



TEQUILA TASTING

BY ANA Y JOSÉ



UN VIAJE SENSORIAL A TRAVÉS DE UNA BEBIDA
MEXICANA ANCESTRAL MILENARIA



A SENSORY JOURNEY THROUGH AN ANCIENT
MEXICAN BEVERAGE

En Hoteles Ana y José Collection es un honor poder llevarlos a este viaje de experiencia cultural, sensorial de nuestros tequila y gastronomía mexicana, esperando les permita descubrir, apreciar los sabores y aromas únicos de esta bebida mexicana ancestral milenaria

At Ana y José Collection Hotels, it is an honor to take you on this cultural and sensory journey through our tequilas and Mexican gastronomy, hoping it will allow you to discover and appreciate the unique flavors and aromas of this ancient Mexican beverage

1. Tequila Herradura Blanco

Carpaccio de pulpo servido
con una vinagreta de cítricos
y albahaca en chifonade

Octopus carpaccio served
with a citrus vinaigrette and
basil chiffonade

2. Tequila Clase Azul Plata

Tartar de atún con toques cítricos
de lima y hoja de naranja

Tuna tartare with citrus notes
of lime and orange leaf

3. Tequila Herradura Cristalino

Sope de cochinita estilo chikil
con xnipec

Cochinita pibil sope (Chikil style)
with xnipec.

4. Tequila Herradura Reposado

Medallón de langosta en hoja
santa y salsa

Lobster medallion with hoja
santa and sauce

5. Tequila Corralejo 99,000 Horas Añejo

Suprema de pollo en salsa de mole poblano y chocolate

Chicken supreme in poblano mole and chocolate sauce

6. Tequila Herradura Añejo

Filete miñón en salsa de queso con chips de camote y yuca

Filet mignon with cheese sauce, served with sweet potato and yuca chips.

7. Tequila José Cuervo Reserva de la Familia

Tacos de lechón confitado

Confit suckling pig tacos

8. Tequila Herradura Selección Suprema

Volcán de chocolate con queso azul y frutos rojos

Chocolate lava cake with blue cheese and red berries

Participantes/Guest: 2 min. | 12 max.

125 USD + 18% de servicio