

SANA

T U L U M

SANA MEDITERRANEAN

Gastronomic Bistro

En SANA, la gastronomía es una expresión de nuestra esencia.

Nuestra cocina se inspira en los sabores del Mediterráneo, elaborada con ingredientes frescos del mar y de la tierra, vegetales de temporada y pan elaborado con fermentaciones naturales. Respetamos cada ingrediente, su origen y su autenticidad, porque creemos que la mejor cocina nace de la pasión, el cuidado y el amor por lo que hacemos.

Cada platillo está pensado para crear momentos memorables y convertir cada visita en una experiencia que permanezca contigo mucho después de haber terminado.

SANA es un bistró gastronómico que invita a relajarse y despertar los sentidos. Un espacio diseñado para disfrutar, conectar y vivir una experiencia llena de sabor, calma y contemplación.

Ponemos lo mejor de nosotros para que tu experiencia trascienda el momento y se convierta en un recuerdo que ilumine el alma. Sabores, aromas, colores y técnicas que permanecerán en tu corazón como un viaje hacia la paz interior y hacia aquello que realmente nos nutre y nos hace felices. Gracias por visitarnos.

Esperamos que todo aquí sea exactamente como debe ser:

UNA COCINA SINCERA Y HONESTA.



Recomendacion del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo

SNACKS



Esquites tostadas | \$325 MXN

El Clásico antojo mexicano;
granos de elotes en cremosa mayonesa picosa
y salsa trufada coronada con queso rallado.



Tacos de pescado | \$415 MXN

Marinados con costra de queso y poro frito.

Brochetas de pollo | \$425 MXN

Tiernos cubos de pollo marinados en especias y hierbas,
sobre una base cremosa de hummus artesanal al grill.



Tostadas ceviche | \$450 MXN

Ceviche tropical de pescado blanco.

Mini kebabs | \$450 MXN

De pescado blanco servidos con deliciosa salsa mediterránea.

Tacos barbacoa | \$450 MXN

Asado (short ribs) en cocción lenta (7 horas) en nuestro horno de barro
servidas en tortillas calientes con nuestro "toppings" mexicano tradicional.



Flatbread | \$450 MXN

Pan recién horneado, con una deliciosa carne de res marinada con
nuestro especial aderezo de la casa.



Recomendacion del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo

DEL HUERTO



Ensalada oriental | \$330 MXN

Combinación de ingredientes frescos y crujientes,
con notas dulces y especiadas.



Ensalada griega | \$330 MXN

Frescura mediterránea con queso feta artesanal, deliciosas
aceitunas kalamatas y vinagreta medio oriente.



Ensalada amor al rojo vivo | \$395 MXN

Betabel rostizado lentamente, queso de cabra artesanal,
manzana fresca, frutos secos y glaseado balsámico.

Ensalada caesar | \$415 MXN

Lechuga fresca, parmesano, crutones
y aderezo César de la casa.



Recomendacion del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo

NUESTRAS ENTRADAS

Papas trufadas | \$250 MXN

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

Guacamole Sana | \$325 MXN

Aguacate Cremoso preparado al momento, mezclado con un toque de mango, acompañado de notas cítricas.

Hummus artesanal | \$380 MXN

Hummus hecho en casa, extra cremoso, con aceite de oliva, especias y servido con pan pita caliente.



Ceviche Mikonos | \$460 MXN

Trozos de pescado blanco, láminas de rábano y chícharos rostizados, servido sobre una cama de tzatziki hecho en casa.

Carpaccio de salmón tropical | \$460 MXN

Salmón fresco laminado, bañado en salsa de maracuyá y cítricos.



RECOMENDACIÓN DE LA CASA | \$525 MXN

Focaccia en horno de leña acompañada de variedad de dips con sabores del Medio Oriente.



Recomendacion del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo

NUESTRAS PASTAS

Pasta limone | \$450 MXN

Schiaffoni en salsa cremosa de limón, mantequilla y parmesano.

Penne al pomodoro con burrata | \$470 MXN

Penne Rigati en salsa de cherry salteados, burrata fresca y albahaca fresca.

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

Clásica pizza margarita | \$345 MXN

Pizza de queso de cabra | \$380 MXN

Higos y reducción de vinagre balsámico.



Pizza burrata | \$410 MXN

Trufas y salsa de tomate casera.



Pizza con pesto queso provolone | \$450 MXN

Con una delicada base de pesto y una fusión de queso provolone, acompañado de higos frescos, rúcula y un toque aromático de aceto balsámico.



Recomendacion del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo

DE NUESTROS MARES Y TIERRA

Pesca del día | \$625 MXN

Pescado blanco servido sobre una deliciosa cama de ensalada de trigo bulgur con refrescantes notas cítricas.



Filete de robalo a la mediterránea | \$625 MXN

Pescado blanco preparado con aromas del medio oriente (azafrán, cardamomo, comino y eneldo)
Servido con vegetales frescos a la parrilla.



Kampachi al horno | \$1,690 MXN

Delicado pescado entero deshuesado, rostizado
y servido con tabulé fresco "estilo caribeño".

Kebabs de pollo estilo Shawarma | \$495 MXN

Jugosos trozos de pollo en pinchos marinados con especias aromáticas
acompañados con papas a la francesa.

Kebab Oriental | \$570 MXN

Cordero a la parrilla con tahina hecha
en casa acompañados con papas a la francesa.

Hamburguesa Sana | \$495 MXN

Carne res calidad PRIME con mix de cebolla caramelizada y pan artesanal.



Recomendacion del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo

DULCES RECUERDOS DE NOSOTROS

Clásico sticky toffee | \$345 MXN

Bizcocho tibio de dátiles bañado en salsa de toffee caliente,
servido con helado de vainilla.

La piñata | \$345 MXN

Brochetas de fresa y piña caramelizados al grill
acompañado de un delicioso helado de vainilla.

Pastel de manzana y ricota | \$345 MXN



Recomendacion del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo

AMANECER EN TULUM

\$749 MXN

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

SALUDABLES

Omelette clásico / de vegetales / con champiñones y espinacas

Shakshuka

Hierbas y ensalada israelí

Tostada de hummus

De betabel con mix de nueces caramelizadas.

Tostada de aguacate

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

Chilaquiles rojos o verdes

Huevo frito, cebollas en escabeche, queso fresco y cilantro.

Quesadillas

Acompañadas de guacamole y ensalada israelí.

SUPER SALUDABLES

Fitness omelette

Claros de huevo, espinacas y cebollas caramelizadas

Avena overnight

Con una mezcla de frutos rojos y nueces caramelizadas.

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