

# Light & Healthy Breakfasts

---

**CHIA BOWL** (V) (VG) (O) (R) (GF) **\$120.00**

*Local organic chia with dried fruits & nuts, your choice of cow milk, coconut, almond or soy.*

**OVERNIGHT ORGANIC OATS** (V) (VG) (O) (R) (GF) **\$130.00**

*Organic oats & seasonal fruit with turmeric your choice of cow milk, coconut, almond or soy.*

**GLUTEN FREE AVOCADO TLACOYO** (VG) (O) (R) (GF) **\$200.00**

*Our corn massa tlacoyo with smashed avocado, tomato herb salad, requeson cheese, add a with poached egg*

**OUR MARKET FRESH FRUIT PLATTER** (V) (VG) (O) (R) (GF) **\$140.00**

*A seasonal selection of the freshest local fruits available*

## The Classics

**ORGANIC PANCAKES** **\$110.00**

*With yucatan fruit compote, butter & citrus agave syrup*

**FRENCH TOAST** **\$120.00**

*With yucatan fruit compote, nutella mousse & citrus agave syrup*

**HUEVOS RANCHEROS** (VG) (O) (R) (GF) **\$170.00**

*2 farm fresh eggs, tortillas with beans & manchego cheese in our rancho sauce, with avocado, pickled red onions & local crema*

**CHILAQUILES** (VG) (O) (R) (GF) **\$140.00**

*Green tomatillo or red rancho, cotija cheese, avocado, cilantro & crema with a side of charro beans*

**Add chicken tinga** **\$100.00**

**Add 1 egg** **\$25.00**

*our chef and staff is happy to take any special request whatever possible, don't hesitate to ask your server.*

---

(V) VEGAN (VG) VEGETARIAN (O) ORGANIC (S) SUSTAINABLE (R) REGIONAL (GF) GLUTEN FREE

**ALAYA EGGS** (VG) (O) (R) **\$ 220.00**

*Our signature organic egg dish prepared with alaya love, 2 egg on toast, local goat cheese, spinach, tomato and pesto sauce.*

**MEXICAN BREAKFAST TORTA** **\$ 150.00**

*2 farm fresh eggs, bacon, avocado, tomato & manchego cheese*

**BREAKFAST BURRITO** (VG) (O) (R) **\$ 170.00**

*Organic scrambled eggs, caramelized onions, anchego cheese, beans, avocado, lettuce wrapped in an organic flour tortilla served with our local salsas.*

**NUEVA YORK BAGEL** (D) (R) **\$ 190.00**

*Toasted palin bagel with scallion/caper cream Cheese, lox served with salad.*

**EGGS MUCHO GUSTO** (V) (O) **\$ 175.00**

*2 farm fresh eggs your way with breakfast potatoes and two sides  
Choose 1 from this section: bacon, chorizo, ham  
Choose 2 from this section: grilled tomato, chaya, mushrooms, beans, avocado, chilies, onions.*

## **ADD ON'S AND TASTY NIBBLES**

**ADD AN ORGANIC EGG** **\$ 25.00**

**SIDE OF CHAYA/MUSHROOMS/AVOCADO OR TOMATOES** **\$ 50.00**

**SIDE OF BREAKFAST POTATOES** **\$ 50.00**

**SIDE OF BACON, HAM OR CHORIZO** **\$ 75.00**

**ADD MANCHEGO OR COTIJA CHEESE** **\$ 60.00**

**SIDE OF FRESH FRUIT** **\$ 75.00**

**ADD GRANOLA** **\$ 40.00**

**ADD YOGURTH** **\$ 45.00**

*our chef and staff is happy to take any special request whatever possible, don't hesitate to ask your server.*

# All Day Light Bites & Snacks

AFTER 1 PM

---

---

- CHICKEN & LIME SOUP** (D) (R) \$130.00  
*Homemade organic chicken broth with mild peppers, onions, roasted tomatoes, limon & crispy tortilla strips*
- TRADITIONAL GUACAMOLE** (VG) (D) (V) (R) \$140.00  
*Locally sourced avocados, pico de gallo & cilantro oil*  
Add coconut \$75.00  
Add chilies \$60.00
- HUMMUS & SIKAL PAK DIP** (V) (VG) (D) (GF) \$150.00  
*Creamy hummus & mayan pumpkin seed, tomato & chile dip*
- LOCAL SEAFOOD STEW** (D) (S) (R) \$320.00  
*Shrimp, clams, mussels, and fish flavored with cilantro, dried chilies in a tomato fish broth*
- MIXED MEXICAN CEVICHE** (S) (R) \$320.00  
*Fish of the day, shrimp marinated in local limon, pico de gallo & cilantro oil*
- SHRIMP AGUACHILE** (S) (R) \$320.00  
*Campeche shrimp marinated in limon, jalapeno pepper, onion, cucumber & coriander oil*
- CHICKEN MILANESE TORTA** (R) \$180.00  
*Our homemade torta spread with beans, lettuce, breaded chicken breast with chopped tomatoes, red onions, avocado & crema*
- MEATBALL & CHEESE PEPITO TORTA** (R) \$190.00  
*Our homemade torta spread with beans, meatballs, manchego cheese with avocado.*

*our chef and staff is happy to take any special request whatever possible, don't hesitate to ask your server.*

---

---

(V) VEGAN (VG) VEGETARIAN (D) ORGANIC (S) SUSTAINABLE (R) REGIONAL (GF) GLUTEN FREE

**ALAYA CLUB SANDWICH** (R) \$180.00  
*Mayan basted turkey, crispy bacon, manchego cheese, chipotle mayo served with house fries.*

**ALAYA BURGUER** (R) \$280.00  
*Our house blend of prime beef, avocado, red onion, tomatoes, lettuce, manchego cheese y bacon served with house fries.*

**CORN TATEMADO** (VG) (D) (R) \$120.00  
*Fresh local corn, with cotija cheese, tajín, mayo, lime*

**ORGANIC QUINOA SALAD** (D) (VG) (GF) (R) \$190.00  
*Naturally gluten free quinoa with mango, avocado, coconut, peppers, and local mint vinaigrette*

Add grilled shrimp \$120.00  
Add grilled chicken \$100.00

**ALAYA HOUSE SALAD** (D) (VG) (GF) (R) \$140.00  
*Mixed greens, watermelon, sunflower seeds and strawberry vinaigrette.*

**TACOS** (R) (D)

Chicken \$190.00 Shrimp \$220.00  
Steak \$220.00 Chorizo \$170.00

*Accompanied by beans and pico de gallo.*

**PASTA POMODORO** (VG) \$190.00  
*Spaghetti with homemade tomato sauce*  
Add meat balls \$90.00  
Add shrimp \$120.00  
Add grilled chicken \$100.00

**MAIN DISH OF THE DAY**

*Chicken breast with rosemary* \$280.00  
*Flat iron* \$340.00  
*Fish fillet with chipotle butter* \$340.00

**EXTRAS**

VEGETABLES..... \$60.00  
MEXICAN RICE..... \$75.00  
GRILLED SHRIMP..... \$120.00  
GRILLED CHICKEN..... \$100.00  
GRILLED CHORIZO..... \$75.00  
MEATBALLS..... \$100.00

# Beverages

## FRESH SQUEEZED JUICES \$90.00

*Orange, Grapefruit, Watermelon, Pineapple, Papaya, Melon, Mandarin (only in season).*

## APPLE A DAY \$110.00

*Choose 3 ingredients: Orange, Grapefruit, Mandarin (seasonal), Watermelon, Pineapple, Apple, Banana, Mango, Papaya, Strawberry, Blueberry, Kiwi, Coconut, Beet, Chaya, Cucumber, Carrot, Celery, Limon, Honey, Ginger, Turmeric, Natural Yoghurt*

*Add additional ingredients \$15 MXN*

## FRESH COCONUTS \$70.00

### COFFEE'S & TEA

<i>Americano</i>	<i>\$45.00</i>
<i>Espresso</i>	<i>\$50.00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>\$55.00</i>
<i>Cappuccino Almond</i>	<i>\$65.00</i>
<i>Cappuccino Soy</i>	<i>\$65.00</i>
<i>Latte</i>	<i>\$60.00</i>
<i>Latte Almond</i>	<i>\$65.00</i>
<i>Latte Soy</i>	<i>\$65.00</i>
<i>Iced Tea of Day</i>	<i>\$60.00</i>
<i>Iced Coffee</i>	<i>\$60.00</i>

## MIKE CARPS ORGANIC RARE TEAS \$60.00

*Jasmine, Earl Grey, Assam, Summer Rose, Genmai Green, Rooibos, Lapsong Souchon, Spicy Ginger.*

# Desayunos ligeros y saludables

---

- BOWL DE CHÍA** (V) (O) (VG) (LG) (R) \$ 120.00  
*Chía orgánica local, con fruta deshidratada y nueces. Elige entre leche regular, coco, almendra o soya.*
- AVENA ORGÁNICA** (V) (O) (VG) (LG) (R) \$ 130.00  
*Avena orgánica con fruta fresca local y cúrcuma. Elige entre leche regular, coco, almendra o soya.*
- TLACOYO DE AGUACATE** (V) (O) (VG) (LG) (R) \$ 200.00  
*Nuestra masa de tlacoyo con aguacate machacado, tomate, ensalada de hierbas, requesón y huevo pochado.*
- PLATO DE FRUTA FRESCA** (V) (O) (VG) (LG) (R) \$ 140.00  
*¡disponible todo el día!  
Selección de fruta fresca local, de temporada.*

## Los Clásicos

- HOT CAKES ORGÁNICOS** (V) (O) (VG) \$ 110.00  
*Con compota de frutas fresca local, mantequilla y jarabe de cítrico.*
- PAN FRANCÉS** (O) (VG) \$ 120.00  
*Con compota de frutas fresca local, mousse de cacao y jarabe de cítrico.*
- HUEVOS RANCHEROS** (O) (VG) (LG) (R) \$ 170.00  
*2 huevos frescos orgánicos de la granja, tortillas con frijoles y queso manchego, en nuestra salsa ranchera, con aguacate, cebolla roja curtida y crema local.*
- CHILAQUILES** (O) (VG) (LG) (R) \$ 140.00  
*Salsa verde o roja ranchera, queso cotija, aguacate, cilantro y crema local guarnición de frijoles.*
- Agrega tinga de pollo** \$ 80.00  
**Agrega 1 huevo** \$ 35.00

*Nuestro chef y el personal se complace en tomar cualquier petición especial lo que sea posible, no dude en preguntar a su mesero.*

---

(V) VEGANO (VG) VEGETARIANO (O) ORGÁNICO (S) SUSTENTABLE (R) REGIONAL (LG) LIBRE DE GLUTEN

**HUEVOS ALAYA** (O)(VG)(LG)(R) **\$ 220.00**

*Dos huevos orgánicos preparados con amor sobre pan tostado, queso de cabra local, espinacas tomate, albahaca y queso parmesano.*

**TORTA MEXICANA DE DESAYUNO** **\$150.00**

*2 huevos frescos orgánicos de la granja con tocino, aguacate, tomate, frijoles refritos y queso manchego.*

**BURRITO** (R)(O) **\$ 170.00**

*Huevo revuelto con cebolla caramelizada, queso manchego, frijoles, aguacate y lechuga, envuelto en una tortilla de harina.*

**BAGEL NUEVA YORK** (R)(O) **\$190.00**

*Bagel tostado con salmón, alcaparras, queso crema y cebollín acompañado de una ensalada.*

**HUEVOS MUCHO GUSTO** **\$175.00**

*2 huevos frescos orgánicos de la granja a tu estilo con papa de desayuno y frijoles de la casa.  
Elige 1 de esta sección: tocino, chorizo, jamón.  
Elige dos ingredientes de esta selección: tomate, chaya, hongos, aguacate, chiles o cebolla*

**EXTRAS**

**HUEVO ORGÁNICO** **\$ 25.00**

**CHAYA, ESPINACAS, HONGOS O AGUACATE** **\$ 50.00**

**EXTRA DE PAPAS DE DESAYUNO** **\$ 50.00**

**EXTRA DE TOCINO, JAMÓN O CHORIZO** **\$ 75.00**

**EXTRA DE QUESO MANCHEGO O QUESO COTIJA,** **\$ 60.00**

**EXTRA DE FRUTA** **\$ 75.00**

**EXTRA DE GRANOLA** **\$ 40.00**

**EXTRA DE YOGURT** **\$ 45.00**

*Nuestro chef y el personal se complace en tomar cualquier petición especial lo que sea posible, no dude en preguntar a su mesero.*

(V) VEGANO (VG) VEGETARIANO (O) ORGÁNICO (S) SUSTENTABLE (R) REGIONAL (LG) LIBRE DE GLUTEN

# Nuestras especialidades

DESPUÉS DE 1 PM

---

---

- SOPA DE LIMA** (R) (O) **\$ 130.00**  
*Consomé de pollo orgánico hecho en casa, con pimientos, cebolla, cilantro, lima y tortilla crocante*
- GUACAMOLE TRADICIONAL** (VG) (O) (V) (R) **\$ 140.00**  
*Aguacate local, con pico de gallo.*  
**Agrega coco** **\$ 75.00**  
**Agrega chiles toreados** **\$ 60.00**
- HUMMUS & SIKAL PAK DIP** (V) (VG) (O) (LG) **\$ 150.00**  
*Hummus cremoso y dip maya de tomates asados con pepita de calabaza y chiles asados acompañado con crudites y pan pita.*
- SOPA DE MARISCOS DE LA REGIÓN** (O) (S) (R) **\$ 320.00**  
*Camarón, almejas, mejillones y pescado con cilantro, chiles secos en un caldo de pescado al tomate.*
- CEVICHE MEXICANO** (S) (R) **\$ 240.00**  
*Pesca del día, camarón o mixto, marinados en limón local, pico de gallo, aguacate y aceite de cilantro.*
- AGUACHILE DE CAMARÓN** (S) (R) **\$ 320.00**  
*Camarones frescos cocido en limón local, jalapeño, aguacate, cebolla morada y pepino.*
- TORTA DE MILANESA DE POLLO** (R) **\$ 180.00**  
*Nuestro pan de torta hecho en casa, con frijoles refritos, lechuga, milanesa empanizada, tomates, cebolla morada, aguacate y crema local.*
- TORTA DE ALBÓNDIGAS** (R) **\$ 190.00**  
*Albóndigas de res, frijoles refritos, queso manchego y aguacate.*

*Nuestro chef y el personal se complace en tomar cualquier petición especial lo que sea posible, no dude en preguntar a su mesero.*

---

---

(V) VEGANO (VG) VEGETARIANO (O) ORGÁNICO (S) SUSTENTABLE (R) REGIONAL (LG) LIBRE DE GLUTEN



**CLUB SANDWICH ALAYA** (R) \$180.00

*Pavo maya horneado, tocino crocante, queso Manchego, mayonesa de chipotle acompañado de Papas de la casa.*

**ALAYA BURGUER** (R) \$280.00

*Mezcla de la casa de carne prime, aguacate, cebolla Morada, jitomate, lechuga con queso manchego y tocino. Servido con papas de la casa.*

**ELOTE TATEMADO** (VG) (D) (R) \$120.00

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

**ENSALADA DE QUÍNOA ORGÁNICA** (D) (VG) (LG) (R) \$190.00

*Quínoa con mango, aguacate, coco, pimientos y aderezo de menta.*

agrega camarón \$120.00

Agrega pollo \$100.00

**ENSALADA ALAYA** (D) (VG) (GF) (R) \$140.00

*Semillas de girasol, sandia, lechuga mixta y aderezo de fresa.*

**TACOS** (R) (D)

Pollo \$190.00 Camarón \$220.00

Flat Iron \$220.00 Chorizo \$170.00

*Acompañados de frijoles y pico de gallo.*

**PASTA POMODORO** (VG) \$190.00

*Espagueti con nuestra salsa casera de tomate acompañada de queso parmesano.*

Agrega albóndigas \$90.00

Agrega camarones \$120.00

Agrega pollo a la parrilla \$100.00

**PRINCIPALES DEL DÍA**

*Pechuga de pollo al romero* \$280.00

*Flat iron* \$340.00

*Filete de pescado con mantequilla de chipotle* \$340.00

**EXTRAS**

VEGETALES..... \$60.00

ARROZ A LA MEXICANA..... \$75.00

EXTRA CAMARÓN..... \$120.00

EXTRA POLLO..... \$100.00

EXTRA CHORIZO..... \$75.00

EXTRA ALBÓNDIGAS..... \$100.00

# Bebidas

## JUGOS FRESCOS \$90.00

*Naranja, toronja, sandia, piña, papaya, melón, mandarina (solo en temporada).*

## CREA TU PROPIO BATIDO \$110.00

*Elige 3 ingredientes:*

*Naranja, toronja, mandarina, sandia, piña, manzana, plátano, mango, papaya, fresa, kiwi, coco, betabel, chaya, pepino, zanahoria, apio, perejil, limón, miel, jengibre, cúrcuma, yogurt natural.*

*Ingrediente adicional \$15 MXN*

## COCO FRESCO \$70.00

## COFFEE'S & TEA

*Americano \$45.00*

*Espresso \$50.00*

*Cappuccino \$55.00*

*Cappuccino de almendras \$65.00*

*Cappuccino de soya \$65.00*

*Latte \$60.00*

*Latte de almendras \$65.00*

*Latte de soya \$65.00*

*Te helado \$60.00*

*Café frio \$60.00*

## LOS TÉS ORGÁNICOS MIKE CARP \$60.00

*Jasmine, Earl Grey, Assam, Summer Rose, Genmai Green, Rooibos, Lapsong Souchon, Spicy Ginge.*