

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

NUESTRAS ENTRADAS

Ensalada Griega | \$330 MXN

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

Timbal de betabel | \$325 MXN

Betabel al horno, con queso de cabra, cítricos y pistachos.

Focaccia de la casa con dips | \$525 MXN

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



Tacos a la 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.



Recomendacion del cheff



Excelente



No podrás dejar de pedirlo

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

Clásica pizza margarita | \$345 MXN

Pizza de queso de cabra | \$380 MXN
Higos y reducción de vinagre balsámico



Pizza de burrata | \$410 MXN
Trufas y salsa de tomate casera



Pizza con pesto y 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

SEA & LAND

Pesca del dia | \$625 MXN

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



Salmón al horno con sumak | \$660 MXN

Salmón marinado con sumak, acompañado con vegetales, calabaza italiana, brócoli y espinacas.

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.

Pechuga de pollo al limón | \$495 MXN

Pechuga ligeramente dorada acompañada de vegetales, calabaza italiana, brócoli y espinacas.

Short rib a la barbacoa en lenta cocción | \$725 MXN

Jugosa costilla que lleva una cocción de 7 horas, acompañada con puré de papa.



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