



ANA Y JOSÉ  
*the good life*

M E N U

CENAS DINNER

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

## ORIGEN · ORIGIN

### **OSTRA TULUM AL CARBÓN | \$420<sub>MXN</sub>**

Ostra fresca, ligera brasa de leña, emulsión cítrica de yuzu y polvo de coral.

### **TARTAR DE ATÚN YELLOWFIN | \$305<sub>MXN</sub>**

Dados de atún curados, aguacate ahumado, crujiente de arroz y sésamo, toque de ponzu ahumado.

### **FOIE GRAS A LA LEÑA | \$315<sub>MXN</sub>**

Foie gras sellado sobre brioche artesanal, reducción de vino de naranja y humo de roble.

### **HUITLACOCHES Y HONGOS SILVESTRES | \$350<sub>MXN</sub>**

Huitlacoche local con setas de la región, horneados en hoja de maíz, aceite de trufa blanca.

### **VIEIRAS SELLADAS CON MANTEQUILLA DE CHILE HABANERO | \$395<sub>MXN</sub>**

Vieiras frescas doradas en leña, puré de camote ahumado y brotes tiernos.

### ● **CARPACCIO DE RES WAGYU | \$1,105<sub>MXN</sub>**

Láminas finas de wagyu, aceite de trufa, polvo de pétalos de flor y espuma ligera de parmesano.

### **CEVICHE DE PULPO Y MANGO | \$335<sub>MXN</sub>**

Pulpo tierno, mango maduro, lima, aceite de oliva y humo de mezquite al servir.

### **ENSALADA DE HINOJO Y CÍTRICOS AHUMADOS | \$325<sub>MXN</sub>**

Mezcla de hinojo, naranja y toronja, vinagreta de humo, nueces tostadas y brotes frescos.

### **SOPA DE MARISCOS AL ESTILO TULUM | \$395<sub>MXN</sub>**

Caldo ligero de mariscos frescos, camarón, mero y mejillones, con toque de leña y cilantro fresco.

### **CHARCOAL-GRILLED TULUM OYSTER | \$420<sub>MXN</sub>**

Fresh oyster, lightly wood-grilled, yuzu citrus emulsion, and coral powder.

### **YELLOWFIN TUNA TARTARE | \$305<sub>MXN</sub>**

Cured tuna cubes, smoked avocado, crispy rice and sesame, with a touch of smoked ponzu.

### **WOOD-FIRED FOIE GRAS | \$315<sub>MXN</sub>**

Seared foie gras on artisanal brioche, orange wine reduction, and oak smoke.

### **HUITLACOCHES AND WILD MUSHROOMS | \$350<sub>MXN</sub>**

Local huitlacoche with regional mushrooms, baked in corn husk, finished with white truffle oil.

### **SEARED SCALLOPS WITH HABANERO CHILI BUTTER | \$395<sub>MXN</sub>**

Fresh scallops wood-seared, smoked sweet potato purée, and tender sprouts.

### **WAGYU BEEF CARPACCIO | \$1,105<sub>MXN</sub>**

Thinly sliced wagyu, truffle oil, flower petal powder, and light Parmesan foam.

### **OCTOPUS AND MANGO CEVICHE | \$335<sub>MXN</sub>**

Tender octopus, ripe mango, lime, olive oil, and mesquite smoke at service.

### **SMOKED CITRUS AND FENNEL SALAD | \$325<sub>MXN</sub>**

Fennel, orange, and grapefruit blend, smoked vinaigrette, toasted nuts, and fresh sprouts.

### **TULUM-STYLE SEAFOOD SOUP | \$395<sub>MXN</sub>**

Light broth of fresh seafood with shrimp, grouper, and mussels, finished with a hint of wood fire and fresh cilantro.

● Alimentos NO incluidos en Plan Unique Full Experience.  
Food NOT included in the Unique Full Experience Plan.

## DEL FUEGO · FROM THE FIRE

- **CORTE PRIME MADURADO A LA BRASA | \$2,250<sub>MXN</sub>**

Ribeye de 45 días, ahumado con madera de encino, acompañado de papas confitadas y mantequilla de hierbas.

- **LANGOSTA CARIBEÑA AL HORNO DE LEÑA | \$1,350<sub>MXN</sub>**

Langosta fresca, mantequilla de chile y cítricos, puré de maíz azul y humo de mezquite.

**PULPO A LA LEÑA | \$550<sub>MXN</sub>**

Pulpo confitado y terminado sobre fuego abierto, crema de pimentón ahumado y aceite de oliva virgen extra.

**FILETE DE MERO EN COSTRA DE SAL Y ROMERO | \$505<sub>MXN</sub>**

Mero local horneado en costra de sal aromatizada, reducción de vino blanco y limón de Tulum.

- **CORDERO PRIME EN COSTRA DE HIERBAS | \$905<sub>MXN</sub>**

Pierna de cordero madurada, horneada a leña, reducción de vino tinto y romero, vegetales glaseados.

**ATÚN AHI A LA LEÑA CON COSTRA DE SÉSAMO | \$650<sub>MXN</sub>**

Atún fresco sellado en horno de leña, crema de wasabi, emulsión cítrica y chips de yuca.

**CAMARONES JUMBO AL AJILLO Y HUMO | \$685<sub>MXN</sub>**

Camarones caribeños salteados al ajillo, terminados con humo de maderas locales, servidos con risotto de coco y lima.

**PRIME DRY-AGED RIBEYE, CHARCOAL-GRILLED | \$2,250<sub>MXN</sub>**

45-day dry-aged ribeye, oak-wood smoked, served with confit potatoes and herb butter.

**WOOD-FIRED CARIBBEAN LOBSTER | \$1,350<sub>MXN</sub>**

Fresh lobster, chili-citrus butter, blue corn purée, and mesquite smoke.

**WOOD-FIRED OCTOPUS | \$550<sub>MXN</sub>**

Confit octopus finished over open flame, smoked paprika cream, and extra virgin olive oil.

**SALT- AND ROSEMARY-CRUSTED GROUPER FILLET | \$505<sub>MXN</sub>**

Local grouper baked in an aromatic salt crust, white wine reduction, and Tulum lemon.

**PRIME HERB-CRUSTED LAMB | \$905<sub>MXN</sub>**

Dry-aged lamb leg, wood-oven roasted, red wine and rosemary reduction, glazed vegetables.

**WOOD-FIRED AHI TUNA WITH SESAME CRUST | \$650<sub>MXN</sub>**

Fresh ahi tuna seared in a wood-fired oven, wasabi cream, citrus emulsion, and yuca chips.

**JUMBO SHRIMP AL AJILLO WITH SMOKE | \$685<sub>MXN</sub>**

Caribbean jumbo shrimp sautéed in garlic, finished with local wood smoke, served with coconut-lime risotto.

## SIEMPRE QUEDA BIEN · GOES WITH EVERYTHING

**VEGETALES DE TEMPORADA AL CARBÓN CON SALSA ROMESCO | \$285<sub>MXN</sub>**

**PURÉ RÚSTICO DE PAPA Y TRUFA NEGRA. | \$435<sub>MXN</sub>**

**CHARCOAL-GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE | \$285<sub>MXN</sub>**

**RUSTIC POTATO PURÉE WITH BLACK TRUFFLE | \$435<sub>MXN</sub>**

- Alimentos NO incluidos en Plan Unique Full Experience. Food NOT included in the Unique Full Experience Plan.