO.

 COCTEL ANA Y JOSÉ | \$505_{MXN}

Salsa coctelera receta tradicional, servido con una combinacion de mariscos, camarón y pulpo.

 AGUACHILE TRADICIONAL DE CAMARÓN | \$460_{MXN}

Marinado con jugo de limón, pepino, cebolla morada, chile serrano, chile de árbol.

 PERUVIAN CEVICHE | \$505_{MXN}

Leche de Tigre, sweet potatoes confit, corn, purple sweet potato chips To choose: SHRIMP, FISH OR OCTOPUS.

 COCTEL ANA Y JOSÉ | \$505_{MXN}

Cocktail sauce, traditional recipe, served with a combination of seafood: shrimp, and octopus.

 TRADITIONAL SHRIMP AGUACHILE | \$460_{MXN}

Marinated with lime juice, cucumber, red onion, serrano pepper, chile de arbol.

SELECCIÓN DEL CHEF • CHEF SELECTION

 CARPACCIO DE PULPO | \$515_{MXN}

Finas láminas de pulpo en costra de pimienta roja aderezada con lima tatemada, brotes mixtos, elotitos baby parrilladas y tomate Cherry.

 CARPACCIO DE ATÚN ALETA AMARILLA | \$770_{MXN}

Láminas de queso parmesano, alcaparra baby, ensalada de arúgula y espinaca baby con aderezo cítrico.

 CARPACCIO DE RES | \$620_{MXN}

Láminas de queso parmesano, arúgula, vinagreta del chef.

 OCTOPUS CARPACCIO | \$515_{MXN}

Thin slices of octopus in a red pepper crust seasoned with tatemado lime, mixed baby corn shoots and Cherry tomato.

 YELLOWFIN TUNA CARPACCIO | \$770_{MXN}

Parmesan cheese shavings, baby capers, arugula and baby spinach salad with citrus dressing.

 BEEF CARPACCIO | \$620_{MXN}

Parmesan, Arugula, and Vinaigrette.



 **PESCA SIAN KAAN | \$645_{MXN}**
Filete de pescado a la parrilla con salsa de mango y chipotle servido sobre puré rústico de papa y espárragos a la parrilla.

 **CAMARÓN JUMBO | \$670_{MXN}**
Camarones salteados con julianas de vegetales servidos con puré de papa y salsa de tamarindo.

 **PESCA DEL DÍA | SPM/KG**
Pescado entero, langosta, caracol. Al gusto: Titinchik, mojo de ajo, brasa, mantequilla, a la sal. Frito.

 **SIAN KAAN FISH | \$645_{MXN}**
Grilled fish fillet with mango and chipotle sauce served over a rustic mashed potatoes and grilled asparagus.

 **JUMBO SHRIMP | \$670_{MXN}**
Sautéed shrimp with vegetable juliennes served with mashed potatoes and tamarind sauce.

 **CATCH OF THE DAY | SPM/KG**
Whole fish, lobster, conch. To taste: Titinchik, garlic mojo, grilled, butter, salted. Fried.

DEL COMAL DE DOÑA ANA • FROM THE COMAL OF DOÑA ANA

 **TACOS ESTILO BAJA | \$435_{MXN}**
Capeado y servido en tortilla de betabel, espinaca y maíz. Con ensalada de col, zanahoria y aderezo de chipotle. A elegir: PESCADO, CAMARÓN, PULPO O LANGOSTA*
La langosta no está incluida en plan FE. (SUPLEMENTO \$215MXN)

 **SOPES DE COCHINITA | \$415_{MXN}**
Tradicional receta Yucateca servido con frijoles refritos, cebolla morada encurtida, cubos de aguacate y queso panela.

 **TACOS DE JAIBA DE CONCHA SUAVE | \$605_{MXN}**
Salsa mexicana, piña tatemada y aderezo de jalapeño.

 **TACOS DE RIB EYE | \$605_{MXN}**
Longaniza de Valladolid, cebolla cambray asada, cubos de aguacate y hojas de cilantro.

 **BAJA STYLE TACOS | \$435_{MXN}**
Battered and served in beetroot tortilla, spinach and corn. With coleslaw and carrot, chipotle dressing. To choose: FISH, SHRIMP, OCTOPUS OR LOBSTER
Lobster not included in FE plan. (SUPPLEMENT \$215 MXN)*

 **SOPES DE COCHINITA | \$415_{MXN}**
Traditional Yucatecan recipe served with refried beans, pickled red onion, avocado cubes and panela cheese.

 **SOFT SHELL CRAB TACOS | \$605_{MXN}**
Mexican sauce, grilled pineapple and jalapeño dressing.

 **RIB EYE TACOS | \$605_{MXN}**
Valladolid Longaniza, cambray onion, avocado cubes and coriander leaves.



 QUESADILLA ANA Y JOSÉ | \$445_{MXN}

Tortilla de harina con queso mozzarella o gouda, servidas con guacamole y salsa mexicana. A elegir: POLLO, ARRACHERA O CAMARONES.

 TLAYUDA | \$645_{MXN}

Tortilla braseada a la parrilla con manteca, servido con frijoles y hoja santa, queso Oaxaca, crema de chile jalapeño, cilantro, cebolla morado en curtido y crema agria. Proteína a elegir: POLLO, ARRACHERA O CAMARONES.

 PESCADILLAS | \$450_{MXN}

Tortilla crocante, pescado guisado al chipotle y salsa de guacamole cremoso.

**TACOS DE LANGOSTA
AL PASTOR | \$650_{MXN}**

Langosta fresca marinada con adobo de pastor, servida en tortilla de maiz hecha a mano, acompañada de piña y cilantro.

 ANA Y JOSÉ QUESADILLA | \$445_{MXN}

Flour tortilla with mozzarella or gouda cheese, served with guacamole and Mexican sauce. To choice: CHICKEN, FLANK STEAK OR SHRIMP.

 TLAYUDA | \$645_{MXN}

Grilled tortilla with lard, served with beans and hoja santa, Oaxaca cheese, jalapeño cream, cilantro, pickled red onion, and sour cream. Choice of protein: CHICKEN, SKIRT STEAK, or SHRIMP.

 PESCADILLAS | \$450_{MXN}

Crispy tortilla, fish cooked in chipotle and creamy guacamole salsa.

**LOBSTER AL PASTOR
TACOS | \$650_{MXN}**

Fresh lobster marinated in pastor adobo, served in a handmade corn tortilla, topped with pineapple and cilantro.

DEL HORNO DE LEÑA • FROM THE WOODEN OVEN

 NACHOS DE LA CASA | \$380_{MXN}

Frijoles refritos, queso manchego, jalapeños y proteína a elección: CAMARÓN \$570 / POLLO \$410 / ARRACHERA \$555, LANGOSTA 650 MXP*
La langosta no está incluida en plan FE.

 FETUCCINI FRUTOS EL MAR | \$405_{MXN}

Mariscos mixtos salteados con un pesto de albahaca a base de nuez pecana y queso parmesano, ajo, cebolla y aceite de olivo.

 HOME MADE NACHOS | \$380_{MXN}

Refried beans, Manchego cheese, jalapeños, to choose: SHRIMP \$570 / CHICKEN \$410 / SKIRT STEAK \$555 / LOBSTER 650 MXP*
Lobster not included in FE plan.

 SEAFOOD FETUCCINI PASTA | \$405_{MXN}

Mixed seafood sautéed with a basil pesto based on pecan nuts and Parmesan cheese, garlic, onion and olive oil.



PASTA CORTA A LA PUTANESCA

Pasta penne al dente con salsa roja hecha a base de perejil, anchoas , alcaparras y aceituna negra, proteína a elegir:

POLLO \$345 | CAMARÓN \$525 | SALMÓN \$445



PIZZA DE CAMARÓN | \$510_{MXN}

Base de pizza con masa madre, cubierta de salsa pomodoro, queso mozzarella y camarones parrillados, con toque de queso parmesano rallado.

PIZZA DE LANGOSTA | \$650_{MXN}

Base de pizza con masa madre, salsa pomodoro, mozzarella, langosta , perejil y parmesano rallado.



PIZZA AL GUSTO | \$385_{MXN}

Base de pizza con salsa de tomate, pídale a su gusto, Margarita, Pepperoni o de Vegetales.



SHORT PASTA PUTANESCA

Al dente penne pasta with red sauce made from parsley, anchovies, capers and black olives, protein to choose.

CHICKEN \$345/ SHRIMP \$525 /SALMON \$445



SHRIMP PIZZA | \$510_{MXN}

Pizza base with sourdough, covered in pomodoro sauce, mozzarella cheese and grilled shrimp, with a touch of grated Parmesan cheese.

LOBSTER PIZZA | \$650_{MXN}

Pizza base with sourdough, pomodoro sauce, mozzarella, lobster, parsley, and grated parmesan.



PIZZA TO TASTE | \$385_{MXN}

Pizza base with tomato sauce ask for it to your liking Margarita, Pepperoni or Vegetables.

SNACKS



CLUB SANDWICH | \$435_{MXN}

Pan en costra de semillas, jamón, queso, tocino y pollo servido con papas a la francesa.



PAPAS A LA FRANCESA | \$295_{MXN}

Aderezadas con aceite de trufa y sal de mar.



TORTA DE COCHINITA | \$295_{MXN}

Tradicional torta de cochinita pibil elaborada en casa con pan tradicional de la zona, acompañados de cebolla morada curtida y salsa Xni-Pec.



CLUB SANDWICH | \$435_{MXN}

Seed crusted bread, ham, cheese, bacon and chicken served with French fries.



FRENCH FRIES | \$295_{MXN}

Seasoned with truffle oil and sea salt.



TORTA DE COCHINITA | \$295_{MXN}

Traditional torta de cochinita homemade with traditional bread from the area, accompanied by cured red onion and Xni-Pec sauce.

 **HAMBURGUESA ANA Y JOSÉ | \$545_{MXN}**
250gr de Angus Prime, queso Edam, cebolla caramelizada, mermelada de tocino y serrano, ensalada de arúgala y tomate bola.

BURRITO DE LANGOSTA | \$650_{MXN}
Tortilla de harina, frijol refrito y arroz.

 **ANA Y JOSÉ BURGER | \$545_{MXN}**
250gr of Angus Prime beef, edam cheese, caramelized onions, bacon and serrano jam, arugula and tomato salad.

LOBSTER BURRITO | \$650_{MXN}
Flour tortilla, refried beans and rice.

DE LA PARRILLA • FROM THE GRILL

 **ARRACHERA AL GRILL | \$445_{MXN}**
Steak a la parrilla servido con camote al horno y elote amarillo.

 **SALMÓN DEL PACÍFICO | \$745_{MXN}**
A la parrilla en costra de almendras y parmesano, sobre vegetales al curry.

 **ATÚN ALETA AMARILLA | \$735_{MXN}**
Sellado sobre verduras al horno y salsa pesto espolvoreado con piñones rosados.

 **PULPO XAMAN | \$735_{MXN}**
Marinado con ceniza de cebolla y ajo sobre hojuelas de papa al horno de leña.

 **POLLO CHIQUIL | \$680_{MXN}**
Pollo entero a la brasa, marinado con la receta secreta del chef, acompañado de papas naturales y ensalada.
(1/2 POLLO \$450 MXN)

 **FLANK STEAK TO THE GRILL | \$445_{MXN}**
Grilled steak served with baked sweet potato and yellow corn.

 **PACIFIC OCEAN SALMON | \$745_{MXN}**
Grilled in almond and parmesan crust, over curried vegetables.

 **YELLOWFIN TUNA | \$735_{MXN}**
Sealed served with vegetables and pesto sauce pink pine nuts.

 **XAMAN OCTOPUS | \$735_{MXN}**
Marinated with onion and garlic ash on wood-fired potato flakes.

 **CHIQUIL CHICKEN | \$680_{MXN}**
Whole grilled chicken, marinated with the chef's secret recipe, served with natural potatoes and salad.
(HALF CHICKEN \$450 MXN)

MENÚ DE NIÑOS • KID'S MENU

 **MINI HAMBURGUESA | \$275_{MXN}**
De res con queso cheddar acompañada de papas fritas.

 **PIZZA MARGARITA O PIZZA PEPERONI | \$255_{MXN}**
Pizzas irresistibles con masa casera. Prueba la Margarita, con su mezcla perfecta de queso, tomate y albahaca fresca. O la de Pepperoni, cubierta de queso y la cantidad justa de rodajas.

 **PASTA CON POLLO | \$255_{MXN}**
Pasta penne o fettuccine con pollo a la parrilla y queso parmesano.

 **FILETE DE POLLO O PESCADO**
Acompañado de arroz y vegetales. A elegir: Pollo \$330 / Pescado \$375.

 **NUGETS DE POLLO | \$310_{MXN}**
6 pzas acompañadas de papas fritas.

 **DEDOS DE PESCADO | \$360_{MXN}**
6 piezas acompañadas de arroz rojo y verduras salteadas.

 **TAQUITOS DORADOS**
4 piezas acompañados de chips de papa (crema, queso y salsas a parte). A elegir: Pollo \$290 / Arrachera \$350

 **MINI BURGER | \$275_{MXN}**
Beef, cheddar cheese with french fries.

 **MARGARITA OR PEPPERONI PIZZA | \$255_{MXN}**
Irresistible pizzas with homemade dough. Try the Margarita, with its perfect blend of cheese, tomato, and fresh basil. Or the Pepperoni, covered in cheese and just the right amount of slices.

 **CHICKEN PASTA | \$255_{MXN}**
Penne or fettuccine pasta, with grilled chicken and Parmesan cheese.

 **CHICKEN OR FISH FILLET**
Served with rice and vegetables. To choose: Chicken \$330 / Fish \$375.

 **CHICKEN NUGGETS | \$310_{MXN}**
6 pieces served with french fries.

 **FISH FINGERS | \$360_{MXN}**
6 pieces served with red rice and sautéed vegetables.

 **FRIED TAQUITOS**
4 pieces served with potato chips (cream, cheese, and sauces on the side). Choice of: Chicken \$290/ Skirt Steak \$350.

BEBIDAS
SOFT DRINKS

 COCA COLA COCA COLA	\$90
 COCA LIGHT LIGHT COCA	\$90
 SPRITE SPRITE COLA	\$90
 FANTA FANTA COLA	\$90
 COCA COLA SIN AZÚCAR COCA COLA WITHOUT SUGAR	\$90
 SPRITE SIN AZÚCAR SPRITE WITHOUT SUGAR	\$90
 JUGO DE NARANJA NATURAL NATURAL ORANGE JUICE	\$105
 JUGO DE TORONJA NATURAL NATURAL GRAPEFRUIT WATER	\$105
 LIMONADA LEMONADE	\$105
 NARANJADA ORANGEADE	\$105
 AGUA DE SABOR NATURAL FRUIT WATER	\$105
 JUGO DE TOMATE TOMATO JUICE	\$105
 CLAMATO PREPARADO CLAMATO COCKTAIL	\$125
 SUERO HYDRATION BEVERAGE	\$125
 MOJITO NATURAL NATURAL MOJITO	\$125
RED BULL RED BULL	\$105



COFFEE BAR
CAFETERÍA

 CAFÉ AMERICANO AMERICAN COFFEE	\$90
 CAFÉ EXPRESO ESPRESSO	\$90
 DOBLE EXPRESO DOUBLE ESPRESSO	\$185
 CAFÉ CAPUCCINO CAPUCCINO COFFEE	\$130
 LATTE LATTE COFFEE	\$105
 CARAJILLO CARAJILLO	\$255
 CAFÉ FRÍO COLD BREW	\$145
 FRAPUCCINO FRÍO COLD FRAPUCCINO	\$130
 CAPUCCINO FRAPE FROZEN FRAPUCCINO	\$130
 TÉ DE MANZANILLA CHAMOMILE TEA	\$70
 TE VERDE GREEN TEA	\$70
 TE NEGRO BLACK TEA	\$70

AGUA | WATER

AGUA DE PIEDRA MINERAL 650ML	\$185
CASA DE AGUA NATURAL 600ML	\$255
AGUA TOPOCHICO 355ML	\$95





JUGOS Y SMOTHIES SALUDABLES
HEALTHY JUICES AND SMOTHIES

 **JUGO VERDE ANA Y JOSÉ | \$165_{MXN}**
Piña, chaya, nopal, jugo de naranja y miel de agave.

 **JUGO VERDE | \$165_{MXN}**
Piña, espinaca, pepino, jengibre y apio.

 **CLEAN UP | \$165_{MXN}**
Zanahoria, piña, chaya.

 **COCTEL COCO Y MENTA | \$165_{MXN}**
Agua de coco, pepino, jugo de limón y menta fresca.

 **ABACAXI | \$165_{MXN}**
Mango, menta y piña.

 **SMOOTHIE DE BETABEL Y FRUTAS | \$175_{MXN}**
Betabel, plátano, bayas mixtas (fresa, arándano, frambuesa) leche de almendra y miel de abeja.

 **IRON JUICE | \$165_{MXN}**
Plátano, guayaba y amaranto.

 **HAAPPY SKIN | \$165_{MXN}**
Fresa, piña, pepino y arándano.

 **LATIN TAN | \$165_{MXN}**
Zanahoria, betabel y naranja.

 **ANA Y JOSÉ GREEN JUICE | \$165_{MXN}**
Pineapple, chaya, nopal, orange juice and agave honey.

 **JUGO VERDE | \$165_{MXN}**
Pineapple, spinach, cucumber, ginger and celery.

 **CLEAN UP | \$165_{MXN}**
Carrot, pineapple and chaya.

 **COCTEL COCO Y MENTA | \$165_{MXN}**
Coconut water, cucumber, lemon juice and fresh mint.

 **ABACAXI | \$165_{MXN}**
Mango, mint and pineapple.

 **SMOOTHIE DE BETABEL Y FRUTAS | \$175_{MXN}**
Beetroot, banana, mixed berries (strawberry, blueberry, blackberry) almond milk and honey bee.

 **IRON JUICE | \$165_{MXN}**
Banana, guava and amaranth.

 **HAAPPY SKIN | \$165_{MXN}**
Strawberry, pineapple, cucumber and blueberry.

 **LATIN TAN | \$165_{MXN}**
Carrot, beetroot and orange.

Experiencias

WONDERFUL EXPERIENCES

Vive #TheGoodLife, descubre nuestra cava de tequilas y vinos, maridados a la perfección con la cocina de herencia de Ana's Kitchen.

Live #TheGoodLife, discover our tequila and wine cellar, perfectly paired with the heritage cuisine of Ana's Kitchen.



Actividades

DAYLI WEEKLY

¡Vive una aventura culinaria diaria! Aprende a hacer tortillas, pizzas y ceviche con nuestros chefs expertos.

Experience a daily culinary adventure! Learn to make tortillas, pizzas, and ceviche with our expert chefs!



Eventos Culinarios

CULINARY EVENTS

Celebra con nosotros experiencias culinarias temáticas. Disfruta de menús especiales, noches de parrillada, buffets internacionales y mucho más.

Celebrate with us themed culinary experiences. Enjoy special menus, barbecue nights, international buffets, and much more.

