

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

Desayuno 🌴 Breakfast

SALUDABLE • HEALTHY



BOWL DE FRUTAS | \$235MXN

Fruta de temporada con yogurt griego o queso cottage y granola de la casa.



AVENA DEL DÍA | \$335MXN

Preparada con Agua (*opción vegana*) o Leche, con esencia de vainilla, plátano y nuez.



TOAST DE AGUACATE | \$345MXN

Abanico de aguacate sobre pan integral hecho en casa, pídalolo a su gusto con claras de huevo revuelto o pochado servido con ensalada mixta y reducción de balsámico.



FRUIT BOWL | \$235MXN

Seasonal fruit served with Greek yogurt or cottage cheese and granola.



OATMEAL | \$335MXN

Served with water (*vegan option*) or milk, with vanilla essence, banana and walnut.



AVOCADO TOAST | \$345MXN

Sliced avocado fanned over homemade whole wheat bread. Enjoy it with your choice of scrambled or poached egg whites, accompanied by a fresh mixed greens salad and a drizzle of balsamic reduction.

CLÁSICOS • CLASSICS



HOT CAKES | \$245MXN

Servido con fruta de temporada con ramikin de miel de abeja o jarabe de maple.



BAGEL DE SALMÓN | \$335MXN

Salmón ahumado sobre bagel hecho en casa, queso crema, alcaparras y ensalada mixta con tomate cherry.



BENEDICTINOS | \$295MXN

Huevos pochados sobre pan bisquet de mantequilla bañados en salsa tradicional holandesa, lomo ahumado canadiense, tocino crujiente y brotes mixtos.



PANCAKES | \$245MXN

Served with seasonal fruit, honey and homemade jam.



SALMON BAGEL | \$335MXN

Smoked salmon on a homemade bagel, with cream cheese, capers and mixed salad with cherry tomatoes.



BENEDICTINES | \$295MXN

Poached eggs over buttery biscuit bathed in traditional hollandaise sauce, Canadian smoked loin, crispy bacon, and mixed sprouts.

DESAYUNOS • BREAKFAST

DE LA GRANJA • FROM THE FARM



BOCA PAILA | \$345_{MXN}

Huevos revueltos o estrellados servidos con papa cambray al romero, servido con chilaquiles rojos con queso panela, crema y cebolla encurtida.



HUEVOS DOÑA ANA | \$285_{MXN}

Codzitos de maíz rellenos de huevo, bañados con frijoles refritos, gratinados con queso gouda y servidos con longaniza de Valladolid, aguacate, cebolla y crema.



HUEVOS DIVORCIADOS | \$355_{MXN}

Fritos sobre tortilla crocante, bañados en salsa roja y verde, espolvoreados con queso panela, cebolla morada y frijoles refritos.



HUEVOS MACHACA NORTEÑOS | \$320_{MXN}

Huevos revueltos a la mexicana con carne deshidratada acompañada de una quesadilla, plátano macho frito y frijoles refritos.



BOCA PAILA | \$345_{MXN}

Scrambled or fried eggs served with cambray potatoes with rosemary and red chilaquiles with panela cheese, cream and pickled onion.



DOÑA ANA EGGS | \$285_{MXN}

Corn codzitos filled with egg, bathed in refried beans, gratinéed with gouda cheese and served with Valladolid longaniza, avocado, onion and cream.



DIVORCED EGGS | \$355_{MXN}

Fried eggs on a crispy tortilla, bathed in red and green salsa, sprinkled with panela cheese, red onion and refried beans.



NORTHERN MACHACA EGGS | \$320_{MXN}

Mexican scrambled eggs with tomato, onion and chili, with dried meat, accompanied by a cheese quesadilla, fried plantain and refried beans.

LOS OMELETTE • OUR OMELETTES



BAJO EN CALORÍAS | \$265_{MXN}

Claras de huevo rellenas de espinacas, espárragos, queso panela asado, jamón de pavo, servido con tomates horneados con tomillo y hojas frescas de albahaca.



LOW CALORIES | \$265_{MXN}

Egg whites stuffed with spinach, asparagus, grilled panela cheese, turkey ham, served with baked tomatoes with thyme and fresh basil leaves.



EL CLÁSICO | \$285MXN

Al gusto con opción de vegetales, jamón, queso, tocino o longaniza servido con papa cambray al romero y chilaquiles rojos.



THE CLASSIC | \$285MXN

To choose from vegetables, ham, cheese, bacon or longaniza served with chambray potatoes with rosemary and red sauce chilaquiles.

A LA LEÑA • WOOD FIRED



HUEVOS MOTULEÑOS | \$305MXN

Huevos fritos sobre frijol, tostada de maíz, salsa de tomate con jamón, chicharos y plátano macho al horno.



CHILAQUILES A LA ALEÑA | \$325MXN

Tortilla de maíz en salsa tamulada roja o verde, gratinados al horno con queso gouda y crema. A elección de huevo o pollo.



CREPAS SUIZAS | \$320MXN

Crepas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde y gratinada con combinación de quesos y ensalada mixta de lechuga babys.



MOTULEÑOS EGGS | \$305MXN

Fried Eggs on beans crispy tortilla, tomato sauce with ham, peas, and baked plantain.



CHILAQUILES FROM FIREWOOD | \$325MXN

Crispy corn tortilla in a red tomato or green tomatillo sauce, with melted gouda cheese and cream. Add chicken or fried eggs.



CREPAS SUIZAS | \$320MXN

Chicken crepes bathed in green sauce and gratinéed with a blend of cheeses and mixed baby lettuce salad.

EXTRAS

CANASTA DE PAN	\$135MXN	SWEET BREAD BASKET	\$135MXN
COCHINITA	\$145MXN	COCHINITA	\$145MXN
TOCINO	\$155MXN	BACON	\$155MXN
FRIJOLES DE LA OLLA	\$95MXN	POT BEANS	\$95MXN
PAPA CAMBRAY	\$95MXN	CAMBRAY POTATOES	\$95MXN
1 HUEVO AL GUSTO	\$105MXN	1 FRIED OR SCRAMBLED EGG	\$105MXN
QUESO PANELA O GOUDA	\$105MXN	PANELA OR GOUDA CHEESSE	\$105MXN
JAMÓN	\$105MXN	HAM	\$105MXN

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





JUGOS Y SMOTHIES SALUDABLES
HEALTHY JUICES AND SMOTHIES

 **JUGO VERDE ANA Y JOSÉ | \$165_{MXN}**
Piña, chaya, nopal, jugo de naranja y miel de agave.

 **JUGO VERDE | \$165_{MXN}**
Piña, espinaca, pepino, jengibre y apio.

 **CLEAN UP | \$165_{MXN}**
Zanahoria, piña, chaya.

 **COCTEL COCO Y MENTA | \$165_{MXN}**
Agua de coco, pepino, jugo de limón y menta fresca.

 **ABACAXI | \$165_{MXN}**
Mango, menta y piña.

 **SMOOTHIE DE BETABEL Y FRUTAS | \$175_{MXN}**
Betabel, plátano, bayas mixtas (fresa, arándano, frambuesa) leche de almendra y miel de abeja.

 **IRON JUICE | \$165_{MXN}**
Plátano, guayaba y amaranto.

 **HAAPPY SKIN | \$165_{MXN}**
Fresa, piña, pepino y arándano.

 **LATIN TAN | \$165_{MXN}**
Zanahoria, betabel y naranja.

 **ANA Y JOSÉ GREEN JUICE | \$165_{MXN}**
Pineapple, chaya, nopal, orange juice and agave honey.

 **JUGO VERDE | \$165_{MXN}**
Pineapple, spinach, cucumber, ginger and celery.

 **CLEAN UP | \$165_{MXN}**
Carrot, pineapple and chaya.

 **COCTEL COCO Y MENTA | \$165_{MXN}**
Coconut water, cucumber, lemon juice and fresh mint.

 **ABACAXI | \$165_{MXN}**
Mango, mint and pineapple.

 **SMOOTHIE DE BETABEL Y FRUTAS | \$175_{MXN}**
Beetroot, banana, mixed berries (strawberry, blueberry, blackberry) almond milk and honey bee.

 **IRON JUICE | \$165_{MXN}**
Banana, guava and amaranth.

 **HAAPPY SKIN | \$165_{MXN}**
Strawberry, pineapple, cucumber and blueberry.

 **LATIN TAN | \$165_{MXN}**
Carrot, beetroot and orange.

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.

