

SANA

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

Ensalada Tibia Sana | \$330 MXN

Hojas de col de Bruselas, hakusai, almendra tostada y aderezo cesar.

Ensalada griega | \$330 MXN

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

Ensalada de espinacas | \$395 MXN

De betabeles , espinacas baby, nueces, pistaches, manzanas, queso de cabra y nueces.

Burrata, salsa de trufas | \$395 MXN

Tomate cherry, Burrata, hojas de albahaca y aceitunas Kalamata.

THE HOUSE RECOMENDS | \$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

Papas Trufadas | \$260 MXN

Deliciosas papas a la francesa servidos con nuestra mayonesa de trufas y abundante queso parmesano.

Guacamole tropical | \$325 MXN

Aguacate con mango, servido con totopos y ajonjolí

·Ceviche de corazones de alcachofas y pepino | \$395 MXN

Hummus de zanahorias rostizadas y baharatz. Vegan.

·Hummus Tradicional Mediterráneo | \$385 MXN

Garbanzo, tahina, servido con pan pita



·Flatbreak | \$450 MXN

Pan artesanal de la casa, con una delicada base de aderezo de pesto y relleno con jugoso short rib a la barbacoa de lenta cocción acompañado de unas deliciosas papas gajos.

·Sashimi de atún | \$450 MXN

Aceitunas Kalamata, tomates cherry, ponzu con miel y mayonesa wasabi.

·Minibrochetas de kebabs | \$460 MXN

De pescado y cordero, tzaziki y puré tibio de chícharos.

·Ceviche Mikonos | \$465 MXN

Trozos de pescado blanco, tzaziki, rábano y chícharos, pesto de pistaches.

·Carpaccio de salmón | \$465 MXN

Espinacas, aceite de oliva de menta-cilantro y alcaparras.





NUESTRAS PASTAS

·Fetuccini apenas salteado | \$450 MXN

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

·Gnoquis | \$470 MXN

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

·Burrata, penne rigatti | \$475 MXN

Mantequilla, ajos rostizados, hojas de cilantro.

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

·Clásica pizza margarita | \$345 MXN

·Pizza de queso de cabra | \$385 MXN

Higos, aceitunas y reducción de vinagre balsámico



·Pizza de burrata | \$395 MXN

Trufas, salsa de tomate casera y albahaca

·Pizza con pesto queso provolone y cabra | \$450 MXN

Con una delicada base de pesto y una fusión de queso provolone y queso de cabra cenizo acompañada de higos frescos, arugula baby y salmón ahumado con un toque aromático de aceto balsámico

DE NUESTROS MARES

·Filete Mero a las brasas | \$615 MXN

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





Filete de Róbalo marinado en ouzo | \$625 MXN

Aceite de oliva, pure de ajo con miel, azafrán, grillado; hinojos, calabaza italiana y aceitunas.



Filete Róbalo en cazuela | \$625 MXN

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



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

Pescado entero deshuesado servido en eneldo, sumak, cítricos, cebollas cambray, papines rostizados con orégano 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

Marinados con costra de queso y poro frito.

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 cacahuete y mix de vegetales salteados.

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

Aceite de azafrán, papas trufadas y vegetales.

·Kebabs de cordero | \$575 MXN

Acompañado con mujadara, 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 toffee pudding | \$345 MXN

Dátiles y salsa toffee.

·Tres leches con “aires orientales” brulèe | \$325 MXN

·Mousse de chocolate | \$385 MXN

·Mousse de maracuyá | \$345 MXN





AMANE CER EN TULUM

\$749 MXN

Canasta de panes de la casa con mantequilla y mermelada. Plato de frutas de estación.

HEALTY

· Omelette clásico ó vegetales

Champiñones y espinacas.

· Shakshuka

Hierbas y ensalada israelí

· Tostada de hummus

de betabel con mix de nueces caramelizadas.

· Tostada de aguacate

Huevo estrellado, semillas, arugula, tomate cherry y pesto.

· Tostada de aguacate

Huevo estrellado, semillas, arugula, tomate cherry y pesto.

· Chilaquiles rojos o verdes

Huevo estrellado, con cebolla encurtida, queso fresco y cilantro

· Quesadillas

Acompañadas de guacamole y ensalada israelí

SUPER HEALTY

· Omelette Fitness.

Claros de huevo, espinacas y cebollas caramelizadas.

· Overnight Oats

Con frutos rojos y nuez caramelizada.

