

# MENÚ LUNCH

*Ana y José*



## ENTRADAS



### **GUACAMOLE \$305**

Receta tradicional de casa con bastones de zanahoria y jícama.  
**CON CHICHARRÓN DE RIB EYE \$415**



### **ENSALADA DEL MERCADO \$385**

Mezcla de ingredientes frescos, lechuga, cebada, quinoa, frijoles, elote, pepino, cebolla morada, tomate cherry, sazonada con sal, pimienta y jugo de limón.

**OPCIONES A ELEGIR: CAMARÓN/POLLO/SALMÓN**



### **ENSALADA CÉSAR \$365**

Corazón de lechuga larga con aderezo césar, queso parmesano rayado y crotones de ajo. Opción a elegir:

**POLLO \$405 / CAMARÓN \$475**

Toda la ingesta de proteína animal cruda es responsabilidad del huésped.



Alimentos exclusivos - Unique full Experience.

## DEL MAR A LA MESA



### **CEVICHE MEXICANO \$485**

Pesca del día preparado con cubos de aguacate y limón a elegir: Camarón, Pescado o Pulpo.



### **CEVICHE CARIBEÑO \$485**

Marinado con leche de coco, reducción de maracuyá jengibre y cebolla morada, a elegir: Camarón, Pescado o Pulpo.



### **CEVICHE PERUANO \$505**

Leche de tigre, cubos de camote amarillo confitado, granos de elote crocante y chips de camote morado, a elegir: Camarón, Pescado o Pulpo.



### **COCTEL ANA Y JOSÉ \$505**

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



### **AGUACHILE ROJO \$475**

De camarón, chile de arbol, chile huajillo y chile puya, cubos de pepino y cebolla morada.

*Ana y José*



All raw animal protein consumption is the guest's responsibility.

# LAS TOSTADAS



## **TOSTADA DE PULPO \$455**

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 \$775**

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

# SOPA



## **SOPA DEL DÍA \$405**

A elección del chef, cambia diariamente de acuerdo a los productos frescos y de temporada dentro de la cocina.

# SELECCIÓN DEL CHEF



## **CARPACCIO DE PULPO \$515**

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



## **CARPACCIO DE ATÚN ALETA AMARILLA \$865**

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



## **SASHIMI DE SALMÓN NORUEGO \$625**

Polvo nori, jugo de naranja agria, eneldo fresco, cebollin y jengibre.



## **PESCA SIAN KAN \$645**

Filete de pescado a la parrilla con salsa de mango y chipotle servido sobre pure rustico de papa y espárragos a la parrilla.



## **CAMARÓN JUMBO \$745**

Camarones salteados con julianas de vegetales servidos con pure de papa y salsa de tamarindo.



## **PESCA DEL DÍA \$585**

En salsa de cítricos servido con vegetales baby y risotto de espinacas.



# DEL COMAL DE DOÑA ANA



## TACOS ESTILO BAJA \$435

Aderezo de chipotle, ensalada de col y zanahoria, tortilla de betabel, espinaca y maíz amarillo, de pescado, camarón o pulpo.



## SOPES DE COCHINITA \$415

Cebolla morada curtida. Abanico de aguacate y queso panela.



## TACOS DE JAIBA DE CONCHA SUAVE \$605

Salsa mexicana, piña tatemada y aderezo de jalapeño.



## TACOS DE RIB EYE \$605

Longaniza de Valladolid, cebolla cambray azada, cubos de aguacate y hojas de cilantro.



## QUESADILLA ANA Y JOSÉ \$445

Tortilla de harina con queso mozzarella o gouda, servidas con guacamole y salsa mexicana. A elección de pollo, arrachera o camarones.



*Ana y José*

# DEL HORNO DE LEÑA



## NACHOS DE LA CASA \$425

Frijoles refritos, queso manchego, jalapeños y proteína a elección camarón, pollo o arrachera.

**CAMARÓN \$635/ POLLO \$455 /ARRACHERA \$605**



## TLAYUDA OAXAQUEÑA

Hoja santa, quesillo, rábanos y cebolla encurtida proteína a elegir.

**POLLO \$565/ ARRACHERA \$645 /SALMÓN \$635**



## FETUCCINI FRUTOS EL MAR \$405

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



## 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 \$565

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



## PIZZA AL GUSTO \$385

Base de pizza con salsa de tomate pídale a su gusto margarita, pepperoni o de vegetales



*Ana y José*

## FUEGO Y PARRILLA



### CLUB SANDWICH \$435

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



### PAPAS A LA FRANCESA \$295

Aderezadas con aceite de trufa y sal de mar.



### TORTA DE COCHINITA \$295

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



### HAMBURGUESA AYJ \$545

250gr de Angus Prime queso Edam, cebolla caramelizada, mermelada de tocino y serrano, ensalada de arúgala y tomate bola.



### PEPITO NORTEÑO \$495

Baguete en costra de parmesano con 250 gramos de arrachera, lechuga, jitomate fresco, aguacate y papas a la francesa.

## DE LA PARRILLA



### ARRACHERA AL GRILL \$445

Steak a la parrilla servido con camote al horno y elote amarillo.



### SALMÓN DEL PACÍFICO \$745

A la parrilla en costra de almendras y parmesano, sobre vegetales al curry.



### ATÚN ALETA AMARILLA \$735

Sellado sobre verduras al horno y salsa pesto espolvoreado con piñones rosados.



### PULPO XAMAN \$735

Marinado con ceniza de cebolla y ajo sobre hojuelas de papa al horno de leña.

*Ana y José*