



ANA Y JOSÉ

MENÚ CENAS

Al son de la molienda y el mortero, combinando sabores dentro de un ritual sagrado, la cocina maya representa una muestra para el mundo entero. El restaurante de Ana y José para las creaciones culinarias de arte, ritos y tradiciones con un toque gourmet que mezcla sabores presentados en una palapa legendaria.





ENTRADAS



HUERTO DE TULUM - \$325^{MXN}

Tubérculos baby a la leña, hojas de kale, calabaza cítrica, praliné de pepita, esencia 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.



KIBBEH DE CANGREJO - \$435^{MXN}

Croqueta de trigo y cangrejo azul, labneh de la casa y tapenade de aceitunas Kalamata.



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.



DE LA PARRILLA



PESCADO A LA TIKINXIC - \$765^{MXN}

Filete de pescado estilo Tikinxic, marinado con achiote y especias de la región, servido con risotto de espolón, hierba mora del huerto de Doña Ana y vegetales rostizados.



ENTRECOT DE CERDO - \$735^{MXN}

A la parrilla con reducción de Jamaica, servido con alioli de chile poblano, elote baby, zucchini, zanahoria baby a la parrilla y arroz salvaje.



RIB-EYE - \$1,405^{MXN}

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



COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA - \$1,865^{MXN}

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



ESPECIALES DEL CHEF



CALAMARES RELLENOS - \$535^{MXN}

Con quínoa y cuscús, chaya, pepita crocante y salsa de rancho.



PULPO MAYA - \$645^{MXN}

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



ATÚN ALETA AZUL - \$665^{MXN}

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



FILETE MIGNON - \$755^{MXN}

A la parrilla, servido con salsa de huitlacoche, cuscús de epazote y papa gajo a la chaya.



PASTA FILETO - \$675^{MXN}

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



PESCA DE ENSENADA - \$725^{MXN}

Filete de pescado a la parrilla, servido con quinoa cremosa de espinaca, alioli de xcatic, betabel baby confitado.



CAMARÓN JUMBO - \$745^{MXN}

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



FETTUCCINI A LA TRUFA - \$745^{MXN}

Salsa alfredo con trufa fresca rallada, burrata rostizada y arugula fresca.



RACK CORDERO NEGRO - \$765^{MXN}

Cordero marinado en recado negro, servido con verduras y puré de cebolla.





DEL HORNO DE LEÑA



PIZZA DE MARISCOS - \$755^{MXN}

Base de pizza con masa madre hecha en casa, cubierta con salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones pescado y pulpo y un toque de queso parmesano rallado.

PIZZA TRUFADA - \$765^{MXN}

Base de pizza hecha en casa con mezcla de 4 quesos y trufa negra rallada.

PIZZA DE LANGOSTA - \$765^{MXN}

Base de pizza hecha en casa con langosta.



PIZZA AL GUSTO - \$215^{MXN}

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

