

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

Cenas Dinner



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



HUERTO DE TULUM | \$325_{MXN}

Tubérculos baby a la leña, hojas de kale, calabaza cítrica, praliné de pepita y vinagreta de cilantro.



ENSALADA DE FUEGO | \$295_{MXN}

Lechugas a la parrilla con pimentón de la vera, tomates cherry, portobello, pimientos y pesto de cilantro.



MEJILLONES AL VINO BLANCO | \$305_{MXN}

Mejillones salteados al vino blanco con ajo, perejil picado y servido con crotones de pan a la mantequilla de ajo.



TIRADITO DE SALMÓN DE NUEVA ZELANDA | \$365_{MXN}

Láminas de salmón bañadas en salsa ponzu de la casa y espolvoreada con alga nori con brotes mixtos.



KEBEEES DE PULPO | \$395_{MXN}

Croquetas de trigo, pulpo y hierbabuena servido con labneh de la casa y tapenade de aceituna Kalamata.



COSTILLAS DE MAÍZ | \$450_{MXN}

Elote amarillo marinado con garam masala y limón eureka, servido con alioli de recado negro y habanero.



TULUM KITCHEN GARDEN | \$325_{MXN}

Wood fired Baby root vegetables, kale, citrus pumpkin, pepita praline with cilantro vinaigrette.



FIRE SALAD | \$295_{MXN}

Grilled lettuce with smoked spanish paprika, cherry tomatoes, Portobello, peppers and coriander pesto.



MUSSELS IN WHITE WINE | \$305_{MXN}

Mussels sautéed in white wine with garlic, chopped parsley and served with garlic butter bread crouton.



NEW ZEALAND SALMON TIRADITO | \$365_{MXN}

Slices of fresh salmon with homemade ponzu sauce and sprinkled with nori, mixed with sprouts.



OCTOPUS KEBEEES | \$395_{MXN}

Croquettes made with wheat, tender octopus and fragrant mint, served with homemade labneh and a flavorful Kalamata olive tapenade.



CORN RIBS | \$450_{MXN}

Yellow corn marinated with garam masala and eureka lemon, served with black recado and habanero aioli.



CENAS • DINNER



CARPACCIO DE PULPO | \$580MXN

Finas láminas de pulpo en costra de pimienta roja aderezado con lima tatemada y aceite de chile guajillo, servido con ensalada de arugula baby, elolitos parrillados, alcaparras y tomate, Cherry.



TRILOGÍA DE TARTARES | \$455MXN

TOMATE

Escalfado y encorte brunoise mezclado con hojas de albahaca fresca, parmesano, romero, orégano local y aderezado con vinagre balsámico, aceite de olivo, sal y pimienta.

SALMON

Cortado en cubos, mixteado con manzana verde, pepino, cebolla, ajo, aderezado con aceite de olivo, pepinillo baby, alcaparras y perfumado con eneldo fresco.

ATÚN

Con cubos aguacate, cebollín, ajo, jengibre, supremas de limon, aderezado con aceite de olivo, alioli de soya, sal y pimienta y espolvoreado con ajonjolí negro.



CARPACCIO DE PULPO | \$580MXN

Thin slices of octopus in pepper crust red seasoned with roasted lime and oil of guajillo chile, served with baby arugula salad, grilled corn, capers and cherry tomato.



TARTARE TRIO | \$455MXN

TOMATOE

Scalded and finely diced tomatoes mixed with fresh basil leaves, Parmesan cheese, rosemary, local oregano, and dressed with balsamic vinegar, olive oil, salt, and pepper.

SALMON

Diced **salmon** mixed with green apple, cucumber, onion, garlic, dressed with olive oil, baby pickles, capers, and perfumed with fresh dill.

TUNA

With diced avocado, chives, garlic, ginger, lemon supremes, dressed with olive oil, soy aioli, salt and pepper, and sprinkled with black sesame seeds.



DE LA PARRILLA • FROM OUR GRILL



PESCA DEL DÍA | SPM/KG

Pescado entero, langosta, caracol. Al gusto: Titinchik, mojo de ajo, brasa, mantequilla, a la sal. Frito.



RIB-EYE | \$1,405MXN

A la parrilla con mantequilla de ajo y perejil, servido con alcachofas, cebollas rostizadas y papa Jackson.

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA | PRECIO DE MERCADO

Langosta a la parrilla con mantequilla de limón, risotto de mascarpone, cebolla caramelizada con esencia de cilantro.



PULPO MAYA | \$645MXN

Confitado con recado rojo, servido con risotto de chaya con queso mascarpone y tubérculos baby.



ATÚN ALETA AZUL | \$665MXN

Encostrado en za'atar, servido con ensalada fría de pepino, aguacate, apio y esencia de ajonjolí.



PASTA FILETO | \$675MXN

Pasta penne en salsa pomodoro con albahaca y orégano, con filetes de Rib Eye a la parrilla y queso parmesano.



CAMARÓN JUMBO | \$745MXN

Salteados en salsa de chiles mexicanos, servido con pure de yuca al mojo de ajo y limón amarillo parrillado.



CATCH OF THE DAY | SPM/KG

Whole fish, lobster, conch. To taste: Titinchik, garlic mojo, grilled, butter, salted. Fried.



RIB-EYE | \$1,405MXN

Grilled with garlic and parsley butter, served with artichokes, roasted onions and Jackson potato.

CARIBBEAN LOBSTER TAIL | MARKET PRICE

Grilled lobster with lemon butter, mascarpone risotto, caramelized onion with cilantro essence.



MAYAN OCTOPUS | \$645MXN

Confit with red recado, served with Chaya risotto with mascarpone cheese and baby tubers.



BLUE FIN TUNA | \$665MXN

Crusted in za'atar, cold salad with cucumber, avocado and celery, sesame essence.



FILETTO PASTA | \$675MXN

Penne pasta in pomodoro sauce with basil and oregano, with grilled Rib Eye steak strips and Parmesan cheese.



JUMBO SHRIMP | \$745MXN

Sautéed in a Mexican chili sauce, served with cassava puree with garlic sauce and grilled lemon.

DEL HORNO DE LEÑA • FROM THE WOODEN OVEN

 **PIZZA DE MARISCOS | \$755MXN**
Base de pizza con masa madre hecha en casa, cubierta con salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones, pescado, pulpo y mejillones. Terminado con queso parmesano y limón eureka parrillado.

PIZZA DE LANGOSTA | \$765MXN
Pizza hecha en horno de leña con langosta local salteado con ajo, cebolla, perejil, tomate cherry y perfumado con vino blanco.

 **PIZZA PEPPERONI | \$385MXN**
Pizza con salsa de tomate y queso mazzarella, Peperoni.

 **PIZZA CUATRO QUESOS | \$440MXN**
Pizza con salsa de tomate, queso mozarella, gorgonzola, camembert y parmesano.

 **PIZZA CARBONARA | \$410MXN**
Pizza con salsa de tomate, queso mozarella, gorgonzola, camembert, y parmesano.

 **BURRATA PIZZA WITH PROSCIUTTO AND ARUGULA | \$440MXN**
Pizza con salsa de tomate, queso mozzarella, arúgula, prosciutto y burrata.

 **SEAFOOD PIZZA | \$755MXN**
Homemade sourdough pizza base topped with pomodoro sauce, mozzarella cheese, shrimp, fish, octopus, and mussels. Finished with Parmesan cheese and grilled eureka lemon.

LOBSTER PIZZA | \$765MXN
Wood-fired pizza with local lobster sautéed with garlic, onion, parsley and cherry tomatoes, scented with white wine.

 **PEPPERONI PIZZA | \$385MXN**
Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese, Pepperoni.

 **FOUR CHEESE PIZZA | \$440MXN**
Pizza with tomato sauce, mozarella, gorgonzola, camembert and parmesan cheese.

 **PIZZA CARBONARA | \$410MXN**
Pizza with tomato sauce, mozarella cheese, gorgonzola, camembert, and parmesan cheese.

 **BURRATA PIZZA WITH PROSCIUTTO AND ARUGULA | \$440MXN**
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, arugula, prosciutto, and burrata.





MENÚ

Bar



Bebidas incluidas en plan Unique Full Experience.
Drinks included in Unique Full Experience Plan.

Botellas no incluidas. | Bottles not included

MEZCALRITAS Y MARGARITAS • MEZCALRITAS & MARGARITAS

 **MEZCALRITA WAYACAN | \$385_{MXN}**
Mezcal amarás joven espadin, jugo de naranja, jarabe de jamaica, jarabe de agave.

 **MARGARITA GOLDEN | \$385_{MXN}**
Tequila 1800 reposado, grand marnier, jugo de limón.

 **MARGARITA TRADICIONAL | \$355_{MXN}**
Tequila jose cuervo tradicional reposado, controy, jugo de limón.

 **MEZCALRITA | \$355_{MXN}**
Mezcal Amarás joven espadin, controy, jugo de limón. Opciones de sabor a elegir: Fresa, mango, maracuyá, pepino, picante.

 **WAYACAN MEZCALRITA | \$385_{MXN}**
Amarás joven espadin mezcal, orange juice, hibiscus syrup, agave syrup.

 **GOLDEN MARGARITA | \$385_{MXN}**
1800 reposado tequila, grand marnier, lemon juice.

 **TRADITIONAL MARGARITA | \$355_{MXN}**
Jose cuervo tradicional reposado tequila, controy, lemon juice.

 **MEZCALRITA | \$355_{MXN}**
Amarás joven espadin mezcal, controy, lemon juice. Flavor to choose: strawberry, passion fruit, cucumber, spicy.

COCTELES SPRITZ Y MARTINIS • SPRITZ COCKTAILS & MARTINIS

 **APEROL SPRITZS | \$345_{MXN}**
Vino espumoso, aperol, agua gasificada.

 **CAMPARI SPRITZS | \$325_{MXN}**
Vino espumoso, campari, agua gasificada.

 **ST. GERMAIN SPRITZS | \$345_{MXN}**
Vino espumoso, ST germain, agua gasificada.

 **JAGER SPRITZ | \$345_{MXN}**
Vino espumoso, jagermeister, agua gasificada.

 **DRY MARTINI | \$325_{MXN}**
Gin Boodles, Martini dry.

 **HAVANA MARTINI | \$355_{MXN}**
Ron de coco malibu, jugo de piña, licor de melon.

 **ESPRESSO MARTINI | \$345_{MXN}**
Vodka belvedere, licor frangelico, café expreso.

 **APEROL SPRITZS | \$345_{MXN}**
Sparkling wine, Aperol, soda water.

 **CAMPARI SPRITZS | \$325_{MXN}**
Sparkling wine, Campari, soda water.

 **ST. GERMAIN SPRITZS | \$345_{MXN}**
Sparkling wine, St. Germain, soda water.

 **JAGER SPRITZ | \$345_{MXN}**
Sparkling wine, Jagermeister, soda water.

 **DRY MARTINI | \$325_{MXN}**
Boodles Gin, Martini Dry Vermouth.

 **HAVANA MARTINI | \$355_{MXN}**
Malibu Coconut Rum, pineapple juice, melon liqueur.

 **ESPRESSO MARTINI | \$345_{MXN}**
Belvedere Vodka, Frangelico liqueur, espresso coffee.

COCTELES CLÁSICOS DE PLAYA • CLASSIC BEACH COCKTAILS



PIÑA COLADA | \$355MXN

Ron matusalem platino jugo de piña, crema de coco.



SEX ON THE BEACH | \$355MXN

Vodka, licor de durazno, jugo de naranjas, jugo de arandano.



MOJITO TRADICIONAL | \$355MXN

Ron matusalem platino, jugo de limón, jarabe natural y menta fresca. Opciones de sabores: canela, chocolate y fresa.



BLOODY MARY | \$355MXN

Mix de salsa inglesa, jugo de limon, jugo de tomate y vodka belvedere .



NEGRONI | \$355MXN

Gin boodles, campari y vermouth rosso.



COCO LOCO | \$355MXN

Agua de coco, vodka, tequila y ron.



LONG ISLAND ICE TE | \$355MXN

Ron, vodka, ginebra, tequila, jugo de naranja.



WHISKY SOUR | \$355MXN

Black bushmills, jugo de limón, azúcar.



MIMOSA | \$325MXN

Black bushmills, jugo de limón, azúcar.



MIAMI VICE | \$355MXN

Black bushmills, jugo de limón, azúcar.



PIÑA COLADA | \$355MXN

Matusalem platino Rum, pineapple juice with coconut cream.



SEX ON THE BEACH | \$355MXN

Vodka, licor de durazno, jugo de naranjas, jugo de arandano.



MOJITO TRADICIONAL | \$355MXN

Ron matusalem platino, jugo de limón, jarabe natural y menta fresca. Opciones de sabores: canela, chocolate y fresa.



BLOODY MARY | \$355MXN

Mix de salsa inglesa, jugo de limon, jugo de tomate y vodka belvedere .



NEGRONI | \$355MXN

Gin boodles, campari y vermouth rosso.



COCO LOCO | \$355MXN

Agua de coco, vodka, tequila y ron.



LONG ISLAND ICE TE | \$355MXN

Ron, vodka, ginebra, tequila, jugo de naranja.



WHISKY SOUR | \$355MXN

Black bushmills, jugo de limón, azúcar.



MIMOSA | \$325MXN

Black bushmills, jugo de limón, azúcar.



MIAMI VICE | \$355MXN

Black bushmills, jugo de limón, azúcar.



DAIQUIRI | \$355_{MXN}

Ron matusalem platino, jugo de limón y jarabe natural.



CAIPIRINIA | \$355_{MXN}

Ron matusalem platino, azúcar blanca, limón.



DAIQUIRI | \$355_{MXN}

Ron matusalem platino, jugo de limón y jarabe natural.



CAIPIRINIA | \$355_{MXN}

Ron matusalem platino, azúcar blanca, limón.

MIXOLOGÍA • MIXOLOGY



TULUM SUNSET | \$395_{MXN}

Whisky Black Bush Mills, Campari, jugo de toronja, miel y agua quina.



ANA Y JOSE | \$385_{MXN}

Mezcal 400 conejos blanco, Ron Matusalem platino, pulpa de mango, piña, manzana y maracuyá.



ALEBRIJE | \$355_{MXN}

Mezcal Amarás Joven, Chartreuse, jugo de piña, cilantro y jalapeño.



EL SOL | \$375_{MXN}

Jack Daniel's, pulpa de mango, jugo de limón, jarabe natural y albahaca.



SANTA ANITA | \$385_{MXN}

Maestro tequilero reposado, maracuyá, jugo de naranja, jugo de limón y jarabe natural.



CIELITO OAXAQUEÑO | \$365_{MXN}

Mezcal 400 conejos blanco, licor de naranja, licor de curacao azul, pepino, limón y jarabe natural.



DON TONY | \$385_{MXN}

Gin Bombay, Campari, jugo de limón, jarabe de canela, té de limón, agua tónica.



MALA COPA | \$345_{MXN}

Gin Bombay, jugo de toronja, jarabe de romero, jugo de limón, albahaca, flor de Jamaica y cardamomo.



TULUM SUNSET | \$395_{MXN}

Black Bush Mills Whiskey, Campari, grapefruit juice, honey and quina.



ANA Y JOSE | \$385_{MXN}

400 conejos white Mezcal, Matusalem platino Rum, mango pulp, pineapple, apple and passion fruit.



ALEBRIJE | \$355_{MXN}

Amarás Joven Mezcal, Chartreuse, pineapple juice, cilantro and jalapeno.



EL SOL | \$375_{MXN}

Jack Daniel's, mango pulp, lemon juice, natural syrup and basil.



SANTA ANITA | \$385_{MXN}

Maestro tequilero reposado, passion fruit, orange juice, lemon juice and natural syrup.



CIELITO OAXAQUEÑO | \$365_{MXN}

400 conejos white Mezcal, orange liqueur, Blue curacao liqueur, cucumber, lemon and natural syrup.



DON TONY | \$385_{MXN}

Gin Bombay, Campari, lemon juice, cinnamon syrup, lemon tea, tonic water.



MALA COPA | \$345_{MXN}

Bombay Gin, grapefruit juice, rosemary syrup, lemon juice, basil, hibiscus flower and cardamom.

VODKA



ABSOLUT AZUL	\$1,510	\$200
BELVEDERE	\$4,075	\$450
GREY GOOSE	\$3,655	\$405
STOLICHNAYA	\$1,515	\$200
KETEL ONE	\$1,985	\$240
CIROC	\$3,070	\$350
TITOS	\$4,490	\$490

WHISKY BOURBON



JACK DANIELS	\$2,210	\$265
JW BLACK LABEL	\$4,500	\$490
JW BLUE LABEL	\$24,100	\$2,780
CHIVAS REAGAL 12 AÑOS	\$2,740	\$320
BUCHANAN' S 12 AÑOS	\$4,955	\$345
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$7,250	\$870
JW KING GEORGE	\$41,605	\$4,770
HIBIKI	\$9,045	\$935
BUSH MILLS BLACK BUSH	\$4,530	\$490
BUSH MILLS 10 AÑOS	\$4,995	\$565

BRANDY COGNAC



TORRES 10	\$1,605	\$180
COURVOISIER V.S.O.P	\$3,915	\$340
COURVOISIER V.S	\$5,320	\$370

MEZCAL



AMARÁS JOVEN	\$3,160	\$355
AMARÁS LOGIA CENIZO	\$5,135	\$550
CREYENTE JOVEN ESPADÍN	\$3,395	\$335
AMARÁS CUPREATA	\$3,060	\$350
400 CONEJOS BLANCO	\$2,855	\$330
400 CONEJOS REPOSADO	\$2,860	\$330
CLASE AZUL CENIZO	\$29,705	\$2,955

GIN



TANQUERAY	\$2,425	\$285
BOMBAY	\$2,380	\$280
BEEFEATER	\$2,230	\$265
MARTIL MILLERS	\$3,320	\$375
BOODLES	\$3,190	\$360
THE LONDON # 1	\$3,785	\$415
HENDRICKS	\$4,595	\$495

RON | RUM



FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$1,530	\$200
BACARDI BLANCO	\$1,270	\$170
MALIBU	\$1,115	\$155
MATUSALEM PLATINO	\$1,700	\$210
MATUSALEM GRAN RESERVA 18	\$3,215	\$360
ZACAPA XO	\$12,500	\$1,275
ZACAPA 23 AÑOS	\$5,060	\$545
HAVANA 7 AÑOS	\$1,905	\$230
MATUSALEM XO	\$16,945	\$1,710

TEQUILA



 HERRADURA REPOSADO	\$3,225	\$360
 HERRADURA AÑEJO	\$3,515	\$375
 HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	\$13,565	\$1,585
 MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$2,195	\$260
 MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	\$2,545	\$295
 MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$3,605	\$395
 MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	\$3,765	\$315
 JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$1,905	\$235
 JOSÉ CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	\$2,525	\$295
 JOSÉ CUERVO 1800 AÑEJO	\$2,365	\$275
 JOSÉ CUERVO 1800 REPOSADO	\$2,405	\$285
 DON JULIO BLANCO	\$3,325	\$375
 DON JULIO REPOSADO	\$3,425	\$380
 DON JULIO AÑEJO	\$4,095	\$445
 DON JULIO 70	\$5,380	\$575
 DON JULIO 1942	\$15,290	\$1,500
 TEQUILA PATRÓN REPOSADO	\$3,265	\$375
 TEQUILA PATRÓN SILVER	\$3,630	\$410



 TEQUILA PATRÓN AÑEJO	\$4,165	\$460
 CLASE AZUL PLATA	\$5,275	\$565
 CLASE AZUL REPOSADO	\$10,445	\$1,065
 CLASE AZUL AÑEJO	\$30,325	\$3,485
 CLASE AZUL ULTRA	\$98,665	\$8,695
 RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	\$4,675	\$515
 RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	\$5,855	\$625
 RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$9,965	\$985
 VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO	\$4,335	\$475
 CENTENARIO PLATA	\$1,480	\$215
 CENTENARIO LEYENDA	\$12,650	\$1,315
 1800 MILENIO	\$14,540	\$1,470
 GRAN ORENDAIN AÑEJO	\$2,905	\$315
 TRES GENERACIONES BLANCO	\$3,705	\$255
 TRES GENERACIONES REPOSADO	\$3,210	\$265
 CORRALEJO 9900	\$2,475	\$285

LICORES DIGESTIVOS
DIGESTIVE LIQUORS



 LICOR 43	\$2,695	\$310
 BAILEY ´S IRISH CREAM	\$2,060	\$250
 FRANGELICCO	\$1,515	\$245
 KALAHUA	\$1,125	\$115
 SAMBUCA BLANCO	\$1,285	\$295
 DISARONO AMARETO	\$2,265	\$210
 MIDORI	\$2,545	\$295
 CAMPARI	\$2,005	\$245
 COINTREAU	\$2,530	\$295
 APPEROL	\$1,905	\$230
 CONTROY	\$1,125	\$95
 GRAND MARNIER	\$2,730	\$360
 MATRINI ROSSO	\$1,205	\$165
 MARTINI DRY	\$1,310	\$180
 FERNET BRANCA	\$2,690	\$295
 JAGERMEISTER	\$2,590	\$275
 ARUJO DE HIERBAS BLANCO	\$1,905	\$245
WHITE HERBAL ARUJO		
 ARUJO DE HIERBAS AÑEJO	\$2,205	\$265
AÑEJO HERBAL ARUJO		

CERVEZA | BEER



 SOL	\$130
 XX LAGER	\$130
 XX AMBAR	\$130
 BOHEMIA OBSCURA	\$135
 BOHEMIA CLARA	\$140
 HEINEKEN	\$130
 AMSTEL ULTRA	\$130
 TECATE LIGTH	\$130

CERVEZA ARTESANAL
CRAFT BEER



TULUM	\$195
CHELA DE PLAYA WHITE IPA	\$195
CANCÚN PILSEN	\$195
LA SOLUCIÓN AMERICAN LAGER	\$195

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



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.

