




WINE TASTING

BY ANA Y JOSÉ

A dark brown wine bottle with a gold foil-wrapped neck. A circular inset on the left side of the bottle shows a vineyard at sunset, with rows of grapevines and rolling hills under a warm, orange sky. The bottle has a dark red label with intricate gold-colored floral and vine patterns.

UN VIAJE SENSORIAL A TRAVÉS DE LAS DIFERENTES REGIONES VITIVINÍCOLAS DE MÉXICO Y SU GASTRONOMÍA

*A SENSORY JOURNEY
THROUGH THE DIFFERENT
WINE REGIONS OF MEXICO
AND ITS GASTRONOMY*



En Hoteles Ana y José Collection es un honor guiarlos en una experiencia cultural y sensorial de nuestras regiones vitivinícolas y la gastronomía mexicana, para descubrir y apreciar los sabores y aromas de esta bebida ancestral

At Ana y José Hotels Collection, it is an honor to guide you through a cultural and sensory journey across our wine regions and Mexican gastronomy, inviting you to discover and appreciate the flavors and aromas of this ancestral beverage

1. Sauvignon Blanc, Vinícola El Consuelo, Valle de las Arcinas, Zacatecas

Sashimi de mero con un aderezo cítrico de mandarina

Groupier sashimi with a citrus mandarin dressing

2. Viognier, "Giulietta", Vinícola El Secreto, Cosió, Aguascalientes

Pasta ravioli con salmón y salsa al curry

Salmon ravioli pasta with curry sauce

3. Chardonnay, Santos Brujos, Valle de Guadalupe, Ensenada y Baja California

Tiradito de Salmon estilo caribeño con leche de coco y maracuyá

Caribbean-style salmon tiradito with coconut milk and passion fruit

4. Grenache Noir, Rosado, Bodega Malagón, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California

Risotto de mariscos y frutos rojos

Seafood and red berry risotto





5. Chennin Blanc-Chardonnay, "Hypatia" Espumoso Brut, El Cielo, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California

Crepa de pollo en salsa
de mole poblano

Chicken crepe with
poblano mole sauce

6. Pinot Noir, Bodegas del Viento, Arteaga, Coahuila

Tartaleta de manzana y nuez, rellena
de pate de pavo y frutos secos

Apple and walnut tartlet filled
with turkey pâté and dried fruits

7. Nebbiolo, Aúlla, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California

Panucho de lechón confitado

Confit suckling pig panucho

8. Grenache Noir, Rosé, Espumoso "Pet Nat", Prudhomme, San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California 750 ml

Mini tarta de frutos rojos con
helado de pistache

Mini red berry tart with
pistachio ice cream

**Participantes/Guest: 2 min. | 12 max.
125 USD + 18% de servicio**