

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, pídale 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 | \$345MXN

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



HUEVOS DOÑA ANA | \$285MXN

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 | \$355MXN

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



HUEVOS MACHACA NORTEÑOS | \$320MXN

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



BOCA PAILA | \$345MXN

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



DOÑA ANA EGGS | \$285MXN

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



DIVORCED EGGS | \$355MXN

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



NORTHERN MACHACA EGGS | \$320MXN

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 | \$265MXN

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 | \$265MXN

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



MENÚ

Almuerzo Lunch



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



GUACAMOLE | \$305_{MXN}

Receta tradicional de la casa con bastones de zanahoria, jícama y pepino. Servido con queso panela rallado. A elegir:

VEGANA / CON RIB EYE \$415



ENSALADA DEL MERCADO | \$385_{MXN}

Mezcla de ingredientes frescos, lechuga, cebada, quinoa, frijoles, elote, pepino, cebolla morada, tomate cherry, sazónada con sal, pimienta y jugo de limón. Opción a elegir: CAMARÓN/POLLO/SALMÓN/**VEGANA**



ENSALADA CÉSAR | \$320_{MXN}

Lechuga larga con aderezo césar, láminas de queso parmesano y crotones de ajo. POLLO \$365 / CAMARÓN \$430



PALOMITAS DE CAMARÓN | \$370_{MXN}

Salteadas en sweet chill servidas sobre listones de zanahoria y pepino aderezado con vinagre de arroz y salsa de soya.



FLAUTAS DE POLLO Y COCHINITA | \$440_{MXN}

Doradas con salsa verde, acompañadas de cebolla, lechuga y queso ranchero.



GUACAMOLE | \$305_{MXN}

Traditional house recipe with carrot, jicama, and cucumber sticks. Served with grated panela cheese. To choose:

VEGAN / WITH RIB EYE \$415



MARKET SALAD | \$385_{MXN}

Mixture of fresh ingredients, lettuce, barley, quinoa, beans, corn, cucumber, red onion, cherry tomato, seasoned with salt, pepper and lime juice. Protein to choose:

SHRIMP/CHICKEN/SALMON/ **VEGAN**



CAESAR SALAD | \$320_{MXN}

Romaine lettuce with Caesar dressing, Parmesan cheese shavings, and garlic crisps. CHICKEN \$365 / SHRIMP \$430



SHRIMP POPCORN | \$370_{MXN}

Shrimp popcorn sautéed in sweet chili sauce, served on carrot and cucumber ribbons dressed with rice vinegar and soy sauce.



CHICKEN AND PORK FLAUTAS | \$440_{MXN}

Golden with green sauce, accompanied by onion, lettuce, and ranchero cheese.



ALMUERZO • LUNCH

SOPAS • SOUPS



SOPA DE MARISCOS | \$405_{MXN}

Fondo de mariscos con camarón, pescado, pulpo y mejillones. Servido con ramikin de pico de gallo picante.



SEAFOOD SOUP | \$405_{MXN}

Seafood broth with shrimp, fish, octopus, and mussels. Served with a ramekin of spicy pico de gallo.

LAS TOSTADAS • THE TOSTADAS



TOSTADAS DE PULPO | \$455_{MXN}

Pulpo parrillado y marinado con paprika y ajo rostizado con alioli de chipotle, cubos de aguacate, poro frito y brotes de temporada.



TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA | \$690_{MXN}

Alioli de ponzu, brotes, aguacate y rábano sandia con reducción de jamaica y ajonjolí.



OCTOPUS TOSTADA | \$455_{MXN}

Grilled and marinated octopus with paprika and roasted garlic with chipotle aioli, avocado cube, and seasonal sprouts.



YELLOW FIN TUNA TOSTADA | \$690_{MXN}

Ponzu aioli, sprouts, avocado and watermelon radish with hibiscus and sesame reduction.

DEL MAR A LA MESA • FROM THE SEA TO THE TABLE



CEVICHE MEXICANO | \$485_{MXN}

Tradicional ceviche marinado con jugo de limón y cubos de aguacate con mezcla de salsa mexicana y aceite de ajo. A elegir: CAMARÓN, PESCADO, PULPO, CARACOL O MIXTO.



CEVICHE CARIBEÑO | \$485_{MXN}

Marinado con crema de coco, reducción de maracuyá, jengibre, coco rallado y cebolla morada. A elegir: CAMARÓN, PESCADO, PULPO O MIXTO.



MEXICAN CEVICHE | \$485_{MXN}

Traditional ceviche marinated with lemon juice and avocado cubes with a mixture of Mexican salsa and garlic oil. To choose: SHRIMP, FISH, OCTOPUS, CONCH OR MIXED.



CARIBBEAN CEVICHE | \$485_{MXN}

Marinated with coconut cream, passion fruit reduction, ginger, grated coconut and red onion. To choose: SHRIMP, FISH OR OCTOPUS OR MIXED.





 CEVICHE PERUANO | \$505_{MXN}

Leche de tigre, cubos de camote amarillo confitado, granos de elote y chips de camote morado, a elegir: CAMARÓN, PESCADO O PULPO.

 COCTEL ANA Y JOSÉ | \$505_{MXN}

Salsa coctelera receta tradicional, servido con una combinacion de mariscos, camarón y pulpo.

 AGUACHILE TRADICIONAL DE CAMARÓN | \$460_{MXN}

Marinado con jugo de limón, pepino, cebolla morada, chile serrano, chile de árbol.

 PERUVIAN CEVICHE | \$505_{MXN}

Leche de Tigre, sweet potatoes confit, corn, purple sweet potato chips To choose: SHRIMP, FISH OR OCTOPUS.

 COCTEL ANA Y JOSÉ | \$505_{MXN}

Cocktail sauce, traditional recipe, served with a combination of seafood: shrimp, and octopus.

 TRADITIONAL SHRIMP AGUACHILE | \$460_{MXN}

Marinated with lime juice, cucumber, red onion, serrano pepper, chile de arbol.

SELECCIÓN DEL CHEF • CHEF SELECTION

 CARPACCIO DE PULPO | \$515_{MXN}

Finas láminas de pulpo en costra de pimienta roja aderezada con lima tatemada, brotes mixtos, elotitos baby parrilladas y tomate Cherry.

 CARPACCIO DE ATÚN ALETA AMARILLA | \$770_{MXN}

Láminas de queso parmesano, alcaparra baby, ensalada de arúgula y espinaca baby con aderezo cítrico.

 CARPACCIO DE RES | \$620_{MXN}

Láminas de queso parmesano, arúgula, vinagreta del chef.

 OCTOPUS CARPACCIO | \$515_{MXN}

Thin slices of octopus in a red pepper crust seasoned with tatemado lime, mixed baby corn shoots and Cherry tomato.

 YELLOWFIN TUNA CARPACCIO | \$770_{MXN}

Parmesan cheese shavings, baby capers, arugula and baby spinach salad with citrus dressing.

 BEEF CARPACCIO | \$620_{MXN}

Parmesan, Arugula, and Vinaigrette.



 **PESCA SIAN KAAN | \$645_{MXN}**
Filete de pescado a la parrilla con salsa de mango y chipotle servido sobre puré rústico de papa y espárragos a la parrilla.

 **CAMARÓN JUMBO | \$670_{MXN}**
Camarones salteados con julianas de vegetales servidos con puré de papa y salsa de tamarindo.

 **PESCA DEL DÍA | SPM/KG**
Pescado entero, langosta, caracol. Al gusto: Titinchik, mojo de ajo, brasa, mantequilla, a la sal. Frito.

 **SIAN KAAN FISH | \$645_{MXN}**
Grilled fish fillet with mango and chipotle sauce served over a rustic mashed potatoes and grilled asparagus.

 **JUMBO SHRIMP | \$670_{MXN}**
Sautéed shrimp with vegetable juliennes served with mashed potatoes and tamarind sauce.

 **CATCH OF THE DAY | SPM/KG**
Whole fish, lobster, conch. To taste: Titinchik, garlic mojo, grilled, butter, salted. Fried.

DEL COMAL DE DOÑA ANA • FROM THE COMAL OF DOÑA ANA

 **TACOS ESTILO BAJA | \$435_{MXN}**
Capeado y servido en tortilla de betabel, espinaca y maíz. Con ensalada de col, zanahoria y aderezo de chipotle. A elegir: PESCADO, CAMARÓN, PULPO O LANGOSTA*
La langosta no está incluida en plan FE. (SUPLEMENTO \$215MXN)

 **SOPES DE COCHINITA | \$415_{MXN}**
Tradicional receta Yucateca servido con frijoles refritos, cebolla morada encurtida, cubos de aguacate y queso panela.

 **TACOS DE JAIBA DE CONCHA SUAVE | \$605_{MXN}**
Salsa mexicana, piña tatemada y aderezo de jalapeño.

 **TACOS DE RIB EYE | \$605_{MXN}**
Longaniza de Valladolid, cebolla cambray asada, cubos de aguacate y hojas de cilantro.

 **BAJA STYLE TACOS | \$435_{MXN}**
Battered and served in beetroot tortilla, spinach and corn. With coleslaw and carrot, chipotle dressing. To choose: FISH, SHRIMP, OCTOPUS OR LOBSTER
Lobster not included in FE plan. (SUPPLEMENT \$215 MXN)*

 **SOPES DE COCHINITA | \$415_{MXN}**
Traditional Yucatecan recipe served with refried beans, pickled red onion, avocado cubes and panela cheese.

 **SOFT SHELL CRAB TACOS | \$605_{MXN}**
Mexican sauce, grilled pineapple and jalapeño dressing.

 **RIB EYE TACOS | \$605_{MXN}**
Valladolid Longaniza, cambray onion, avocado cubes and coriander leaves.



 QUESADILLA ANA Y JOSÉ | \$445_{MXN}

Tortilla de harina con queso mozzarella o gouda, servidas con guacamole y salsa mexicana. A elegir: POLLO, ARRACHERA O CAMARONES.

 TLAYUDA | \$645_{MXN}

Tortilla braseada a la parrilla con manteca, servido con frijoles y hoja santa, queso Oaxaca, crema de chile jalapeño, cilantro, cebolla morado en curtido y crema agria. Proteína a elegir: POLLO, ARRACHERA O CAMARONES.

 PESCADILLAS | \$450_{MXN}

Tortilla crocante, pescado guisado al chipotle y salsa de guacamole cremoso.

**TACOS DE LANGOSTA
AL PASTOR | \$650_{MXN}**

Langosta fresca marinada con adobo de pastor, servida en tortilla de maiz hecha a mano, acompañada de piña y cilantro.

 ANA Y JOSÉ QUESADILLA | \$445_{MXN}

Flour tortilla with mozzarella or gouda cheese, served with guacamole and Mexican sauce. To choice: CHICKEN, FLANK STEAK OR SHRIMP.

 TLAYUDA | \$645_{MXN}

Grilled tortilla with lard, served with beans and hoja santa, Oaxaca cheese, jalapeño cream, cilantro, pickled red onion, and sour cream. Choice of protein: CHICKEN, SKIRT STEAK, or SHRIMP.

 PESCADILLAS | \$450_{MXN}

Crispy tortilla, fish cooked in chipotle and creamy guacamole salsa.

**LOBSTER AL PASTOR
TACOS | \$650_{MXN}**

Fresh lobster marinated in pastor adobo, served in a handmade corn tortilla, topped with pineapple and cilantro.

DEL HORNO DE LEÑA • FROM THE WOODEN OVEN

 NACHOS DE LA CASA | \$380_{MXN}

Frijoles refritos, queso manchego, jalapeños y proteína a elección: CAMARÓN \$570 / POLLO \$410 / ARRACHERA \$555, LANGOSTA 650 MXP* La langosta no está incluida en plan FE.

 FETUCCINI FRUTOS EL MAR | \$405_{MXN}

Mariscos mixtos salteados con un pesto de albahaca a base de nuez pecana y queso parmesano, ajo, cebolla y aceite de olivo.

 HOME MADE NACHOS | \$380_{MXN}

Refried beans, Manchego cheese, jalapeños, to choose: SHRIMP \$570 / CHICKEN \$410 / SKIRT STEAK \$555 / LOBSTER 650 MXP* Lobster not included in FE plan.

 SEAFOOD FETUCCINI PASTA | \$405_{MXN}

Mixed seafood sautéed with a basil pesto based on pecan nuts and Parmesan cheese, garlic, onion and olive oil.

 **PASTA CORTA A LA PUTANESCA**
Pasta penne al dente con salsa roja hecha a base de perejil, anchoas , alcaparras y aceituna negra, proteína a elegir:
POLLO \$345 | CAMARÓN \$525 | SALMÓN \$445

 **PIZZA DE CAMARÓN | \$510_{MXN}**
Base de pizza con masa madre, cubierta de salsa pomodoro, queso mozzarella y camarones parrillados, con toque de queso parmesano rallado.

PIZZA DE LANGOSTA | \$650_{MXN}
Base de pizza con masa madre, salsa pomodoro, mozzarella, langosta , perejil y parmesano rallado.

 **PIZZA AL GUSTO | \$385_{MXN}**
Base de pizza con salsa de tomate, pídala a su gusto, Margarita, Pepperoni o de Vegetales.

 **SHORT PASTA PUTANESCA**
Al dente penne pasta with red sauce made from parsley, anchovies, capers and black olives, protein to choose.
CHICKEN \$345/ SHRIMP \$525 /SALMON \$445

 **SHRIMP PIZZA | \$510_{MXN}**
Pizza base with sourdough, covered in pomodoro sauce, mozzarella cheese and grilled shrimp, with a touch of grated Parmesan cheese.

LOBSTER PIZZA | \$650_{MXN}
Pizza base with sourdough, pomodoro sauce, mozzarella, lobster, parsley, and grated parmesan.

 **PIZZA TO TASTE | \$385_{MXN}**
Pizza base with tomato sauce ask for it to your liking Margarita, Pepperoni or Vegetables.

SNACKS

 **CLUB SANDWICH | \$435_{MXN}**
Pan en costra de semillas, jamón, queso, tocino y pollo servido con papas a la francesa.

 **PAPAS A LA FRANCESA | \$295_{MXN}**
Aderezadas con aceite de trufa y sal de mar.

 **TORTA DE COCHINITA | \$295_{MXN}**
Tradicional torta de cochinita pibil elaborada en casa con pan tradicional de la zona, acompañados de cebolla morada curtida y salsa Xni-Pec.

 **CLUB SANDWICH | \$435_{MXN}**
Seed crusted bread, ham, cheese, bacon and chicken served with French fries.

 **FRENCH FRIES | \$295_{MXN}**
Seasoned with truffle oil and sea salt.

 **TORTA DE COCHINITA | \$295_{MXN}**
Traditional torta de cochinita homemade with traditional bread from the area, accompanied by cured red onion and Xni-Pec sauce.

 **HAMBURGUESA ANA Y JOSÉ | \$545_{MXN}**
250gr de Angus Prime, queso Edam, cebolla caramelizada, mermelada de tocino y serrano, ensalada de arúgala y tomate bola.

BURRITO DE LANGOSTA | \$650_{MXN}
Tortilla de harina, frijol refrito y arroz.

 **ANA Y JOSÉ BURGER | \$545_{MXN}**
250gr of Angus Prime beef, edam cheese, caramelized onions, bacon and serrano jam, arugula and tomato salad.

LOBSTER BURRITO | \$650_{MXN}
Flour tortilla, refried beans and rice.

DE LA PARRILLA • FROM THE GRILL

 **ARRACHERA AL GRILL | \$445_{MXN}**
Steak a la parrilla servido con camote al horno y elote amarillo.

 **SALMÓN DEL PACÍFICO | \$745_{MXN}**
A la parrilla en costra de almendras y parmesano, sobre vegetales al curry.

 **ATÚN ALETA AMARILLA | \$735_{MXN}**
Sellado sobre verduras al horno y salsa pesto espolvoreado con piñones rosados.

 **PULPO XAMAN | \$735_{MXN}**
Marinado con ceniza de cebolla y ajo sobre hojuelas de papa al horno de leña.

 **POLLO CHIQUIL | \$680_{MXN}**
Pollo entero a la brasa, marinado con la receta secreta del chef, acompañado de papas naturales y ensalada.
(1/2 POLLO \$450 MXN)

 **FLANK STEAK TO THE GRILL | \$445_{MXN}**
Grilled steak served with baked sweet potato and yellow corn.

 **PACIFIC OCEAN SALMON | \$745_{MXN}**
Grilled in almond and parmesan crust, over curried vegetables.

 **YELLOWFIN TUNA | \$735_{MXN}**
Sealed served with vegetables and pesto sauce pink pine nuts.

 **XAMAN OCTOPUS | \$735_{MXN}**
Marinated with onion and garlic ash on wood-fired potato flakes.

 **CHIQUIL CHICKEN | \$680_{MXN}**
Whole grilled chicken, marinated with the chef's secret recipe, served with natural potatoes and salad.
(HALF CHICKEN \$450 MXN)



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

Postres Dessert



Alimentos incluidos en Plan Unique Full Experience.
Food included in the Unique Full Experience Plan.

Nuestros postres pueden contener nueces, cacahuates y semillas. Si usted es alérgico a alguno de estos ingredientes, por favor, informe a su mesero. El consumo de estos productos es responsabilidad del cliente.

Our desserts may contain nuts, peanuts, and seeds. If you are allergic to any of these ingredients, please inform your server. Consumption of these products is the customer's responsibility.



PASTEL DE CHOCOLATE | \$295_{MXN}

Clásica rebanada de pastel cubierto de chocolate crocante oscuro y sinfonía de cacao, relleno de una suave crema de queso y nuez, decorado con frutos rojos.



**FRESAS FLAMBEADAS CON
HELADO DE LAVANDA | \$295_{MXN}**

Salteado con pimienta rosa, reduccion de aceto balsámico y jengibre.



BROWNIE | \$155_{MXN}

Preparados con harina de avena, arándanos deshidratados y helado de vainilla.



CHURROS | \$255_{MXN}

Crocantes por fuera, suaves y esponjosos por dentro, báñelos con cajeta o nutella y pídalos con su helado de preferencia.



CREME BRULÉ DE COCO | \$215_{MXN}

Crema inglesa infusionada con leche de coco, servido con tocino de coco caramelizado y menta fresca.



CHOCOLATE CAKE | \$295_{MXN}

Classic slice of cake covered in dark, crunchy chocolate and a symphony of cocoa, filled with a Smooth cream cheese and walnut filling, decorated with red berries.



**FLAMBÉED STRAWBERRIES WITH
LAVENDER ICE CREAM | \$295_{MXN}**

Sautéed with pink peppercorn, balsamic reduction, and ginger.



BROWNIE | \$155_{MXN}

Prepared with oatmeal flour, dried cranberries and vanilla ice cream.



CHURROS | \$255_{MXN}

Crispy on the outside, soft and fluffy on the inside, drizzle them with cajeta or Nutella and order them with your favorite ice cream.



COCONUT CREME BRULÉ | \$215_{MXN}

Crème anglaise infused with coconut milk, served with caramelized coconut bacon and fresh mint.



PIE DE LIMÓN | \$195_{MXN}

Receta de la casa, servido con merengue italiano flambeado.



CHEESECAKE | \$195_{MXN}

Pastel de queso cremoso cubierto con una capa de fresa y toque de vainilla y base crocante de galleta.



CREPA FLAMEADA | \$225_{MXN}

Clásica receta francesa rellena de frutos rojos flameados en su mesa con brandy y licor de naranja, espolvoreado con crumble.



LEMON PAY | \$195_{MXN}

Homemade, served with flambeed italian meringue.



CHEESECAKE | \$195_{MXN}

Creamy cheesecake with a strawberry layer and a touch of vanilla on a crunchy cookie base.



FLAMBÉED CREPE | \$225_{MXN}

Classic French recipe filled with red berries flambéed at your table with brandy and orange liqueur, sprinkled with crumble.

CAFÉS FLAMEADOS EN MESA • FLAMED COFFEES AT THE TABLE

CAFÉ MEXICANO | \$195_{MXN}

Preparado en su mesa tequila José cuervo tradicional reposado, licor de café, crema batida y café expresó.

CAFÉ MAYA | \$195_{MXN}

Sienta el caramelo en su paladar y distinga las notas de licor de anís y licor de café combinados con café recién molido.

*El servicio de crepa y café mexicano flameado solo aplica en cenas.

MEXICAN COFFEE | \$215_{MXN}

Prepared at your table with José Cuervo Tradicional Reposado tequila, coffee liqueur, whipped cream, and espresso.

MAYAN COFFEE | \$195_{MXN}

Feel the caramel on your palate and distinguish the notes of anise liqueur and coffee liqueur combined with freshly ground coffee.

*The flambéed crepe and Mexican coffee service is only available during dinner.



MENÚ DE NIÑOS • KID'S MENU

 **MINI HAMBURGUESA | \$275_{MXN}**
De res con queso cheddar acompañada de papas fritas.

 **PIZZA MARGARITA O PIZZA PEPERONI | \$255_{MXN}**
Pizzas irresistibles con masa casera. Prueba la Margarita, con su mezcla perfecta de queso, tomate y albahaca fresca. O la de Pepperoni, cubierta de queso y la cantidad justa de rodajas.

 **PASTA CON POLLO | \$255_{MXN}**
Pasta penne o fettuccine con pollo a la parrilla y queso parmesano.

 **FILETE DE POLLO O PESCADO**
Acompañado de arroz y vegetales. A elegir: Pollo \$330 / Pescado \$375.

 **NUGETS DE POLLO | \$310_{MXN}**
6 pzas acompañadas de papas fritas.

 **DEDOS DE PESCADO | \$360_{MXN}**
6 piezas acompañadas de arroz rojo y verduras salteadas.

 **TAQUITOS DORADOS**
4 piezas acompañados de chips de papa (crema, queso y salsas a parte). A elegir: Pollo \$290 / Arrachera \$350

 **MINI BURGER | \$275_{MXN}**
Beef, cheddar cheese with french fries.

 **MARGARITA OR PEPPERONI PIZZA | \$255_{MXN}**
Irresistible pizzas with homemade dough. Try the Margarita, with its perfect blend of cheese, tomato, and fresh basil. Or the Pepperoni, covered in cheese and just the right amount of slices.

 **CHICKEN PASTA | \$255_{MXN}**
Penne or fettuccine pasta, with grilled chicken and Parmesan cheese.

 **CHICKEN OR FISH FILLET**
Served with rice and vegetables. To choose: Chicken \$330 / Fish \$375.

 **CHICKEN NUGGETS | \$310_{MXN}**
6 pieces served with french fries.

 **FISH FINGERS | \$360_{MXN}**
6 pieces served with red rice and sautéed vegetables.

 **FRIED TAQUITOS**
4 pieces served with potato chips (cream, cheese, and sauces on the side). Choice of: Chicken \$290/ Skirt Steak \$350.



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 ONTHE 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 ISLAN 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 ONTHE 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 ISLAN 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





JUGOS Y SMOTHIES SALUDABLES
HEALTHY JUICES AND SMOTHIES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 **LATIN TAN | \$165MXN**
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.

