

MENU



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

Snacks

Tostadas de (Esquites) | \$325 MXN

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

Tacos de Pescado | \$415 MXN

Marinados con costra de queso y poro frito. "EL FAVORITO DE LA PLAYA"

Brochetas de Pollo | \$425 MXN

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

Tostadas de Ceviche | \$450 MXN

Ceviche tropical de pescado blanco "NO TE LO PIERDAS"!!

Mini Kebabs | \$450 MXN

De pescado blanco servidos con deliciosa salsa mediterránea

Tacos a la Barbacoa | \$450 MXN

Asado (short rib) 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 "EL MAS VENDIDO"

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 Cesar | \$415 MXN

Lechuga fresca, parmesano, crutones y aderezo cesar de la casa

Nuestras Entradas

Papas Trufadas | \$250 MXN

Deliciosas papas a la francesa servidos con nuestra mayonesa de trufas y abundante queso parmesano. "NO TE RESISTAS"

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.

·Tartar Caribeño de Atún | \$450 MXN

Atún fresco, con mango, aguacate y ponzu de limón fresco y ligero

·Ceviche Mikonos | \$460 MXN

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

·Carpaccio de Salmón Tropical | \$460 MXN

Salmon 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. "IDEAL PARA ABRIR EL APETITO"

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, aceitunas y reducción de vinagre balsámico

Pizza de burrata | \$410 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 , queso de cabra cenizo acompañada de higos frescos, arugula baby y un toque aromático de aceto balsámico

De Nuestros Mares y Tierra

·Catch Of The Day | \$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 tabule fresco "estilo caribeño"

Kebabs de Pollo Estilo “Shawarma” | \$495 MXN

Jugosos trozos de pollo en pinchos marinados con especias aromáticas acompañados con papas fritas caseras.

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

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

· A M A N E C E R E N T U L U M

\$749 MXN

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

HEALTY

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, 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.

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