



CENIZAS

ROMÁNTICAS





## SOBRE EL AMOR

---

**Ser capaz de entregarse total y completamente es el mayor lujo que la vida proporciona. El amor autentico no comienza hasta el punto de la disolución.**

**-Henry Miller, Sexus**



# ATARDECER

---

## CENA DE 3 TIEMPOS

**Copa de vino espumoso de bienvenida**

*Locación – palapas en playa*

**Menú \$2,850 MX + 18% de servicio**

---

### LA PRIMER CITA

**Tabla de quesos, frutos caramelizados y semillas con pan baguette en rebanadas**



**Betabel horneado servido con queso de cabra cenizo y tropezones de praline de nuez**

---

### EL INICIO DE UNA NUEVA HISTORIA

**Rib eye 700 grs con papas gajos al horno de leña terminado en mesa con mezcal y chapulines *(para compartir)***



**Salmón a la parrilla, bañado en salsa de tres quesos, acompañado de Tagliatelle de verduras salteadas a la mantequilla y ahumados en clavo y romero**

---

### DULCE FINAL

*(Para compartir)*

**Mini cheese cake de queso de bola y frutos rojos**



**Bomba de chocolate servido con helado de chocolate, bañado en mesa con duo de salsas de chocolate y tierra de cacao**





# ANOCHECER

---

## CENA DE 4 TIEMPOS

**Martini de Maracuyá**

**Botella de Agua natural o mineral**

**Copa de Vino**

*Locación – palapas en playa*

**Menú \$4,750 MX + 18% de servicio**

---

### LA PRIMER CITA

**Cazuela de espárragos con jamón serrano  
gratinados al horno de leña con huevo de codorniz  
pochado**



**Trilogía de tartares servidos con pan tostado al ajo**  
**De Atún**  
**De Salmón**  
**De Tomate**

---

### ANTES DE CONTINUAR

**Sopa de cebolla gratinada al horno flameada en  
mesa con brandy añejo**



**Sopa fria de aguacate y coco con salmón ahumado**

---

### EL INICIO DE UNA NUEVA HISTORIA

**Cordero en costra de hierbas finas al horno con  
soufle de papa y alcachofa asada**



**Mar y tierra de filete miñón y langosta servido con  
duo de puré (papa y platano macho) flameado en  
mesa con tequila**

---

### DULCE FINAL

*(Para compartir)*

**Mil hojas con frutos del bosque y salsa de mango**



**Tradicional Pie de limón, servido con merengue  
flameado en mesa**

# JUNTOS POR SIEMPRE

---

## CENA DE 4 TIEMPOS

**Coctel para elegir para empezar  
menú maridaje con Tequila o Mezcal**

**Botella de vino**

**Ritual de rosas**

**Decoración con pétalos de rosas y velas**

*Locación – Palapas en playa, La Cava, Alberca*

**Menú \$8,550 MX + 18% de servicio**

---

## LA PRIMER CITA

**Trilogía de carpaccio atun, salmón y pulpo con flores  
comestibles con esencia de trufa y arúgula baby**



**Ostras rellenas y gratinadas a la Rockefeller sobre  
cama de sal**

---

## ANTES DE CONTINUAR

**Crema de espárragos blancos con crocante de  
parmesano y polvo de albahaca servidos con  
grisinis al oregano**



**Crema de frutos del mar, en una mezcla de salsa de  
bechamel, almejas y camarón**

---

## EL INICIO DE UNA NUEVA HISTORIA

**Cola de Langosta flameada en su mesa servido con  
risotto de portobellos y clorofila de lemon glass**



**Tomahawk flameado con mezcal, servido con papa  
horneada rellena con crema de cebollín y parmesano  
*(para compartir)***

---

## DULCE FINAL

*(Para compartir)*

**Piñata de chocolate con mini pastel de  
bodas (tres leches) y bombones de  
chocolate rellenos de frutos rojos**



**Cheese cake con salsa de maracuya**





Ana  
y José<sup>®</sup>  
THE GOOD LIFE



## OPCIONES VEGANAS

---

### ENTRADAS

**Supremas de aguacate en tempura servida con salsa cremosa de tomate cherry deshidratado**

---

### ENSALADAS

**De arúgula rellena de higos y queso vegano azul con reducción de balsámico, supremas de toronja y almendras tostadas**

---

### FUERTE

**Carpaccio de betabel sobre risotto de vegetales y mousse de portobello**

---

### POSTRE

**Tarta de crepas, nata de vainilla y fresas flameadas**