

Desayunos / Breakfast



(V) VEGANO / (VG) VEGETARIANO / (O) ORGANICO / (R) REGIONAL / (LG) GLUTEN FREE

BOWL DE CHÍA / CHIA BOWL (V) (O) (VG) (LG) \$210

Chía orgánica, con fruta deshidratada y nueces.

Elige entre leche de vaca, coco, almendra o soya.

Local organic chia with dried fruits & nuts.

Choose between of cow milk, coconut, almond or soy.

AVENA ORGANICA / ORGANIC OATS (V) (O) (VG) (LG) \$150

Avena orgánica con fruta fresca local y cúrcuma.

Elige entre leche de vaca, coco, almendra o soya.

Organic oats & seasonal fruit with turmeric.

Choose between of cow milk, coconut, almond or soy.

TOSTADAS DE AGUACATE / AVOCADO TOAST (VG) (O) \$275

Tostada de trigo integral artesanal, cubierta con un abanico de aguacate, dos huevos orgánicos pochados, chile quebrado y cebollín.

Whole wheat toast, covered with avocado,

two poached organic eggs, broken chili and chives.

PLATO DE FRUTA FRESCA / FRESH FRUIT PLATTER (V) (VG) (O) (LG) \$190

Selección de fruta fresca de temporada, acompañada de yogurt y granola.

A seasonal selection of the freshest local fruits available,

served with yogurt and granola.

HOT CAKES ORGANICOS / ORGANIC PANCAKES (VG) (O) (LG) (V) \$160

Con compota de frutas y miel de agave.

Elija entre tradicionales o libre de gluten.

With fruit compote and agave honey,

Choose between traditional or gluten free.

PAN FRANCÉS / FRENCH TOAST (O) (VG) \$185

Con mousse de cacao y miel de agave.

With cacao mousse and agave honey.

HUEVOS RANCHEROS / RANCHEROS EGGS (O) (VG) (R) \$195

Dos huevos frescos orgánicos de la granja, tortilla con frijoles, queso cotija local, salsa ranchera de casa, aguacate, cebolla curtida, crema y cilantro.

Two organic fresh eggs from the farm, tortilla with beans, local cotija cheese, homemade ranchera sauce, avocado, tanned onion, cream and cilantro.

CHILAQUILES (O) (VG) (R) \$160

Salsa verde o roja ranchera de casa, queso cotija, aguacate, cilantro, crema y cebolla.

Green sauce or red ranchera sauce, cotija cheese, avocado, coriander, cream and onion.

HUEVOS ALAYA / ALAYA EGGS (O) (VG) \$250

Dos huevos orgánicos de la granja, preparados con amor, sobre pan tostado, queso de cabra, espinacas, tomate, albahaca, salsa pesto y queso parmesano.

Two organic farm eggs prepared with love on toasted bread, goat cheese, spinach, tomato, basil, pesto sauce and parmesan cheese.

TORTA MEXICANA / MEXICAN TORTA \$215

Pan telera con dos huevos orgánicos de la granja, tocino, aguacate, tomate, frijoles refritos y queso manchego acompañados de chiles en vinagre hechos en casa

Telera bread with two organic farm eggs, bacon, avocado, tomato, refried beans and manchego cheese accompanied with homemade pickled chillies.

BURRITO (0) (VG)

\$195

Huevo revuelto con cebolla caramelizada, queso manchego, frijoles refritos, aguacate, lechuga envuelto en una totilla de harina acompañado con pico de gallo y guacamole.

Scrambled eggs with caramelized onion, manchego cheese, refried beans, avocado, lettuce wrapped in a flour tortilla accompanied with pico de gallo and guacamole.

QUESADILLAS

\$140

Quesadillas mexicanas clásicas con queso manchego, acompañadas con una guarnición pequeña de guacamole y pico de gallo, opción de tortilla de maíz o harina.

Extras: Camarón, pollo, arrachera.

Classic Mexican quesadillas with manchego cheese, accompanied with a small side of guacamole and pico de gallo, choice of corn or flour tortilla.

Extras: Shrimp, chicken, steak.

HUEVOS AL GUSTO / EGGS AS YOU LIKE THEM (0)

\$225

Dos huevos frescos orgánicos de la granja a tu estilo: revueltos, pochados o fritos, acompañados de papa de desayuno y ali oli.

Elige uno: jamón, tocino, chorizo o queso.

Elige dos: chaya, tomate, champiñones, aguacate o cebolla.

Two organic fresh eggs from the farm in your style: scrambled, poached or fried, accompanied with breakfast potato and ali oli.

Choose one: ham, bacon, chorizo or cheese.

Choose two: chaya, tomato, mushrooms, avocado or onion.

Extras

Chaya	\$60
Coco Tostado / Toasted Coconut	\$35
Espinacas / Spinach	\$60
Aguacate / Avocado	\$60
Champiñon / Mushrooms	\$60
Chorizo	\$90
Fruta / Fruit	\$90
Huevo / Egg	\$30
Jamón / Ham	\$85
Queso de Cabra / Goat Cheese	\$70
Queso Manchego / Manchego Cheese	\$70
Tocino / Bacon	\$85
Vegetales del Día / Today's Vegetables	\$70
Granola de Autor / Home made Granola	\$50
Ingrediente Extra / Extra Ingredient	\$20
Pan Tostado / Toast	\$55
Papas de Desayuno / Breakfast Potatoes	\$60
Queso Cotija / Cotija Cheese	\$70
Yogurt Organico / Organico Yoghurt	\$55

Bebidas / Drinks

JUGOS FRESCOS / FRESH JUICE

\$90

Naranja, toronja, piña, melón, sandía, papaya, mango, mandarina (solo en temporada).

Orange, grapefruit, pineapple, melon, watermelon, papaya, mango, tangerine (seasonal only).

SMOOTHIES

SMOOTHIE ALAYA

\$145

Naranja, papaya, maracuyá y guayaba.

Orange, papaya, passion fruit and guava.

FRUITY TOOTY

\$145

Fresa, mango, piña y naranja.

Strawberry, mango, pineapple and orange.

TULUM SUNNY

\$145

Naranja, toronja y limón.

Orange, grapefruit and lime.

GREEN DREAM

\$145

Pepino, menta, coco, stevia y limón.

Cucumber, mint, coconut, stevia and lime.

BERRY MANGO

\$140

Mango, fresa y coco.

Mango, strawberry and coconut.

PICUCHA

\$145

Piña, pepino, chaya y nopal.

Pineapple, cucumber, chaya and nopal.

YOKIBAN

\$145

Yogurt, kiwi y plátano.

Yogurt, kiwi and banana.

PASSION

\$145

Fresa, plátano, maracuyá y naranja.

Strawberry, banana, passion fruit and orange.

PEANUT BUTTER PROTEIN SHAKE \$180

Proteína de mantequilla de maní, avena y platano.

Peanut butter, oatmeal and banana protein.

CAFÉ / COFFEE

AMERICANO

\$55

ESPRESSO

\$60

CAPUCCINO

\$70

ALMENDRAS / ALMONDS

\$65

SOYA / SOY

\$65

COCO / COCONUT

\$65

LATTE

\$70

ALMENDRAS / ALMONDS

\$65

SOYA / SOY

\$65

COCO / COCONUT

\$65

CAFÉ FRIO / ICED COFFEE

\$95

TÉ FRIO / ICED TEA

\$95

Especialidades / Specialties 12:00 PM - 5:00 PM

(V) VEGANO / (VG) VEGETARIANO / (O) ORGANICO / (R) REGIONAL / (LG) GLUTEN FREE

GUACAMOLE TRADICIONAL (V) (O) (VG) (LG) (R) \$160

Aguacate local con pico de gallo acompañado de totopos y salsa picante.

Local avocado with pico de gallo accompanied by tortilla chips and spicy sauce.

HUMMUS & SIKIIL PAK DIP (V) (O) (VG) (LG) (R) \$170

Cremoso hummus y dip maya de tomate asados, pepita de calabaza y chiles asados.

Acompañados de crudités y totopos

Creamy hummus and maya dip of roasted tomatoes, pumpkin seeds and roasted peppers.

Accompanied with crudites and tortilla chips

CEVICHE MEXICANO / MEXICAN CEVICHE (R) \$340

Pesca del día, camarón o mixto, marinados en limón local, pico de gallo, aguacate y aceite de cilantro.

Catch of the day, shrimp or mixed, marinated in local lime, pico de gallo, avocado and coriander oil.

AGUACHILE DE CAMARÓN / SHRIMP AGUACHILE (R) \$340

Camarones frescos cocidos en limón local, jalapeño, aguacate, cebolla morada y pepino.

Fresh shrimp cooked in local lime, jalapeño, avocado, purple onion and cucumber.

SOPA DE LIMA / LEMON SOUP (O) (R) \$150

consomé de pollo orgánico hecho en casa, con pimientos, cebolla, lima, cilantro y tortilla crocante.

Homemade organic chicken consomme, with peppers, onion, coriander, lime and crispy tortilla.

SOPA DE MARISCOS

\$330

Camarón, almeja, mejillones, jaiba y pescado, con cilantro, chiles secos en un caldo de pescado al tomate.

Shrimp, clams, mussels, crab and fish, with dried coriander, chilis in a tomato fish stock.

TORTA DE MILANESA DE POLLO / CHICKEN MILANESA TORTA (R) \$210

Pan telera con frijoles refritos, lechuga, milanesa de pollo, tomates, cebolla morada, aguacate y crema local.

Telera bread, with refried beans, lettuce, chicken milanesa, tomatoes, purple onion, avocado and local cream.

CLUB SANDWICH ALAYA

\$205

Pavo maya horneado, tocino crocante, queso manchego y mayonesa de chipotle. Acompañado de papas fritas.

Baked maya turkey, crispy bacon, manchego cheese and chipotle mayonnaise. Accompanied by french fries.

HAMBURGUESA ALAYA / ALAYA BURGER

\$299

Mezcla de la casa de carnes prime, aguacate, cebolla morada, jitomate, lechuga, queso manchego y tocino.

Acompañado de papas fritas.

Mix of the house of prime meat, avocado, purple onion, tomato, lettuce, manchego cheese and bacon.

Accompanied by french fries.

ELOTE TATEMADO / TATEMADO CORN (V) (O) (VG) (R) \$140

Elote dulce amarillo, con queso cotija, tajín y mayonesa.

Sweet yellow corn, cotija cheese, tajin and mayonnaise

ENSALADA DE QUINO / QUINOA SALAD (V) (O) (VG) (LG) \$220

Quinoa con mango, aguacate, coco, pimientos y aderezo de menta.

Quinoa with mango, avocado, coconut, peppers and mint dressing.

ENSALADA ALAYA (O) (VG) (LG) \$160

Semilla de girasol, sandia, lechuga mixta, nuez, queso de cabra y aderezo de fresa.

Sunflower seeds, watermelon, mixed lettuce, walnut, goat cheese and strawberry dressing.

TACOS (4 POR ORDEN)

Pollo \$220 / Camarón \$250 / Pescado \$250 / Flat Iron \$250 / Chorizo \$190 / Vegetales \$180.

Chicken \$220 / Shrimp \$250 / Fish \$250 / Flat Iron \$250 / Chorizo \$190 / Vegetables \$180.

PASTA POMODORO (VG) \$220

Spaguetti con nuestra salsa casera de tomate, acompañada de queso parmesano.

Spaghetti with our homemade tomato sauce accompanied by parmesan cheese.

Cena / Dinner

From / Desde 6:00 PM

(V) VEGANO / (VG) VEGETARIANO / (O) ORGANICO / (R) REGIONAL / (LG) GLUTEN FREE

ENSALADA DE CÍTRICOS / CITRUS SALAD

\$160

Mezcla de lechuga con espinaca, queso de cabra, nuez, supremas de cítricos acompañado con aderezo de mostaza.

Mix of lettuce with spinach, goat cheese, walnut, citrus supreme accompanied with mustard dressing.

ENSALADA DEL CHEF / CHEF'S SALAD

\$140

Lechuga, pepino, queso parmesano, crotones, tomate acompañado con aderezo balsámico.

Lettuce, cucumber, parmesan cheese, croutons, tomato accompanied with balsamic dressing.

SOPA DE CEBOLLA / ONION SOUP

\$130

Cebolla caramelizada, queso manchego y crutones.

Caramelized onion, Manchego cheese and croutons.

SOPA DE MILPA / CORN SOUP

\$140

Consomé de pollo hecho en casa con granos de elote, chaya, cebolla, tomate.

Homemade chicken consommé with corn kernels, chaya, onion, tomato.

PECHUGA DE POLLO AL ROMERO / ROSEMARY CHICKEN BREAST

\$320

Filete de pollo a la parrilla marinado con salsa de romero acompañado con arroz a la mexicana, vegetales parrillados y guacamole.

Grilled chicken fillet marinated with rosemary sauce served with Mexican rice, grilled vegetables and guacamole.

FLAT IRON

\$390

Filete de res a la parrilla, acompañado con pure de papa y vegetales parrillados.

Grilled beef steak, accompanied with mashed potatoes and grilled vegetables.

FILETE DE PESCADO / FISH FILLET

\$365

Pescado fresco a la parrilla acompañado con guacamole, vegetales parrillados con una salsa de mantequilla de chipotle.

Fresh grilled fish accompanied with guacamole, grilled vegetables with a chipotle butter sauce.

Extras

Arroz a la Mexicana / Mexican Rice	\$85
Albondigas	\$115
Arrachera / Skirt Steak	\$140
Camarón / Shrimp	\$140
Coco Tostado / Toasted Coconut	\$55
Flat Iron	\$140
Pechuga de pollo orgánica / Organic chicken breast	\$115
Pescado / Fish	\$140
Papas caseras a la francesa / French fries	\$128

Bebidas / Drinks

MARGARITA CLASICA \$175

MARGARITA DE SABORES \$175

Jamaica, tamarindo, maracuya, sandia, fresa, mango, piña.
Hibiscus, tamarind, passion fruit, watermelon, strawberry, mango, pineapple.

MOJITO CLASICO \$175

MOJITO DE SABORES \$175

Jamaica, maracuya, fresa, mango, piña, gengibre.
Hibiscus, passion fruit, strawberry, mango, pineapple, ginger.

DAIQUIRI DE SABORES \$175

Fresa, limón, mango, maracuya, sandia, piña.
Strawberry, lime, mango, passion fruit, watermelon, pineapple.

MEZCALINA \$195

PIÑA COLADA \$175

SANGRIA \$175

COCO LOCO \$210

COCO FIZZ \$180

MAI TAI \$175

TEQUILA SUNRISE \$175

CERVEZAS NACIONALES / NATIONAL BEER \$70