

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.



M E N Ú

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 | \$195MXN

Receta de la casa, servido con merengue italiano flambeado.



CHEESECAKE | \$195MXN

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



CREPA FLAMEADA | \$225MXN

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



LEMON PAY | \$195MXN

Homemade, served with flambeed italian meringue.



CHEESECAKE | \$195MXN

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



FLAMBÉED CREPE | \$225MXN

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 | \$195MXN

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

CAFÉ MAYA | \$195MXN

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 | \$215MXN

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

MAYAN COFFEE | \$195MXN

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.



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



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.

