

S a N a

T U L U M

**SANA
MEDITERRANEAN
GASTRONOMIC BISTRO**

Nuestra cocina está definida por sabores mediterráneos; nos enfocamos en los mejores vegetales, productos frescos del mar y de la tierra, fermentos naturales en nuestra panadería y una forma de sentir los productos única; hacemos lo que verdaderamente amamos.

Fusionamos lo que nos apasiona con nuestra experiencia, para poder brindarle un **recuerdo único**.

SANA bistró gastronómico es un lugar de relajación y sensación para nuestros sentidos, para el disfrute y la contemplación interna. Aportamos lo mejor de nosotros para que la “experiencia” sea infinita...esos recuerdos que nos llenan de luz interna.

Productos, técnicas, colores y olores que recordaremos como “un viaje único hacia nuestra paz interior, hacia lo que realmente nos nutre y nos llena de felicidad.

Gracias por su visita y esperamos que todo sea lo que es:

UNA COCINA SINCERA Y HONESTA.



Recomendaciones del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo.



DEL HUERTO

cookicon Ensalada Sana | \$330 MXN

Hojas de col de Bruxelas y akusai, almendra tostada y aderezo cesar.

Ensalada griega | \$330 MXN

Pepino, tomates Cherry, cebolla morada y queso feta; aceite de oliva y hojas de menta.

Amor al Rojo Vivo | \$395 MXN

Ensalada de betabel con espinacas baby, manzanas y queso de cabra y nueces.

Flor de trufas | \$395 MXN

Burrata , hojas de albahaca y aceitunas kalamatas.
Con salsa de trufas.



cookicon LA RECOMENDACIÓN DE LA CASA | \$525 MXN

El sabor de SANA : Pan artesanal de “levain” hecho en casa, variedad de dips
con sabores de medio oriente. Ideal para compartir entre todos.





NUESTRAS ENTRADAS

Hummus Tradicional Mediterráneo | \$385 MXN

Garbanzo, tahina, servido con pan pita

Papas Trufadas | \$260 MXN

Deliciosas papas gajo servidas con nuestra mayonesa de trufas y abundante queso parmesano.

• **Ceviche de corazones de alcachofas y pepino | \$395 MXN**

Hummus de zanahorias rostizadas y manzanas. Vegan.

• **Sashimi de atún | \$450 MXN**

Aceitunas negras semi secas, tomate cherry fresco.

• **Ceviche Mikonos | \$465 MXN**

Trozos de pescado blanco, tzaziki, rábano y chícharos.

• **Carpaccio de salmón | \$465 MXN**

Espinacas, aliño de maracuyá, y alcaparras.

• **Minibrochetas de kebabs | \$460 MXN**

De pescado, cordero, tahini y tzaziki.

• **Guacamole Tropical | \$325 MXN**

Aguacate preparado con Mango y ajonjolí servido con totopos de pan pita

NUESTRAS PASTAS

• **Fetuccini apenas salteado | \$450 MXN**

En aceite de oliva, tomates semi secos, albahaca, aceitunas Kalamata y trufas.

• **Gnoquis Layla | \$470 MXN**

Alcaparras, hongos salvajes, hojas de perejil, albahaca limón.

• **Burrata, penne rigatti | \$475 MXN**

Mantequilla de limón eureka, ajos rostizados, hojas de cilantro.





DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

• **Clásica pizza margarita** | \$ 345 MXN

• **Pizza de queso de cabra** | \$385 MXN

Higos, y reducción de vinagre balsámico

• **Pizza de burrata** | \$395 MXN



Trufas, salsa de tomate casera

DE NUESTROS MARES

• **Filete Mero a las brasas** | \$615 MXN

Gremolata cítrica; pure de calabaza butternut, queso mascarpone y espárragos.

• **Filete de Róbalo marinado en ouzo** | \$625 MXN

Aceite de oliva, puré de ajo con miel, azafran, grillado, hinojos, calabaza italiana y aceitunas

• **Filete Róbalo en cazuela** | \$625 MXN

Con aromas de azafrán, cardamomo, comino y eneldo; calabaza italiana, berenjena, za'atar, cítricos y aceitunas.

• **Kampachi cocido en horno de barro** | \$2,750 MXN

Pescado entero deshuesado servido en eneldo, sumak, cítricos, cebollas cambray, papines rostizados coñ oregano y cilantro.

• **Kampachi rostizado** | \$2,750 MXN

Pescado entero sin espinas za'atar; trigo burgul, tomates asados, morrones, albahaca, menta, cilantro.

• **Tacos de Pescado** | \$ 425 MXN

Deléitese con los sabores refinados y auténticos de Sana, donde cada plato está diseñado para elevar sus sentidos y crear recuerdos duraderos.





DE NUESTRA TIERRA

- **Medio pollo cocido en horno de barro** | \$ 495 MXN

Aceite de oliva, salsa de cacahuate y mix de vegetales salteados.

- **Pechuga de pollo en cocción lenta apenas ahumado** | \$ 495 MXN

Aceite de azafran y lima; papas trufadas y vegetales.

- **Kebabs de cordero** | \$ 575 MXN

Acompañado con arroz, servido sobre una cama de tahini.

- **Hamburguesa Sana** | \$ 495 MXN

Sirloin con variedad de cebollas caramelizadas y mix de hongos frescos.

DULCES RECUERDOS DE NOSOTROS

- **Clásico sticky toffie pudding** | \$ 345 MXN

Datiles y salsa toffie.

- **Tres leches con “aires orientales” brulee** | \$ 325 MXN

- **Mousse de Chocolate** | \$ 385 MXN

Acompañado de streaussel de almendra

- **Mousse de Maracuya** | \$ 345 MXN

Acompañado de streaussel de almendra

